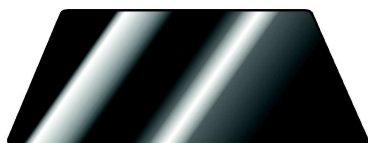
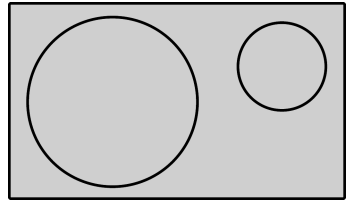
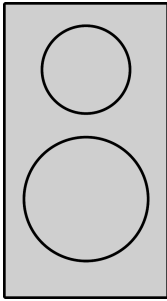
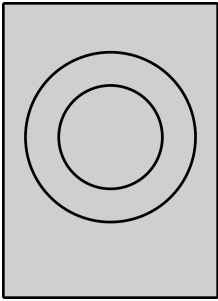


SIEMENS



DE Gebrauchsanleitung	03
NL Gebruiksaanwijzing	26
FR Mode d'emploi	49
IT Istruzioni per l'uso	72





Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	8
Umweltschutz	9
Tipps zum Energiesparen	9
Kochen mit Induktion	10
Vorteile des Kochens mit Induktion	10
Geeignetes Kochgeschirr	11
Das Gerät kennen lernen	13
Bedienfeld	13
Die Kochstellen	14
Restwärmeanzeige	14
Das Kochfeld programmieren	15
Ein- und Ausschalten des Kochfelds	15
Eine Kochstelle einrichten	16
Kochtabelle	17
Powerboost-Funktion	19
Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost-Funktion	19
So wird die Funktion aktiviert	20
So wird sie deaktiviert	20
Automatische Zeitabschaltung	20
Ausschalten des akustischen Signals	21
Pflege und Reinigung	21
Kochfeld	21
Kochfeldrahmen	22
Betriebsstörungen beheben	23

Inhaltsverzeichnis

Normale Geräusche während des Gebrauchs	24
Kundendienst	25

Sicherheitshinweise

Vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Nur so kann das Gerät richtig bedient werden.

Gebrauchs- und Montageanweisungen gut aufbewahren. Falls das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, die Geräte-Dokumentation beifügen.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitzte Öle, Butter oder Margarine

Überhitzte Öle oder Butter (Margarine) entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Butter ständig überwachen. Falls sich Öl oder Butter entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken. Kochstelle ausschalten.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glas-behälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr! Heiße Kochstellen nicht berühren.

Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern. Die Restwärmanzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Brandgefahr! Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.

Brandgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dort niemals brennbare Gegenstände oder Sprays aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Falls sich zwischen Topfboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann dadurch unerwartet in die Höhe springen.

Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Strom-versorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metall-gegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.
Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.
Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Das Gerät darf ausschließlich von einem Fachmann des Kundendienstes repariert werden.

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.



Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschritt-macher** von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden können das Kochfeld zerkratzen.

Vermeiden Sie das Leerkochen auf den Kochstellen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigenbereich und dem Kochfeldrahmen abstellen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand können das Kochfeld zerkratzen.

Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

Zucker und ähnliche Produkte können das Kochfeld beschädigen. Diese Speisereste sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Metallische Verfärbungen treten durch Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln und Topfabrieb auf.

Kunststoff und Folie

Alufolie und Plastikgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.

Umweltschutz

Umweltschonende Abfallbeseitigung



Gerät auspacken und die Verpackung umwelt-schonend entsorgen.

Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/CE. Diese Richtlinie regelt den Rahmen der Entsorgung und Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten in Europa.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Kochgefäße mit dicken, ebenen Böden. Durch unebene Böden wird mehr Energie verbraucht.
Legen Sie ein Lineal auf den Topfboden. Wenn nirgendwo ein Zwischenraum ist, ist der Topfboden eben.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte der Kochstellengröße entsprechen. Beachten Sie: Eventuell gibt der Hersteller den oberen Topfdurchmesser an. Dieser ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens. Falls Topfdurchmesser und Kochstellengröße nicht übereinstimmen, verwenden Sie besser einen größeren Topf auf einer kleineren Kochstelle, andernfalls geht die Hälfte der Energie verloren.
- Verwenden Sie der Speisemenge angebrachte Topfgrößen. Ein großer, nur halb gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Stellen Sie Kochgefäße immer ins Zentrum der Kochstelle und legen Sie immer den passenden Deckel auf. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. So sparen Sie Energie. Außerdem bleiben bei Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

- Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Kochstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

Kochen mit Induktion

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten**, da Speisen direkt im Gefäß erhitzt werden.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung**, da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet**, beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktionskochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht. Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich-boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

**Kein Kochgeschirr oder
unpassende Größe**

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.

Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

**Leere Kochgefäße oder
Kochgeschirr mit dünnem
Boden**

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

**Zwei- oder
Dreikreis-Kochzonen**

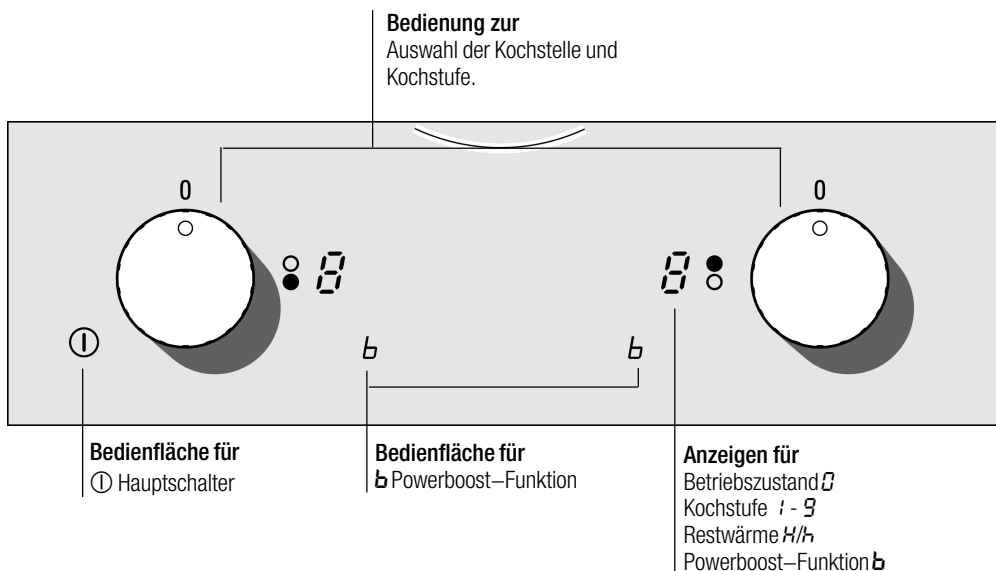
Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über die Modelle.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	Ein– und Ausschalten
☐ Einfache Kochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
☒ Zweikreis–Kochfeld	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt “Geeignetes Kochgeschirr”.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle noch heiß ist.

Wenn Sie das Kochgefäß von der Kochstelle nehmen, bevor diese ausgeschaltet wurde, erscheinen abwechselnd die Anzeigen **h/H** und die eingestellte Kochstufe.

Das Kochfeld programmieren

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfelds vertraut. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

Einschalten

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten ①.

Das Symbol ① berühren.

Es ertönt ein Signal.

Für alle Kochstellen erscheint die Anzeige 7.

Ausschalten

Das Symbol ① berühren.

Die Anzeige 7 geht überall aus.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Die Restwärmeanzeige leuchtet solange, bis die Kochstellen genügend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn alle Kochstellen für eine bestimmte Zeit unbenutzt bleiben.

Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige.

Wenn Schalter nicht auf Position 0 stehen, blinkt die Anzeige 7 bei Berührung des Symbols ① in der Anzeige der Kochstelle.

Das Kochfeld wird nicht ausgeschaltet.

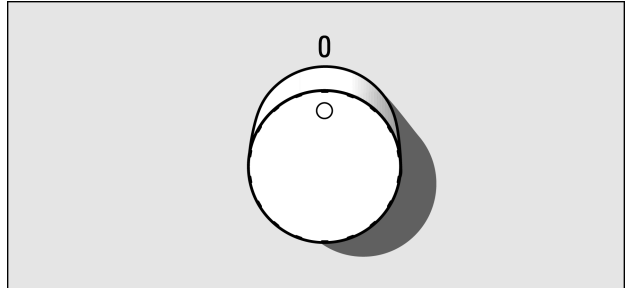
Eine Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mithilfe der Bedienung einstellen.

0 = Kochstelle ausgeschaltet.

Kochstufe 1 = Mindestleistung.

Kochstufe 9 = Höchstleistung.



Auswahl der Kochstufe:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Den Schalter nach rechts drehen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist.

In der Anzeige erscheint die ausgewählte Kochstufe.

Hinweis:

Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Ausschalten der Kochstelle

Drehen Sie den Schalter bis auf die Position 0 nach links.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt.

Die Garzeiten richten sich nach Art, Gewicht und Qualität der Speisen. Daher kann es zu Abweichungen kommen.

	Kochstufe	Garzeiten in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und warm halten		
Eintopf (z.B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1-2	-
Würstchen, erwärmt in Wasser**	3-4	-
Auftauen und erwärmen		
Tiefgefrorener Spinat	3-4	5-15 Min.
Tiefgefrorenes Gulasch	3-4	20-30 Min.
Langsames Garen, langsames Kochen		
Kartoffelklöße	4-5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Soßen, z.B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Andere Soßen, z.B. Berner Soße, Holländische Soße	3-4	8-12 Min.
Kochen, dampfgaren, dünsten		
Reis (mit der doppelten Menge Wasser)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgefroren	3-4	7-20 Min.
Eintopf im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rollbraten	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.

	Kochstufe	Garzeiten in Minuten
Braten		
Filet, normal oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgefroren	6-7	8-12 Min.
Kotelett, normal oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Hähnchenbrust, tiefgefroren	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch, paniert, tiefgefroren, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefgefrorene Gerichte, z.B. Pfannengerichte	6-7	6-10 Min.
Eierkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelette	4-5	nacheinander frittieren
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefgefrorene Gerichte, z.B. Pommes frites, Hähnchen–Nuggets	8-9	eine Portion
Kroketten, tiefgefroren	7-8	nach der
Fleischklößchen	7-8	anderen
Fleisch, z.B. Hähnchenstücke	6-7	frittieren
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse und Pilze, paniert oder im Bierteig, z.B. Champignons	6-7	
Konditoreiwaren, z.B. Windbeutel, Frucht in Blätterteig	4-5	
* langsames Kochen ohne Deckel		
** ohne Deckel		

Powerboost–Funktion

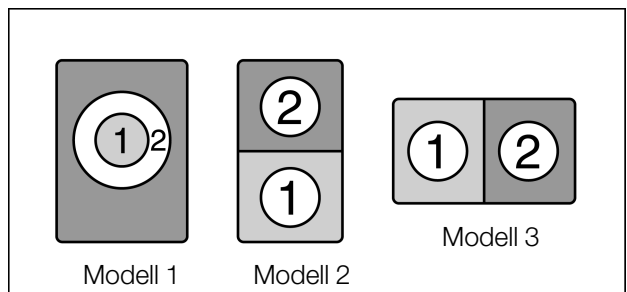
Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt, als mit Kochstufe **9**. Die Powerboost–Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost–Funktion

Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar. Die Powerboost–Funktion kann immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung).

Wenn Sie die Funktion beispielsweise für Kochstelle 1 aktivieren möchten, muss Kochstelle 2 ausgeschaltet sein, und umgekehrt. Wenn die andere Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der visuellen Anzeige der Kochstelle abwechselnd der Buchstabe **b** und die Kochstufe; anschließend kehrt die Anzeige auf die zuvor gewählte Kochstufe zurück, die Powerboost–Funktion wurde nicht eingeschaltet.

In Modell 1 kann die Powerboost–Funktion auf allen Kochstellen gleichzeitig eingeschaltet werden (siehe Abbildung).



So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol **b** berühren, das der gewünschten Kochstelle entspricht. In der Anzeige der Kochstelle erscheint der Buchstabe **b**. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Das Symbol **b** berühren. Der Buchstabe **b** erscheint nicht mehr, es leuchtet die vorher ausgewählte Kochstufe auf.

Die Funktion ist nun deaktiviert.



Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist und die Einstellung dafür nicht verändert wurde, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr.

In der Anzeige der Kochstelle blinkt abwechselnd **F**, **B**, **G** und in der Restwärme-Anzeige **H/h**.

Beim Drehen des Schalters auf die Position 0 erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Abstellung aktiviert wird, hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Ausschalten des akustischen Signals

Ein kurzes akustisches Signal zeigt an, dass ein Symbol berührt wurde. Je nach Modell kann dieses Signal ausgeschaltet werden.

1. An den Kochstellen Kochstufe **3** einstellen.
2. Kochstellen nacheinander ausschalten, beginnend mit der Kochstelle, die rechts auf dem Bedienfeld bedient wird.
3. Symbol **b**, das der linken Kochstelle entspricht, während mindestens 5 Sekunden berühren. Nach dieser Zeit ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung.

Das akustische Signal kann wieder aktiviert werden. Führen Sie dazu dieselben Schritte wie für das Ausschalten des Signaltons durch.

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen.

Nur für Kochfelder geeignete Reinigungsmittel verwenden. Hinweise auf den jeweiligen Produktverpackungen beachten.

Verwenden Sie niemals:

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

- Nur Warmwasser mit wenig Seife verwenden.
- Niemals spitze Gegenstände oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht den Glasschaber verwenden.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E + Nummer/ d + Nummer/ E + Nummer	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F0	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Drehen Sie den Schalter auf die Stufe 0. Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige	Störung	Maßnahme
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
c1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
c2/c3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen jederzeit für Gerätereparaturen, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und alle Anfragen, die unsere Produkte oder Dienstleistungen betreffen, zur Verfügung. Die Daten unseres Kundendienstes finden Sie in den beigefügten Unterlagen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Produktionsnummer (FD-Nr.) des Geräts bereit. Diese Daten entnehmen Sie dem auf der Unterseite des Kochfeldes angebrachten Typenschild und den beigefügten Unterlagen.

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid	28
Veiligheidsaanwijzingen	28
Schadeoorzaken	31
Milieubescherming	32
Tips om energie te besparen	32
Inductiekoken	33
Voordelen van het koken door middel van inductie	33
Geschikte pannen	34
Vertrouwd raken met het apparaat	36
Het bedieningspaneel	36
Kookzones	37
Restwarmte-indicator	37
Programmeren van de kookplaat	38
In- en uitschakeling van de kookplaat	38
De kookzone afstellen	39
Kooktabel	40
Functie Powerboost	42
Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost	42
Zo wordt de kookzone geactiveerd	43
Zo wordt de functie gedeactiveerd	43
Automatische tijdslimiet	43
Deactivering van het akoestisch signaal	44
Onderhoud en reiniging	44
Kookplaat	44
Frame van de kookplaat	45

Inhoudsopgave

Repareren van storingen	46
--------------------------------------	-----------

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	47
---	----

Technische Dienst	48
--------------------------------	-----------

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Veilig gebruik

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!

Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.

Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain-marie

Met au bain-marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone.

Voorkom bij het koken au bain-marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.

Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. De restwarmteindicator geeft aan dat de kookzones warm zijn.

Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.

Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt.

Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt.

Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling .

Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de technische dienst.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.



Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit.

Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Schadeoorzaken

Bodem van de pannen

Pannen met ruwe bodems kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Zet geen lege pannen op de kookzones. Deze kunnen beschadigd raken.

Hete pannen

Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel, de zone met de indicators en het frame van de kookplaat.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker of zandkorrels kunnen krassen op de kookplaat maken.

Gebruik de kookplaat niet als werk- of steunoppervlak.

Harde en puntige voorwerpen

Harde en puntige voorwerpen kunnen schade veroorzaken als ze op de kookplaat vallen.

Gemorst voedsel

Suiker en soortgelijke producten kunnen de kookplaat beschadigen. Verwijder deze producten onmiddellijk met een glasschraper.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Metaalkleurige verblekingen worden veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte schoonmaakproducten en door slijtage door het contact met de pannen.

Plastic en papier

Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone worden gelegd.

Milieubescherming

Milieuvriendelijke afvalverwijdering



Pak het apparaat uit en dank de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur AEEA, 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft een kader voor de terugvoer en het opnieuw gebruiken van gebruikte apparaten over het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem. Bolle bodems verhogen het energieverbruik. Houd een lineaal onder de bodem van de pan. Als er geen ruimte overblijft, is de bodem van de pan helemaal vlak.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone. Let op: Als de fabrikant de diameter van de bovenkant van de pan heeft gegeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.
Als de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Anders gaat de helft van de energie verloren.
- Kies pannen met een geschikte afmeting voor de hoeveelheid te bereiden voedsel. Een grote, halfvolle pan verbruikt veel energie.
- Zet de pan altijd midden op de kookzone en doe altijd het bijbehorende deksel op de pan. Bij het koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Kook met weinig water. Op die manier bespaart u energie en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.

- Bij de bereiding van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze ongemerkt te snel verhitten en overkoken. Daarom wordt aanbevolen deze gerechten langzaam te verwarmen. Kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer voor en tijdens de verhitting in het voedsel.

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken**. Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken. Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich"-pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie “automatische uitschakeling” geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

Dubbele of driedubbele kookzone

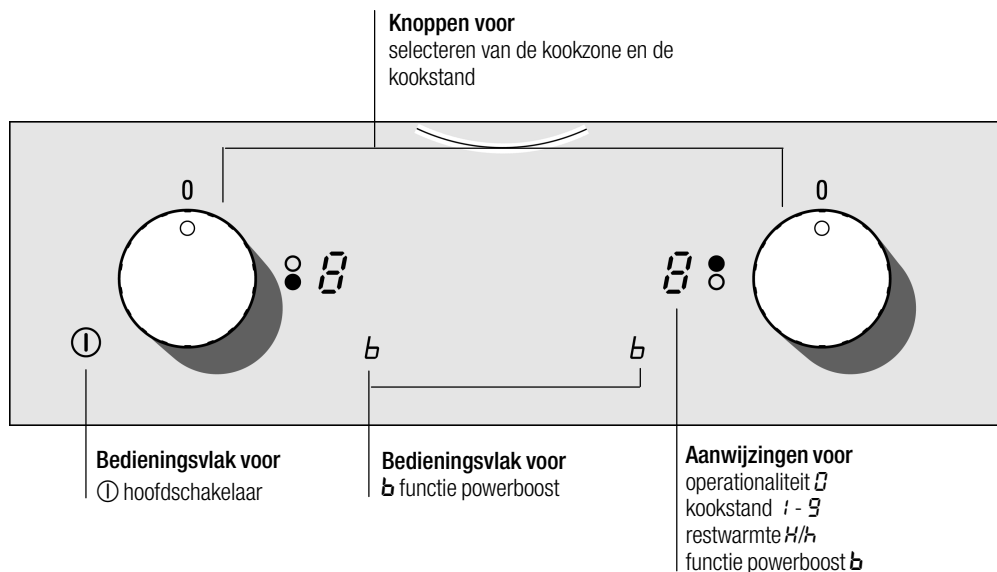
Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Vertrouwd raken met het apparaat

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

Op bladzijde 2 staat een overzicht van de modellen.

Het bedieningspaneel



Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
☐ Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
☒ Dubbele kookzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld bij het gebruiken van een pan waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf “Geschikte pannen”.

Restwarmte-indicator

De kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicator in elke kookzone die toont welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Hoewel de plaat gedoofd is, blijft **h/H** oplichten zolang de kookzone warm is.

Als de pan wordt weggenomen voordat de kookzone is uitgezet, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

In- en uitschakeling van de kookplaat

Inschakelen

De kookplaat in- en uitschakelen met de hoofdschakelaar ①.

Druk op symbool ①.

Er klinkt een akoestisch signaal.

De indicator  gaat branden in alle kookzones.

Uitschakelen

Druk op symbool ①.

De indicators  gaan uit.

De kookplaat is uitgeschakeld.

De indicator voor restwarmte blijft oplichten tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties

De kookplaat gaat automatisch uit als alle kookzones gedurende een vastgestelde periode uitgeschakeld zijn.

Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator.

Indien de knoppen niet in stand 0 staan, knippert, bij het drukken op symbool ① de indicator  in de visuele indicator van de kookzone.

De kookplaat blijft uitgeschakeld.

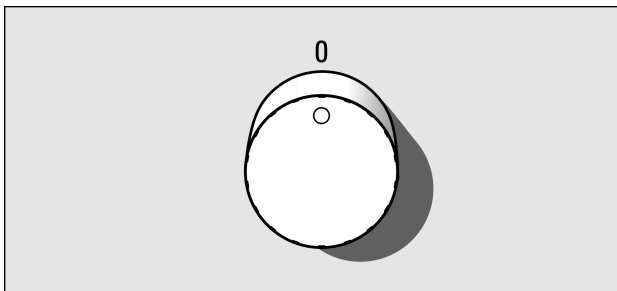
De kookzone afstellen

De gewenste kookstand afstellen met de knoppen.

0 = kookzone uitgeschakeld.

Kookstand 1 = minimumvermogen.

Kookstand 9 = maximumvermogen.



Selecteren van de kookstand:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

Draai de knop naar rechts totdat de gewenste kookstand bereikt wordt.

Op de visuele indicator gaat de geselecteerde kookstand branden.

Waarschuwing:

Als er geen pan op de inductie kookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen.

Na het verstrijken van een tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzone uitzetten

Draai de knop naar links tot stand 0.

De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de etenswaren. Daardoor kan de bereidingstijd variëren.

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladelaag, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Verwarmen en warmhouden		
Maaltijdsoep (bijv linzen)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes verwarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	3-4	5-15 min
Diepvriesgoulash	3-4	20-30 min
Gaarstoven, op een laag vuur koken		
Gehaktballen met aardappelen	4-5*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2	3-6 min
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	2-3	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerechten, soep	3-4	15-60 min
Groente	3-4	10-20 min
Diepvriesgroente	3-4	7-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Braden		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min
Kotelet, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Kippenborst (2 cm dik)	5-6	10-20 min
Kippenborst diepvries	5-6	10-30 min
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6	8-20 min
Gepaneerde vis en visfilets	6-7	8-20 min
Gepaneerde diepvriesvis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Gamba's en steurgarnalen	7-8	4-10 min
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7	6-10 min
Pannenkoeken	6-7	een voor een bakken
Omelet	4-5	een voor een bakken
Gebakken eieren	5-6	3-6 min
Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9	een portie
Diepvrieskroketten	7-8	tegelijk bakken
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7	
Gepaneerde vis of vis in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bijvoorbeeld champignons	6-7	
Banket, bijvoorbeeld beignets, fruit in bierdeeg	4-5	
* Zachtjes koken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Functie Powerboost

Met deze functie kan de inhoud van een pan sneller worden verwarmd dan op de kookstand **9**.

Met deze functie kan het maximale vermogen van de kookzone die in gebruik is worden verhoogd.

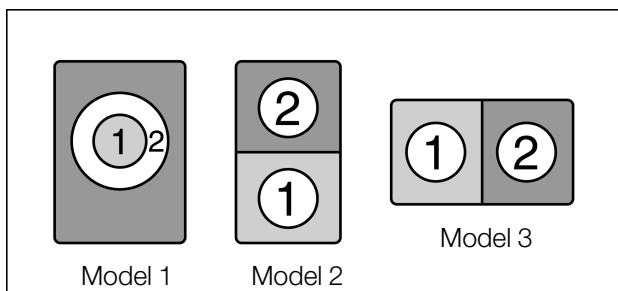
Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost

Alle kookzones beschikken over deze functie.

De functie Powerboost is beschikbaar mits de andere kookzone niet in werking is, (zie afbeelding).

Bijvoorbeeld, indien u deze functie in kookzone 1 wenst te activeren, moet nummer 2 uitgeschakeld zijn en vice versa. Indien deze niet uitgeschakeld is, knipperen in de visuele indicator van de kookzone afwisselend de letter **b** en de kookstand; vervolgens, wordt teruggekeerd naar de vooraf geselecteerde kookstand zonder dat de functie geactiveerd wordt.

In model 1, kan de functie Powerboost worden geactiveerd in alle kookzones tegelijkertijd (zie afbeelding).



Zo wordt de kookzone geactiveerd

Voer onderstaande stappen uit:

1. Selecteer de gewenste kookstand.
2. Tik symbool **b** aan, dat overeenstemt met de geselecteerde kookzone. Op de visuele indicator van de kookzone wordt letter **b** getoond. De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt de functie gedeactiveerd



Tik op symbool **b**. De letter **b** wordt niet meer getoond en de vooraf geselecteerde kookstand gaat aan.

De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

In bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende tijd en geen wijziging in de instelling wordt uitgevoerd, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit.

Op de visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend **F**, **B**, **D** en de restwarmte-indicator **H/h**.

Bij het draaien van de knop in stand 0, wordt de indicator uitgeschakeld. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd wordt, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Deactivering van het akoestisch signaal

Een kort akoestisch signaal bevestigt dat een symbool aangetikt is. Afhankelijk van het model, kan dit signaal gedeactiveerd zijn.

1. Plaats de kookzones in kookstand **3**.
2. Schakel de kookzones, één voor één uit, eerst de kookzone die overeenstemt met de knop die zich bevindt op de rechterzijde van het bedieningspaneel.
3. Tik symbool **b** aan dat overeenstemt met de kookzone links, gedurende minimum 5 seconden. Na het verstrijken van deze tijd klinkt een akoestisch signaal ter bevestiging.

Het akoestisch signaal kan opnieuw worden geactiveerd. Ga hiertoe op dezelfde wijze te werk als voor de deactivering.

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

1. Haal de bescherming van de schraper
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.



Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
E + nummer/ d +nummer/ E +nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
FQ	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
$F2$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	de knop naar de stand 0 draaien. Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en schakel de kookzone opnieuw in. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
$F4$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
c1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
c2/c3	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.
Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het ontstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Technische Dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten.

U vindt de gegevens van onze technische dienst in de bijgeleverde documentatie.

Als u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens staan op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt en dat u ook aantreft in de bijgeleverde documentatie.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	51
Consignes de sécurité	51
Causes des dommages	54
Respect de l'environnement	55
Conseils pour économiser de l'énergie	55
La cuisson par induction	56
Avantages de la cuisson par induction	56
Récipients appropriés	57
Se familiariser avec l'appareil	59
Le bandeau de commande	59
Les zones de cuisson	60
Indicateur de chaleur résiduelle	60
Programmer la plaque de cuisson	61
Connexion et déconnexion de la table de cuisson	61
Régler la zone de cuisson	62
Tableau de cuisson	63
Fonction Powerboost	65
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost	65
Elle s'active comme suit.	66
Elle se désactive comme suit.	66
Limitation de temps automatique	66
Désactivation du signal sonore	67
Entretien et nettoyage	67
Table de cuisson	67
Cadre de la table de cuisson	68

Table de matières

Réparer des défauts	69
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	70
Service après-vente	71

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Manipulation en toute sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.

N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.

Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après-vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par un personnel du service après-vente dûment formé.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après-vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases irrégulières des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Évitez de laisser des récipients vides dans les zones de cuisson. Des dommages peuvent se produire.

Récipients chauds

Ne placez jamais de récipients chauds sur le bandeau de commande, la zone des indicateurs et le cadre de la table de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la table de cuisson.

N'utilisez jamais la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent provoquer des dommages s'ils tombent sur la table de cuisson.

Aliments déversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la table de cuisson. Retirez immédiatement ces produits à l'aide d'un racloir pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

Les décolorations métalliques proviennent de l'utilisation de produits nettoyants non appropriés et de l'usure due par le frottement des récipients.

Plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont placés sur la zone de cuisson chaude.

Respect de l'environnement

Élimination de restes respectant l'environnement



Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière ménageant l'environnement.

Cet appareil est identifié comme étant conforme à la Directive sur les Résidus d'Appareils Électriques et Électroniques RAEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour recycler et réutiliser des appareils usagés sur tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des récipients ayant une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
Placez une règle sur la base du récipient, s'il ne reste aucun espace, la base du récipient est entièrement plate.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Observez : si le fabricant a indiqué le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson, sinon la moitié de l'énergie est perdue.
- Sélectionnez des récipients ayant la taille appropriée à la quantité d'aliment à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à demi-rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson et placez toujours sur les récipients le couvercle correspondant. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peau d'eau. Ainsi nous pouvons économiser de l'énergie et, en outre, conserver les vitamines et les minéraux des légumes.

- Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient. C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant une position de chauffe appropriée et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques**, c'est-à-dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.
Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.

Récipient fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

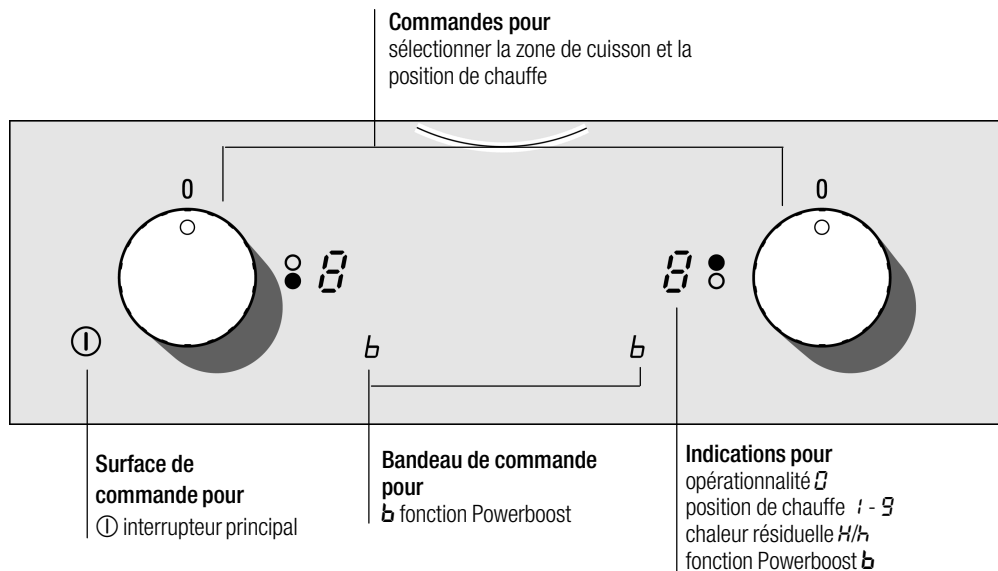
Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Les instructions d'utilisation sont valides pour différentes tables de cuisson.

La page 2 présente une vue générale des modèles.

Le bandeau de commande



Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
☐ Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
☒ Zone de cuisson double	La zone se connecte automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **h/H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **h/H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Connexion et déconnexion de la table de cuisson

Connecter

Connecter et déconnecter la table de cuisson moyennant l'interrupteur principal ①.

Appuyez sur le symbole ①.

Un signal sonore retentit.

L'indicateur  s'éclaire sur toutes les zones de cuisson.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole ①.

Les indicateurs  s'éteignent.

La table de cuisson est déconnectée.

L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Indications

La table de cuisson se déconnecte automatiquement quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant une période de temps établie.

Si la table de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera.

Si les boutons de commande ne sont pas sur la position 0, en appuyant sur le symbole ①, l'indicateur  clignotera sur l'indicateur de la zone de cuisson.

La table de cuisson restera déconnectée.

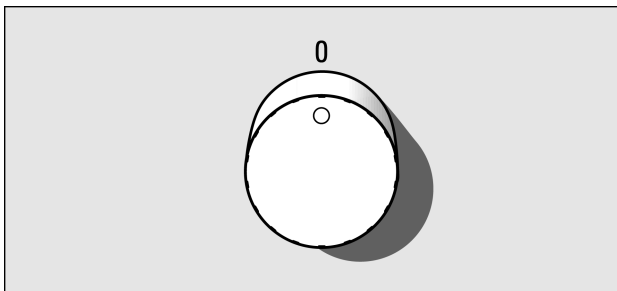
Régler la zone de cuisson

Réglez la position de chauffe à l'aide des commandes.

0 = zone de cuisson déconnectée.

Position de cuisson 1 = puissance minimum.

Position de cuisson 9 = puissance maximum.



Sélectionner la position de chauffe :

La table de cuisson doit être connectée.

Tournez la commande vers la droite jusqu'à atteindre la position de chauffe souhaitée.

La position de chauffe sélectionnée s'éclaire sur l'indicateur.

Avertissement :

si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.

Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson se déconnecte.

Déconnecter la zone de cuisson

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position 0.

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C'est pourquoi il existe des variations.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2	-
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3-4	5-15 min
Goulasch surgelé	3-4	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4-5*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3-4	15-60 min
Légumes	3-4	10-20 min
Légumes, surgelés	3-4	7-20 min
Pot-au-feu dans autocuiseur	4-5	-
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, 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 pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frir pièce par pièce
Omelette	4-5	frir pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frïre** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frir les
Croquettes surgelées	7-8	portions une après l'autre
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	
* Cuisson lente sans couvercle		
** Sans couvercle		

Fonction Powerboost

À l'aide de cette fonction vous pourrez réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximum de la zone de cuisson où elle est utilisée.

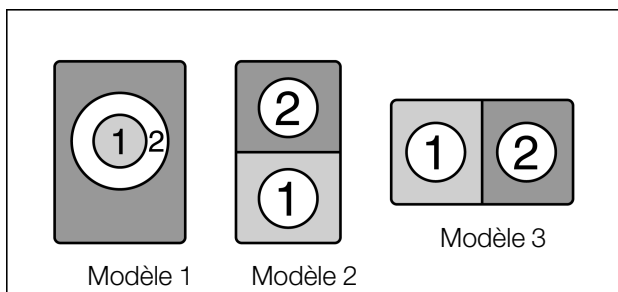
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

La fonction Powerboost sera disponible tant que l'autre zone de cuisson n'est pas en fonctionnement (voir image).

Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 1, la numéro 2 doit être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, l'indicateur de la zone de cuisson affichera de manière clignotante et en alternance la lettre **b** et la position de chauffe ; ensuite, la position de chauffe sélectionnée au préalable sera restaurée sans que la fonction soit activée.

Pour le modèle 1, la fonction Powerboost peut être activée sur toutes les zones de cuisson en même temps (voir image).



Elle s'active comme suit.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur le symbole **b** correspondant à la zone de chauffe sélectionnée. L'indicateur de la zone de cuisson affiche la lettre **b**.
La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Appuyez sur le symbole **b**. La lettre **b** ne s'affiche plus et la position de chauffe sélectionnée au préalable s'éclaire.
La fonction Powerboost est alors désactivée.



Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.
L'indicateur de la zone de cuisson affiche de manière clignotante et alternée **F**, **B**, **D** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h**.

En tournant la commande jusqu'à la position 0, l'indicateur s'éteint. Maintenant il est possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique est activée, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Désactivation du signal sonore

Un bref signal sonore confirme qu'un symbole a été touché. Selon le modèle, ce signal peut être désactivé.

1. Placez les zones de cuisson sur la position de chauffe **3**.
2. Déconnectez les zones de cuisson, l'une après l'autre, en commençant par la zone de cuisson correspondant à la commande située à droite du bandeau de commande.
3. Appuyez sur le symbole **b** correspondant à la zone de cuisson gauche pendant au moins 5 secondes. Passé ce délai, un signal sonore de confirmation est émis.

Le signal sonore peut être réactivé. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Défaut dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>E</i> + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>E</i> + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F0</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Tournez le bouton sur la position 0. Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez la zone de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.

Indicateur	Incident	Mesure
c1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
c2/c3	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation liée à nos produits ou services.

Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe.

Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza	74
Norme per la sicurezza	74
Cause dei danni	77
Tutela dell'ambiente	78
Consigli per il risparmio energetico	78
La Cottura per induzione	79
Vantaggi della cottura per induzione	79
Recipienti adeguati	80
Primo utilizzo dell'apparecchio	82
Pannello comandi	82
Le zone di cottura	83
Spia di calore residuo	83
Programmare il piano di cottura	84
Connessione e disconnessione del piano di cottura	84
Regolare la zona di cottura	85
Tabella di cottura	86
Funzione Powerboost	88
Limiti di uso della funzione Powerboost	88
Come attivare la funzione	89
Come disattivarla	89
Limite automatico di tempo	89
Disattivazione del segnale acustico	90
Accorgimenti e pulizia	90
Piano di cottura	90
Cornice del piano di cottura	91
Riparare i guasti	92

Indice

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	93
Servizio di assistenza tecnica	94

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio Tecnico e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.

Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'inflammano rapidamente. Pericolo di incendio!

Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'inflammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua.

Soffocare le fiamma posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente.
Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.
Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde.
È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio. La spia del calore residuo indica se le zone di cottura sono calde.

Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiaini o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore.
Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento.
Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. Queste ultime possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.



Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il 100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Base dei recipienti

Le basi ruvide dei recipienti possono graffiare il piano di cottura.

Non lasciare recipienti vuoti sulla zona di cottura. Pericolo di danni.

Recipienti caldi

Non posizionare in alcun caso recipienti caldi sul pannello comandi, la zona dei sensori e la cornice del piano di cottura.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e i granelli di sabbia possono graffiare il piano di cottura.

Non utilizzare in alcun caso il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

Gli oggetti duri o appuntiti possono danneggiare, in caso di caduta, il piano di cottura.

Alimenti fuoriusciti

Lo zucchero e prodotti simili allo zucchero possono danneggiare il piano di cottura. Pulire immediatamente i residui di questi prodotti con un raschietto per vetro.

Prodotti di pulizia inadeguati

Le decolorazioni del metallo sono dovute all'utilizzo di prodotti per la pulizia inadeguati e all'usura da attrito dei recipienti.

Plastica e carta

La pellicola d'alluminio e i recipienti in plastica sono soggetti a fusione se posti sulla zona di cottura calda.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente



Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva in materia di residui di apparecchi elettrici ed elettronici RAEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi usati nel territorio europeo.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare recipienti dotati di una base spessa e piana. Le basi arrotondate comportano un maggior consumo energetico.
Collocare una riga sulla base del recipiente, se aderisce perfettamente la base del recipiente è completamente piana.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura.
Controllare: se il fabbricante ha indicato il diametro superiore del recipiente. Questo è di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
Nel caso in cui il diametro del recipiente non coincida con quello della zona di cottura, è consigliabile che tale diametro sia superiore rispetto a quello della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa.
- Selezionare recipienti di dimensioni adeguate alla quantità di alimenti che s'intende preparare. Un recipiente grande riempito a metà consuma molta energia.
- Centrare sempre i recipienti sulla zona di cottura e collocare su questi ultimi i coperchi corrispondenti. Cucinando senza coperchio, il consumo d'energia risulta quattro volte superiore.

- Cuocere con poca acqua. Così facendo, si risparmia energia e si preservano le vitamine e i minerali della verdura.
- Cucinando piatti o alimenti liquidi come minestre, salse o bibite, è possibile che questi alimenti si scaldino troppo velocemente, senza che chi cucina se ne accorga, e fuoriescano dal recipiente.
Si consiglia, pertanto, di applicare un riscaldamento leggero, selezionando un livello di potenza adatto e mescolando gli alimenti prima e durante il riscaldamento.

La Cottura per induzione

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura;** grazie al riscaldamento diretto del recipiente.
- **Ridotto consumo d'energia**
- **Maggior comodità e pulizia semplificata;** gli alimenti fuoriusciti non bruciano sul piano.
- **Controllo della cottura e sicurezza;** Il piano di cottura eroga o sospende l'erogazione di energia immediatamente non appena si agisce sull'apposito comando. La zona di cottura per induzione cessa di erogare calore una volta tolto il recipiente anche se la stessa non è stata precedentemente scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Recipienti speciali per induzione

Esiste inoltre un altro tipo di recipienti specifici per induzione la cui base non è integralmente ferromagnetica. Verificare il diametro onde evitare problemi in termini di rilevamento del recipiente o di risultati di cottura.

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita. Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura. Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti "sandwich" in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.

Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, raggiungendo così una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

Zona di cottura doppia o tripla

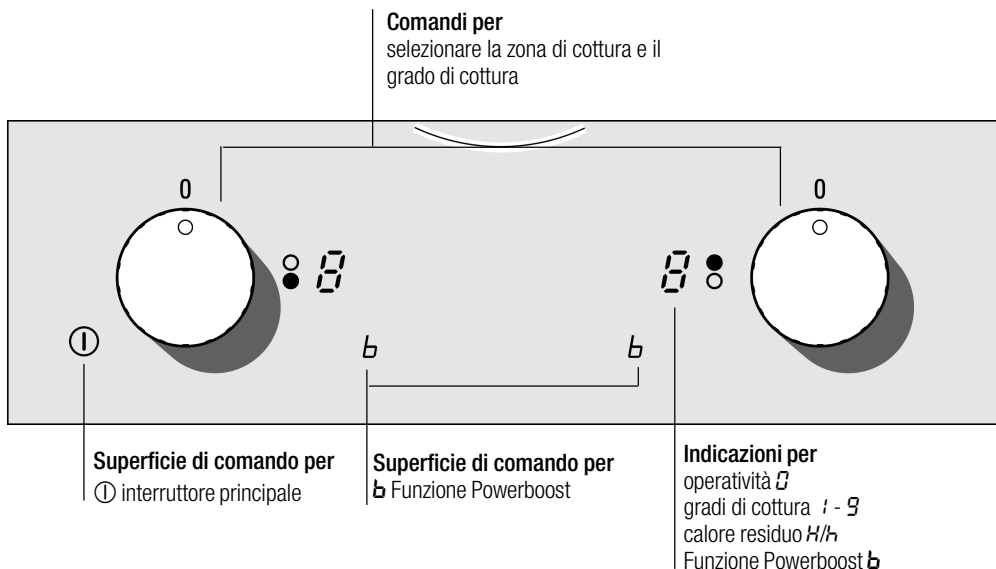
Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivando solo la zona semplice o il complesso della zona ed erogando la potenza necessaria all'ottenimento di risultati di cottura ottimali.

Primo utilizzo dell'apparecchio

Le istruzioni per l'uso sono valide per diversi piani cottura.

A pagina 2 è riportata una panoramica generale dei modelli.

Pannello comandi



Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
☐ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
☒ Zona di cottura doppia	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesime dimensioni della zona esterna.

Utilizzare esclusivamente recipienti adatti alla cottura per induzione, si veda paragrafo “Recipienti adeguati”.

Spia di calore residuo

Il piano di cottura dispone di una spia di calore residuale a livello di ciascuna zona di cottura, la quale segnala le zone calde. Evitare quindi di toccare la zona cottura che visualizza questa indicazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, l’indicazione **h/H** resterà illuminata fintantoché la zona cottura è calda.

Se si toglie il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, compariranno in modo alternato l’indicazione **h/H** e la posizione di cottura selezionata.

Programmare il piano di cottura

Il presente capitolo illustra la modalità di regolazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Connessione e disconnessione del piano di cottura

Collegare

Collegare e scollegare il piano di cottura con l'interruttore principale ①.

Premere il simbolo ①.

Viene emesso un segnale acustico.

Si illumina la spia  in tutte le zone di cottura.

Scollegare

Premere il simbolo ①.

Le spie  si spengono.

Il piano di cottura è scollegato.

La spia del calore residuale resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Indicazioni

Il piano di cottura si scollega automaticamente quando tutte le zone di cottura restano disattivate per un intervallo di tempo predefinito.

Se il piano di cottura è ancora caldo, sarà visualizzata la spia del calore residuale.

Se i comandi non si trovano nella posizione 0, premendo il simbolo ① la spia  lampeggerà nell'indicazione visiva della zona di cottura.

Il piano di cottura rimane scollegato.

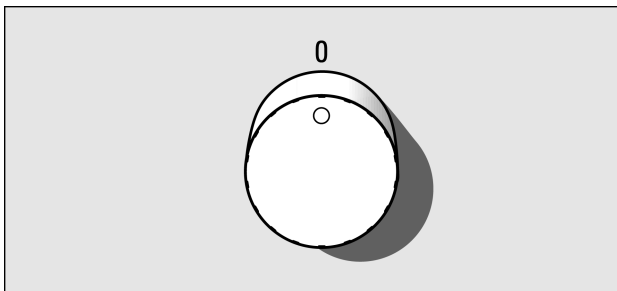
Regolare la zona di cottura

Regolare il grado di cottura desiderato con i comandi.

0 = zona di cottura disattivata.

Grado di cottura 1 = potenza minima.

Grado di cottura 9 = potenza massima.



Selezionare il grado di cottura:

Il piano cottura deve essere collegato.

Ruotare il comando verso destra fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.

Nell'indicatore visivo si illumina il grado di cottura selezionato.

Avvertenza:

Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il grado di cottura selezionato lampeggia.

Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Disinserire la zona di cottura

Ruotare la manopola verso sinistra, fino alla posizione 0.

La zona di cottura si disinserisce e compare la spia del calore residuo.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura variano in funzione del tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questa ragione, gli esempi vengono forniti a puro titolo indicativo.

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Fondere		
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2	-
Salsicce riscaldate in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3-4	5-15 min
Gulasch surgelato	3-4	20-30 min
Cucinare, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4-5*	20-30 min
Pesce	4-5*	10-15 min
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min
Riso con latte	2-3	25-35 min
Patate con la buccia	4-5	25-30 min
Patate senza buccia al sale	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Bollito, zuppe	3-4	15-60 min
Verdure	3-4	10-20 min
Verdure, surgelate	3-4	7-20 min
Bollito in pentola a pressione	4-5	-
Arrostire		
Polpettone di carne	4-5	50-60 min
Stufato	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Arrostire		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min
Filetti surgelati	6-7	8-12 min
Costolette, al naturale o impanate	6-7	8-12 min
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min
Petto, surgelato	5-6	10-30 min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min
Gamberetti e gamberoni	7-8	4-10 min
Piatti surgelati, ad es. sauté	6-7	6-10 min
Crêpe	6-7	friggere uno per volta
Tortilla	4-5	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min
Friggere** (150 g - 200 g a porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette di pollo	8-9	friggere per porzioni singole
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. fettine di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta in pastella di birra	4-5	
* Cottura lenta senza coperchio		
** Senza coperchio		

Funzione Powerboost

Grazie a questa funzione si può riscaldare il contenuto del recipiente più velocemente che non utilizzando il livello di potenza massimo **9**.

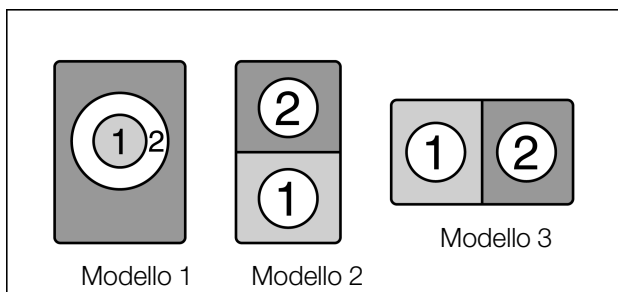
Questa funzione consente di aumentare la potenza massima della zona cottura nella quale viene utilizzata.

Limiti di uso della funzione Powerboost

Tutte le zone cottura dispongono di questa funzione. La funzione Powerboost si rende disponibile a condizione che l'altra zona di cottura non sia in funzione (vedere immagine).

Per esempio, se si desidera attivare questa funzione nella zona cottura 1, la numero 2 deve essere spenta, e viceversa. Se questa zona non è spenta, nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggeranno alternativamente la lettera **b** e il grado di cottura; successivamente, il sistema tornerà al grado di cottura precedentemente selezionato una volta disattivata la funzione.

Nel modello 1, la Funzione Powerboost può essere attivata in tutte le zone di cottura contemporaneamente (vedere immagine).



Come attivare la funzione

Realizzare i seguenti passi:

1. Selezionare il grado di cottura desiderato.
2. Premere il simbolo **b** corrispondente alla zona di cottura selezionata. Nell'indicatore visivo della zona di cottura compare la lettera **b**.
In questo modo la funzione è attivata.

Come disattivarla



Premere il simbolo **b**. La lettera **b** scompare e il grado di cottura precedentemente selezionato s'illumina. In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

In determinate circostanze, la funzione Powerboost si può disinserire automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni al piano di cottura.

Limite automatico di tempo

In caso di funzionamento prolungato della zona di cottura senza apportare modifiche alla regolazione, si attiva il limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano in modo alternato **F**, **B**, **G** e la spia di calore residuo **H/h**.

Ruotando il comando il posizione 0, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

In sede di attivazione del limite automatico, tale funzione varia in funzione del grado di cottura selezionato (da 1 a 10 ore).

Disattivazione del segnale acustico

Un breve segnale acustico conferma la selezione di un simbolo. A seconda del modello, tale segnale può essere disattivato.

1. Posizionare le zone di cottura sul grado di cottura **3**.
2. Spegnerle le zone di cottura, una dopo l'altra, iniziando dalla zona di cottura corrispondente al comando posto sulla destra del pannello.
3. Mantenere premuto per almeno 5 secondi il simbolo **b** corrispondente alla zona di cottura sinistra.
Trascorso tale intervallo, si udirà un segnale acustico di conferma.

Il segnale acustico può essere nuovamente attivato. A tal fine, procedere come per la disattivazione.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e le avvertenze menzionati nel presente capitolo forniscono informazioni utili sulla pulizia e manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia
- Spugne abrasive
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore

Raschietto per vetro

Eliminare i residui di sporcizia più resistenti con un raschietto per vetro.

1. Estrarre la sicura dal raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con il coltello.

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.



Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Cura

Applicare un additivo per la conservazione e protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e le avvertenze presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E</i> lampeggia	Il pannello comandi è umido o vi è stato poggiato sopra un oggetto	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>E</i> + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F0</i>	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente.	Ruotare il comando in posizione 0. Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Sintomo	Avaria	Soluzione
c1	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
c2/c3	La zona cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.
Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.		

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole

Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.

Crepitio

Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale. Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.

Sibili acuti

Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.

Rumore del ventilatore di raffreddamento

Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o per rispondere o qualsiasi dubbio e fornire consulenza circa i nostri prodotti e servizi.

Gli estremi del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata.

In sede di contatto del servizio di assistenza tecnica, sarà necessario fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sulla targhetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.



www.siemens-international.com

9000308394 (1W090Z) 00 8804