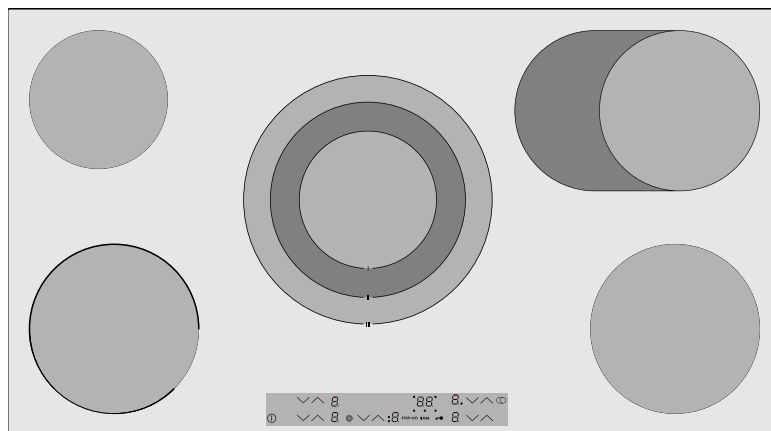


96901K

Ceramic glass hob
Table de cuisson vitrocéramique
Glaskeramische kookplaat

Operating and installation instructions
Notice d'utilisation et instructions d'installation
Gebruiksaanwijzing en montage-instructie



Dear customer

Please read these operating instructions carefully.

Pay particular attention to the „Safety Instructions“ section on the first pages. Please retain these operating instructions for later reference. Pass them on to any potential new owners of the appliance.

The following symbols are used in the text:



Safety information

Warning! Information which serves your personal safety.

Important! Information on how to avoid damaging the appliance.



Information and practical hints



Environmental information

1. These numbers indicate step by step how to use the appliance as required.
2. ...
3. ...

In the event of any disturbances, these operating instructions contain information on how to eliminate the fault yourself; refer to the section "Rectifying faults".

Printed on environmentally compatible paper.

Thinking ecologically means acting ecologically...

Contents

| | |
|---|-----------|
| Operating instructions | 5 |
| Safety instructions | 5 |
| Intended usage | 5 |
| Appliance operation | 5 |
| Appliance implementation | 5 |
| Appliance cleaning | 6 |
| Avoid damage to the appliance | 6 |
| Environmental awareness | 6 |
| Appliance description | 7 |
| Your appliance components | 7 |
| Ceramic glass hob | 8 |
| Your appliance functions | 10 |
| Operating the hob | 12 |
| Before using for the first time | 12 |
| Touch Control-Sensor fields | 12 |
| Switching on the appliance | 12 |
| Switching off the appliance | 13 |
| Cancelling the safety cut-out | 13 |
| Heat setting | 13 |
| Setting the keep warm function | 14 |
| Switching off the cooking zone | 14 |
| Switching the double ring cooking zone on and off | 15 |
| Switching the casserole cooking zone on and off | 16 |
| Switching the triple ring cooking zone on and off | 17 |
| Using the automatic warm-up function | 18 |
| Do not use the automatic warm-up function | 18 |
| Using the child safety feature | 19 |
| Using the lock function | 21 |
| Using the timer | 21 |
| Hob operation tips | 24 |
| Pots and pans | 24 |
| Energy saving | 25 |
| Cooking with and without the automatic warm-up function | 26 |

| | |
|--|-----------|
| Cleaning and care | 29 |
| Rectifying faults | 30 |
| Installation instructions | 34 |
| Technical data | 34 |
| Appliance dimensions | 34 |
| Cut-out dimensions | 34 |
| Safety instructions | 34 |
| Appliance assembly | 34 |
| Electrical connection | 35 |
| Service..... | 36 |
| | |
| Hob mounting | 112 |

Operating instructions

Safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with the accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as the manufacturer we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.



Please observe these instructions otherwise guarantee claims on the manufacturer will be nullified.

Intended usage

This appliance may only be used for normal cooking and frying of foods in the home.



This appliance complies with the following EU directives

- 73/23/EWG dated 19.02.1973 Low voltage directive
- 89/336/EWG dated 03.05.1989 (EMC-directive including Amending Directive 92/31/EWG).
- 93/68/EWG dated 22.07.1993 CE Identification directive.

Appliance operation

The appliance may only be mounted and connected electrically by trained and authorised specialised personnel.

The appliance may only be operated when properly built into standard, suitable built-in cabinets or worktops.

In the event of malfunctions and damage (breaks, cracks or fissures) the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.

The appliance may only be repaired by trained and authorised specialised personnel (factory customer care service, specialist dealers).

Appliance implementation

Careless handling on the cooking zones represents a **risk of burns**.

Keep small children away from the appliance at all times.

Keep older children under instruction and supervision when they are using the appliance.

Please exercise care and attention when operating the appliance.

The handles of cooking utensils must not project out over the hob.

The handles of cooking utensils must not be positioned above a hot and warm cooking zone.

Be careful when plugging in electrical appliances into main sockets near the appliance.

Connecting leads must not come into contact with any hot parts of the appliance.

Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil (e.g. chips).

Switch off the cooking zones after use.

The residual heat from hot pots or pans heats the ceramic glass hob although the residual heat display does not indicate this.

Appliance cleaning

Always switch off the appliance before cleaning.

The cooking zones must have cooled down to the extent that they may be touched without risk of burning.

For reasons of safety, never use a steam jet or a high pressure cleaner to clean the hob.

Avoid damage to the appliance

Never use the hob as a work surface or for storage.

Do not operate the cooking zones with empty pots or pans, or with no pots and pans on them.

Avoid boiling pots and pans dry.

Ceramic glass is insensitive to temperature shocks and is very robust, however it is not unbreakable. Especially sharp and hard objects that fall on the cooking surface could damage it.

Do not use any cast iron pots or pans with damaged bases with rough edges or burrs. Sliding these across the hob could cause scratches.

Do not place any pots or pans on the frame of the hob. Scratches and damage to the varnished surface may occur.

Always make sure that no acid-containing liquids such as vinegar, lemon or lime-dissolving agents are split on the hob or frame as these can cause dull spots to appear and damage the glass.

Remove sugary substances with a cleaning scraper while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.

Keep objects and materials, liable to melt (e.g. synthetic materials, aluminium foils etc.), away from the ceramic glass surface.

Remove melted substances with a cleaning scraper while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.

Environmental awareness

All packaging materials used can be recycled.

The materials used must not be disposed of in the household refuse.

The national and regional regulations for the proper and orderly recovery of the packaging materials and the appliance in the recycling chain are to be observed.

Disposing of the packaging material

The plastic materials are identified as follows:

| Symbol | Plastic | Use |
|--------|------------------------|----------------------|
| PE | Polyethylene | Outer wrapping, bags |
| PS | Polystyrene (CFC free) | Cushioning parts |

Appliance disposal

The appliance may only be disconnected from the power supply by trained and authorised specialised personnel.

The specialised person must put the appliance out of commission electrically (removal of connection cable).

Appliance description

Your appliance components

Your hob components

Ceramic glass cooking surface: The appliance has a ceramic glass surface with four rapid response cooking zones.

The cooking surface is non-porous and resistant to thermal shock. Pots may therefore be swapped from a hot to a cold zone.

The smooth surface is easy to clean.

Rapid response cooking zones: The appliance has rapid response cooking zones. The particularly powerful radiant heater elements substantially shorten the amount of time taken for the zones to heat up.

On switching on the cooking zones a brief buzzing tone in the heating elements may be heard. This noise is physically conditioned and has no negative influences on the appliance's function. It is no longer heard once the cook zone is sufficiently heated.

Single ring cooking zone: The cooking area has a single ring cooking zone. With this, your appliance has a cooking zone for smaller pots. This saves energy.

Double ring cooking zone: The cooking area has a double ring cooking zone. With this, your appliance has a cooking zone with variable size, e.g., for smaller pots. This saves energy.

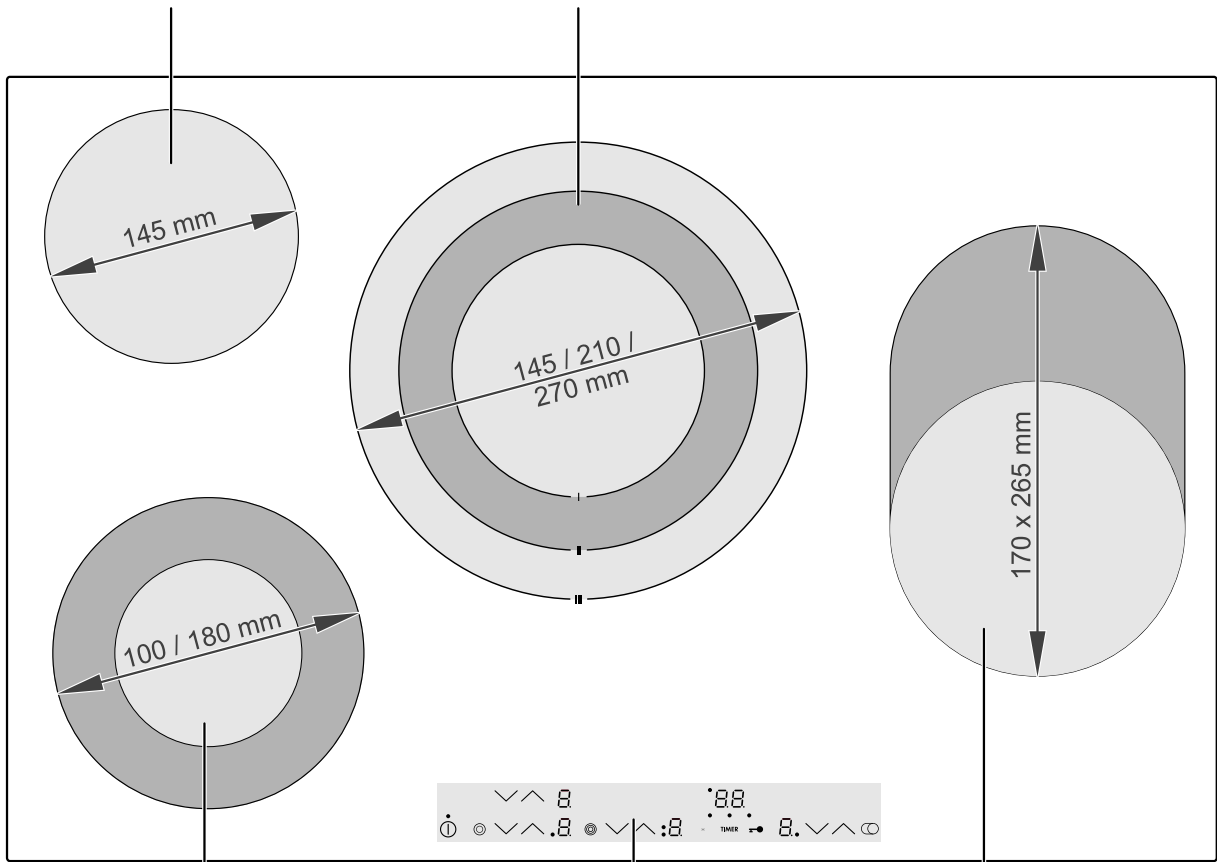
Triple ring cooking zone: The cooking area has a triple ring cooking zone. With this, your appliance has a cooking zone with variable size, e.g., for smaller pots. This saves energy.

Casserole cooking zone (multi-purpose cooking zone): The cooking area is equipped with a casserole cooking zone (multi-purpose cooking zone). Depending on the setting it may be used as a round or oval cook zone.

Ceramic glass hob

Single ring cooking zone
1200 W

Triple ring cooking zone
1050 / 1950 / 2700 W



Double ring cooking zone
700 / 1700 W

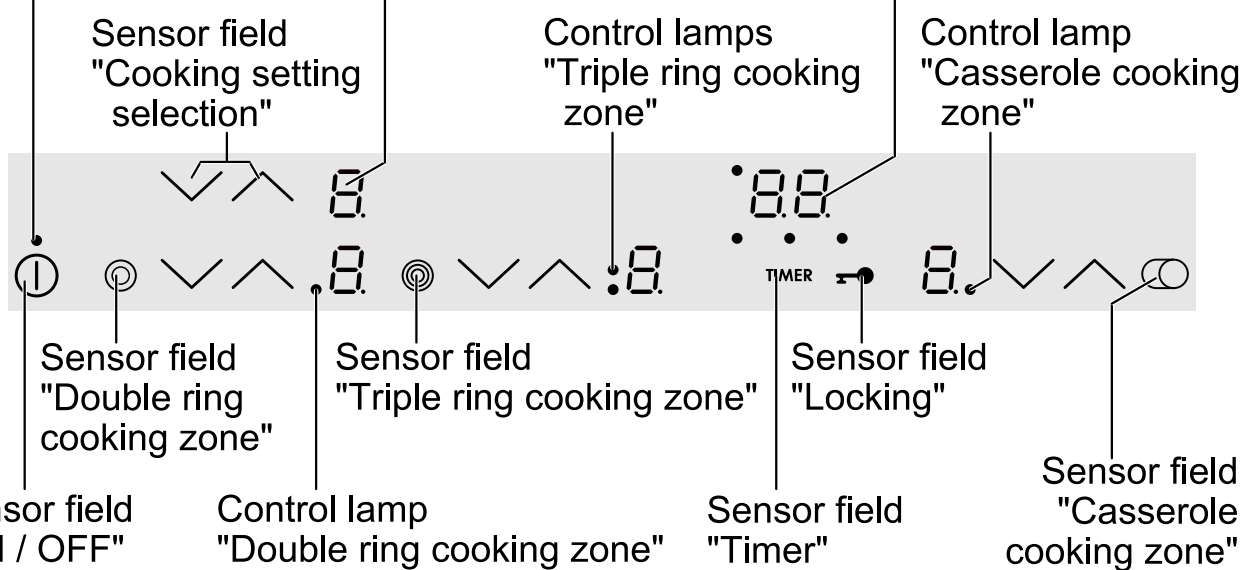
Control panel

Casserole cooking zone
1400 / 2200 W

Control lamp
"ON / OFF"

Display for
heat setting / Residual heat

Display
"Timer"



Sensor field
"ON / OFF"








Control lamp
"Double ring cooking zone"

Sensor field
"Timer"

Sensor field
"Casserole cooking zone"

Control panel elements

Sensor fields: Your appliance is operated using Touch-Control-sensor fields.

| | Sensor field | Function |
|---|--------------------------|--|
|  | On/Off | Switching the appliance on and off (separate main switch). |
|  | Double ring cooking zone | Switching outer heating ring on and off. |
|  | Triple ring cooking zone | Switching centre heating ring on and off. |
| | | Switching outer heating rings on and off. |
|  | Casserole cooking zone | Switching outer heating ring on and off. |
|  | Heat setting selection | Increasing heat setting/timer. |
|  | Heat setting selection | Decreasing heat setting/timer. |
| TIMER | Timer | Switching the timer on and off. |
|  | Locking | Locking/unlocking the control panel. |

Displays: Digital displays and/or control lamps inform the user about heat settings, selected functions as well as any possible residual heat of the corresponding cooking zone.

| Control lamp | Description |
|---------------------------------|--|
| On/Off | The appliance is switched on/off. |
| Double ring cooking zone | The outer heating ring is switched on. |
| Bottom triple ring cooking zone | The centre heating ring is switched on. |
| Top triple ring cooking zone | The outer heating ring is switched on. |
| Casserole cooking zone | The outer heating ring is switched on. |
| Timer function | The respective cooking zone is operated via the timer. |

| | Display | Description |
|-------|----------------------------|---|
| 0 | | The appliance is switched on. |
| 1 - 9 | Heat setting | Set cooking zone heat setting. |
| . | Decimal point | Set cooking zone intermediate heat setting. |
| ⌋ | Keep warm function | Keep warm function is set. |
| A | Automatic warm-up function | Automatic warm-up function is activated. |
| E | Error display | A malfunction has occurred. |
| H | Residual heat display | The cooking zone is switched off but still hot. |
| L | Child safety feature | Child safety feature is activated. |
| - | | Safety cut-out is activated. |

Your appliance functions

Automatic warm-up function: All cooking zones may be regulated in fourteen stages and feature an automatic warm-up function.

Using the automatic warm-up function ^A the cooking zone operates for a specific time at full power and then switches back automatically to the heat setting selected.

The duration of the warm-up phase depends on the heat setting selected.

Direct control of each cooking zone: Each cooking zone is directly controlled via the appropriate touch control sensor fields.

Error display: ^E for errors lights up in the display when a malfunction occurs on the appliance (see section „Rectifying faults“).

Child safety feature: ^L With this function the hob can be locked to prevent any unintentional switching on of the appliance.

Residual heat display: ^H for residual heat will illuminate if the cooking zone becomes hot enough for there to be a risk of burning.

When the ceramic glass hob is switched off the residual heat display extinguishes only once the cooking zone has cooled down to the point that there is no longer a risk of burning.

Control panel safety switch-off: Moisture (e.g. a wet cloth) or liquids boiling over on the control panel immediately switch off all cooking zones.

Hob safety switch-off: If, once the hob is switched on, a heat setting is selected on a cooking zone within approx. 10 seconds, the hob will switch off automatically.

If one or several sensor fields are pressed for longer than approx. 10 seconds, e.g. by a pot resting on it/them, the hob will switch off automatically.

If all cooking zones are switched off, the hob will switch off automatically after approx. 10 seconds.

Cooking zone safety switch-off: If a cooking zone is not switched off or changed within a specific period it will switch off automatically.

| Heat setting | Switch-off after |
|---------------|------------------|
| 0, 1, 2, 2 | 6 hours |
| 3, 3, 4, 4 | 5 hours |
| 5, 5 | 4 hours |
| 6, 6, 7, 8, 9 | 1.5 hours |

Timer: The timer features two functions:

- the **automatic switch-off function**. On the expiry of the set time the cooking zone switches off automatically.
- the **minute minder** („Egg timer“). On the expiry of the set time an acoustic signal is emitted.

The timer may be set in one minute intervals up to 99 minutes.

Keep warm function: Meals may be kept hot using the keep warm function (heat setting 0).

Locking: With the exception of the „ON/OFF“ sensor field the control panel may be locked at any time to avoid the settings being misadjusted.

Operating the hob

Before using for the first time



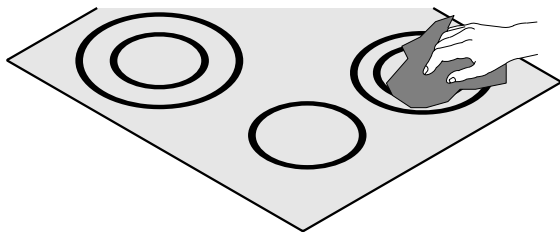
IMPORTANT!

Damage to the ceramic glass surface.

Aggressive, scouring cleaning agents may damage the ceramic glass surface.

Use only water and washing-up liquid.

1. Wash down the ceramic glass hob with hot water and washing-up liquid and rub dry (with a tea towel).



IMPORTANT!

Damage to the ceramic glass surface.

Burnt-on stickers and film damage the ceramic glass surface.

Remove stickers and film.

2. Switch on the cooking zones briefly one after another to check them.



When used for the first time a slight odour may be detected briefly.

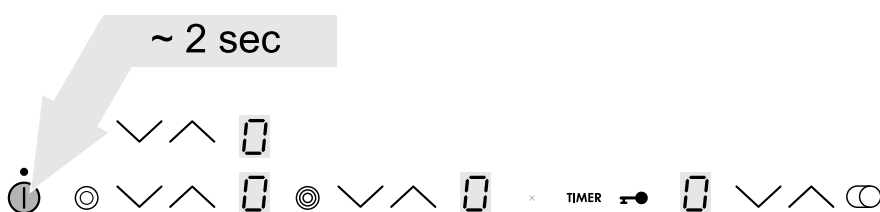
Touch Control-Sensor fields

In order to operate the Touch Control sensor fields place your finger from above onto the required field until the corresponding display lights up or extinguishes, and/or the desired function is carried out.

For faster setting keep your finger on the sensor field until the required value is attained.


Switching on the appliance

To switch on the appliance completely, touch the „ON/OFF“ sensor field ①.



Touch the „ON/OFF“ sensor field ① for approx. two seconds.

① is illuminated in the digital display.


 If the cooking zone is not set within ten seconds the appliance is switched off automatically.

Switching off the appliance

To switch off the appliance completely, touch the „ON/OFF“ sensor field ①.

Touch the „ON/OFF“ sensor field ① for approx. two seconds.

The digital displays extinguish.

 Existing residual heat ^H is displayed in the cooking zones' digital displays.

Cancelling the safety cut-out

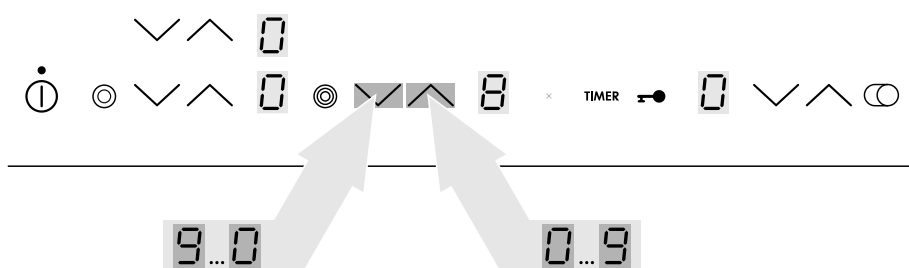
In order to cancel the activated safety cut-out function the appliance must be switched off and on again via the „ON/OFF“ sensor field ①.

The appliance is operational.

Heat setting

The heat setting is selected or changed by the respective „heat setting selection“ ^ and ∨ sensor fields.

Increase heat setting



Touch the „heat setting selection“ ^ sensor field.

The required heat setting lights up in the digital display.

Decrease heat setting

Touch the „heat setting selection“ ∨ sensor field.

The required heat setting lights up in the digital display.

Setting the keep warm function

Heat setting \cup is used as a keep warm function for all cooking zones.

Touch the „heat setting selection“ sensor fields \wedge or \vee .

The keep warm function lights up in the digital display \cup .

Switching off the cooking zone



WARNING!

Risk of burning due to residual heat.

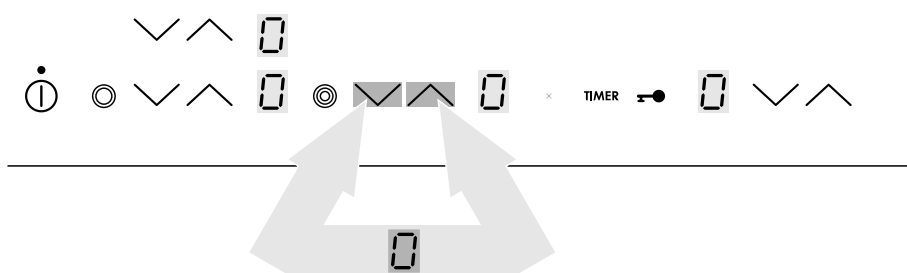
After switching-off the cooking zone takes some time to cool down.

Check ceramic glass hob.

Check residual heat display H .

There are two variants for switching off a cooking zone.

Variant 1



Touch the „heat setting selection“ sensor fields \wedge or \vee simultaneously.

\cup is illuminated in the digital display.

The cooking zone is switched off.

Variant 2

Touch the „heat setting selection“ sensor field \vee until \cup is indicated in the digital display.

\cup is illuminated in the digital display.

The cooking zone is switched off.



If all cooking zones are switched off the appliance switches off automatically after ten seconds.



Existing residual heat H is displayed in the cooking zones' digital displays.



In the event a power failure existing residual heat will no longer be indicated in the digital displays.



Residual heat may be used to melt or keep food hot.

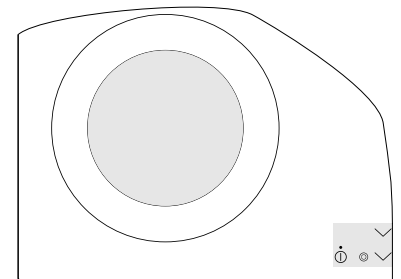
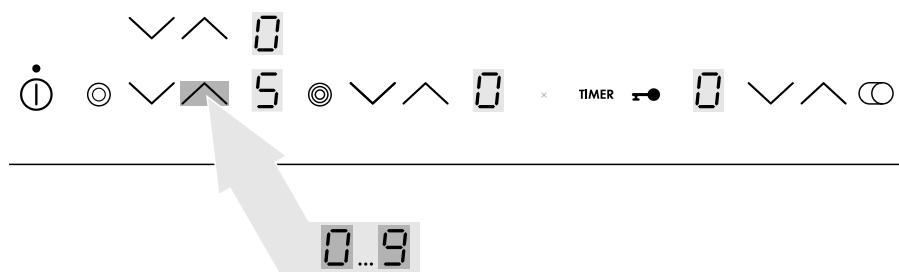
Switching the double ring cooking zone on and off

Depending on the size of the pot or pan, the "double ring cooking zone" sensor field can be used to switch between the two sizes of the zone.



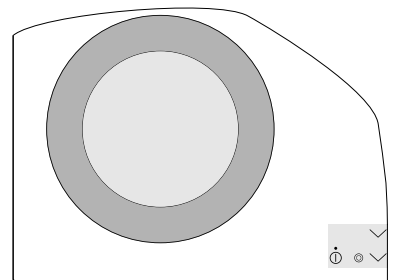
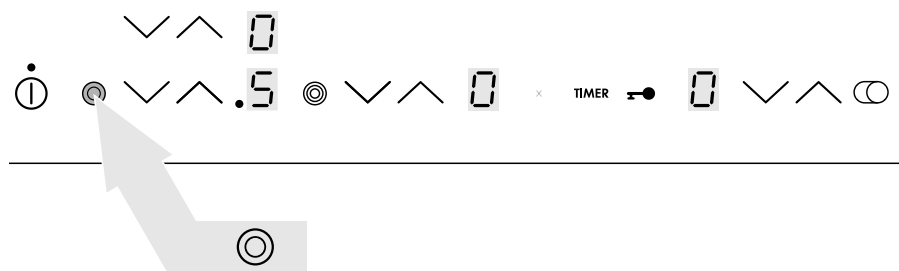
This can only be activated when a heat setting has already been made for the inner heating ring.

Switch on the outer heating ring



1. Set the desired heat setting.

The required heat setting lights up in the digital displays.

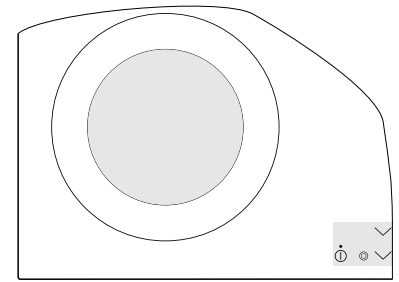
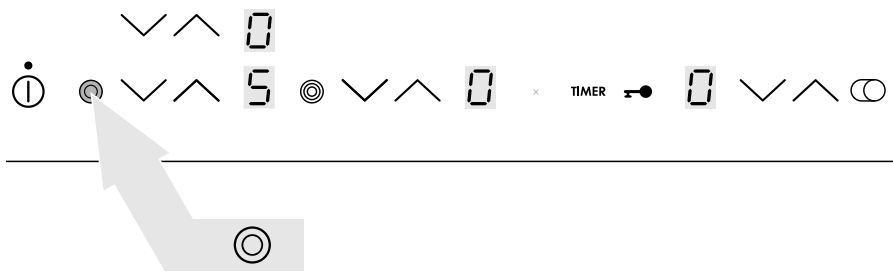


2. Touch the „double ring cooking zone“ sensor field ☉.

The outer heating ring is switched on.

The control lamp "double ring cooking zone" illuminates.

Switch off the outer heating ring




Touch the „double ring cooking zone“ sensor field ☉.

The outer heating ring is switched off.

The control lamp "double ring cooking zone" extinguishes.

Switching the casserole cooking zone on and off

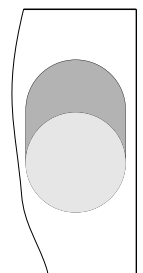
Depending on the size of the pot or pan, the "casserole cooking zone" sensor field can be used to switch between the two sizes of the casserole cooking zone.

 This can only be activated when a heat setting has already been made for the inner heating ring.

Switching on the casserole cooking zone

1. Set the desired heat setting.

The required heat setting lights up in the digital displays.

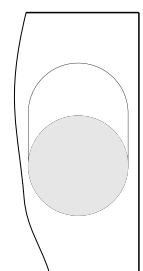


2. Touch the „casserole cooking zone“ sensor field ☉.

The outer heating ring is switched on.

The control lamp "casserole cooking zone" illuminates.

Switch off the outer heating ring



Touch the „casserole cooking zone" sensor field ☉.

The outer heating ring is switched off.

The control lamp "casserole cooking zone" extinguishes.

Switching the triple ring cooking zone on and off

Depending on the size of the pot or pan, the "triple ring cooking zone" sensor field can be used to switch between the three sizes of the zone.

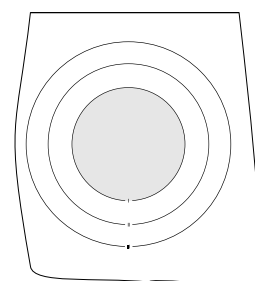


This can only be activated when a heat setting has already been made for the inner heating ring.

Switching on the triple ring cooking zone

1. Set the desired heat setting.

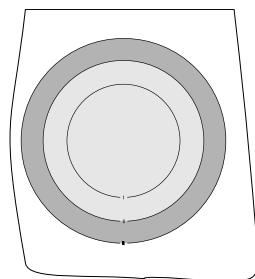
The required heat setting lights up in the digital displays.



2. Touch the „triple ring cooking zone" sensor field ☉.

The middle heating ring is switched on.

The control lamp "triple ring cooking zone" illuminates.



3. Touch the „triple ring cooking zone" sensor field ☉.

The outer heating ring is switched on.

The „top triple ring cooking zone" control lamp lights up.

Switch off the outer heating ring

Touch the „triple ring cooking zone" sensor field ☉.

The outer and middle heating ring, respectively, is switched off.

The relevant control lamp "triple ring cooking zone" extinguishes.

Using the automatic warm-up function

Switching on the automatic warm-up function

The duration of the warm-up phase depends on the heat setting selected.



Set the required heat setting (1 to 9) via the "heat setting selection" sensor field ^.
The set power level lights up in the digital display.

9 lights up in the digital display after approx. five seconds.

The automatic warm-up function is activated.

i In the event of residual heat being present the automatic warm-up function will not be activated for this cooking zone.

After the end of the warm-up time, the heat setting selected will be shown again.

When the automatic warm-up function is active select a higher heat setting, e.g. 9

i instead of 3, the warm-up time will be automatically adjusted to the selected heat setting.

If you select a lower heat setting the automatic warm-up function will be switched off immediately.

Switching off the automatic warm-up function

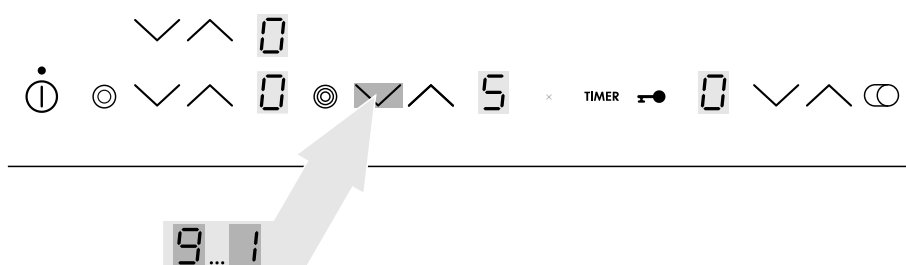
Only an activated automatic warm-up function may be switched off.

Touch the „heat setting selection" v sensor field.

The heat setting selected lights up in the digital display.

The automatic warm-up function is switched off.

Do not use the automatic warm-up function



The cooking zone is used without the automatic warm-up function if the required heat level is set via the „heat setting selection“ ∨ sensor field.

Using the child safety feature

With the child safety feature, the hob can be protected against undesirable use.

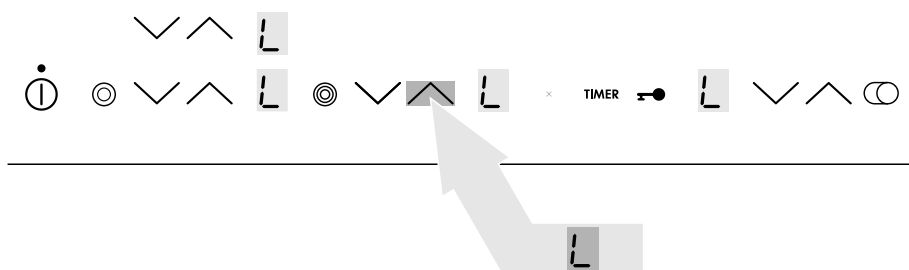
Switching on the child safety feature

The appliance is switched on and all the cooking zones are switched off.



1. Touch the „locking“ sensor field ⊞ for approx. 3 seconds.

An acoustic signal is sounded.



2. Touch any of the „heat setting selection“ ^ sensor fields.

In the digital displays, there appears L

The child safety feature is activated.

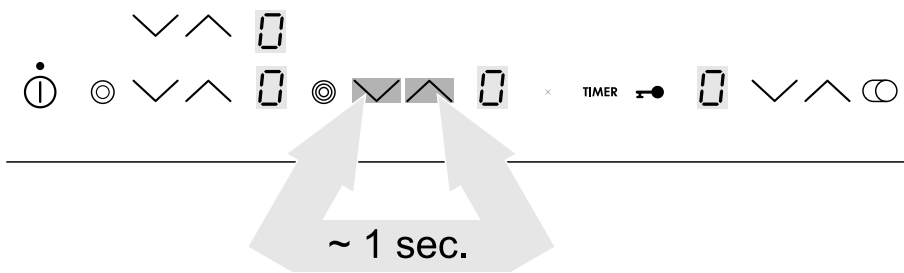
The appliance switches off automatically after a few seconds.

Bypassing the child safety feature

The child safety feature can be bypassed for the one-time use of the appliance (up to the next switch-off of the appliance). At the next switch-on, the child safety feature is automatically activated again.



1. Switch on the appliance.
 L is illuminated in the digital display.



2. Touch the „heat setting selection“ sensor fields ^ and v for approx. one second simultaneously.

An acoustic signal is sounded.

L is illuminated in the digital display.

The child lock is switched off until the appliance is switched off.

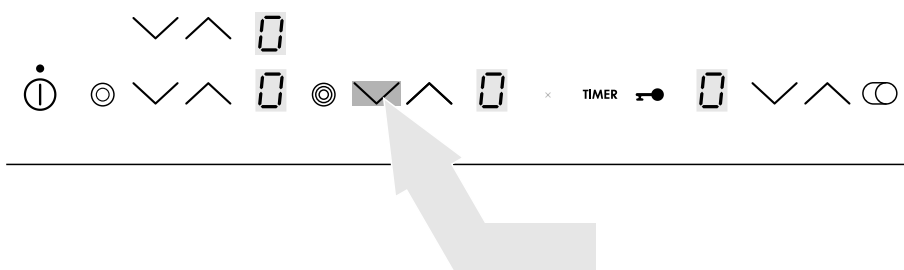
Switching off the child safety feature

1. Switch on the appliance.
 L is illuminated in the digital display.



2. Touch the „locking“ sensor field ➔ for approx. 3 seconds.

An acoustic signal is sounded.



3. Touch any of the „heat setting selection“ v sensor fields.

In the digital displays lights up L.

The child safety feature is switched off.

The appliance switches off automatically after a few seconds.

Using the lock function

At any random time during cooking, the control panel can be locked with the exception of the sensor field „ON/OFF” ⓘ in order to prevent a changing of the settings caused by, for example, the wiping with a cloth.

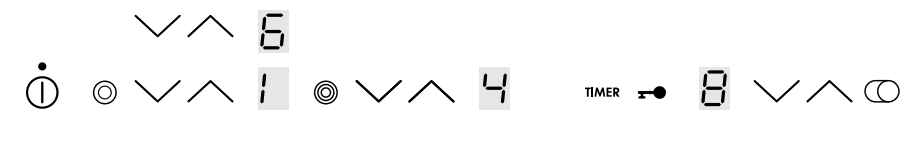
Locking the control panel



Touch the „locking” sensor field ➔ for approx. 2 seconds.

↳ lights up for five seconds in the digital displays.

The control panel is locked.



If a sensor field is touched ↳ lights up in the digital displays.

Unlocking the control panel

Touch the „locking” sensor field ➔ for approx. 2 seconds.

The control panel may be used.



When switching off the appliance, the locking function is automatically switched off.

Using the timer

You can use the timer in two ways:

- as **automatic switch-off function** for a set heat level
- as **minute minder** („egg timer”) for a switched-off cooking zone.

Cooking zone selection

1. Touch the „timer“ sensor field.

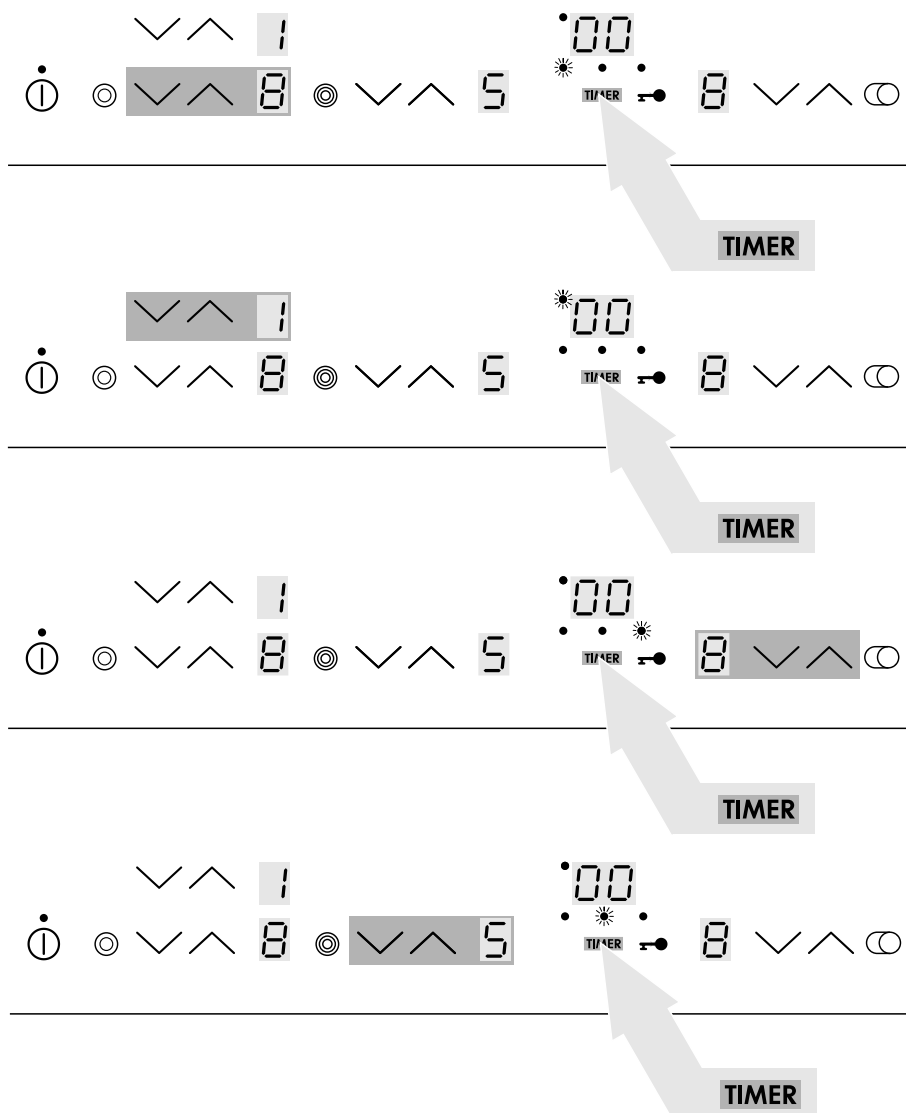
00 appears in the timer display.

The cooking zone „timer function“ control lamps light up.

The „timer function“ control lamp of the adjustable cooking zone flashes.

2. Touch the „timer“ sensor field.

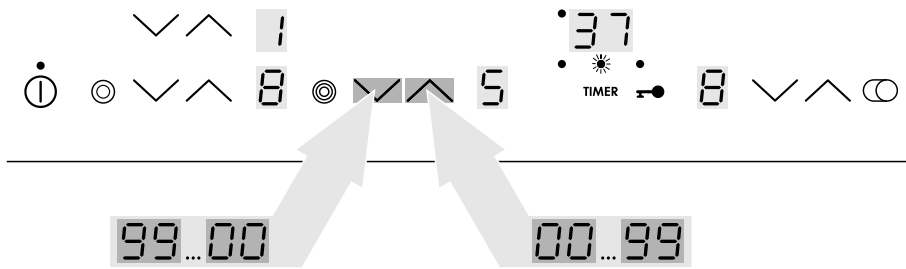
The „timer function“ control lamp of the next adjustable cooking zone flashes.



Time setting

1. Cooking zone selection.

The „timer function“ control lamp of the adjustable cooking zone flashes.



2. Set the required time via the „heat setting selection“ \wedge or \vee sensor fields. The set time is indicated in the timer display.

i For a faster adjustment, touch the “heat setting selection” sensor fields \wedge or \vee for such time until the required value is obtained.

The time for the selected cooking zone is activated after approx. five seconds.

i If the time is set for several cooking zones the timer display will indicate the shortest cooking time in each case and the „timer function“ control lamp of the appropriate cooking zone will flash.

Once the time has expired $\square\square$ is indicated in the timer display, the „timer function“ control lamp flashes and an acoustic signal is sounded for approx. two minutes.

i The acoustic signal is switched off by touching the „timer“ sensor field.

Remaining time display

1. Select the required cooking zone.

The remaining time is indicated in the timer display.

The “timer function” control lamp belonging to the cooking zone flashes.

Time changing

1. Select the required cooking zone.

The remaining time is indicated in the timer display.

The „timer function“ control lamp of the adjustable cooking zone flashes.

2. The required time is set via the „heat setting selection“ \wedge or \vee sensor fields.

The set time is indicated in the timer display.

The time for the selected cooking zone is changed.

Switching off cooking zone and automatic switch-off function

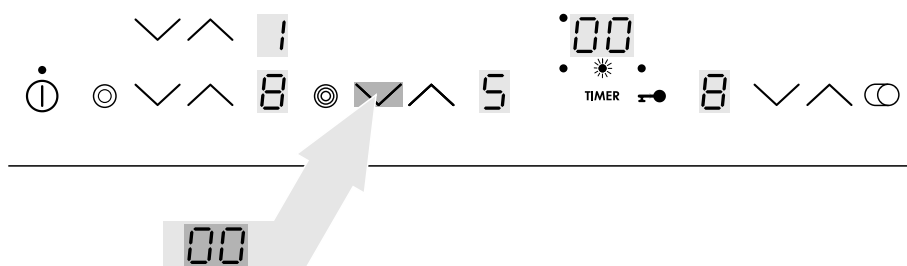
If a cooking zone is switched off the timer settings for this cooking zone are automatically switched off.

Switching off the timer

1. Select the required cooking zone.

The remaining time is indicated in the timer display.

The „timer function“ control lamp of the adjustable cooking zone flashes.



2. Set the time via the „heat setting selection“ ∨ sensor field to zero.

00 appears in the timer display.

The timer is switched off.

Hob operation tips

Pots and pans

The better the pot, the better the cooking results.

- You can recognise good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



- When buying new pots and pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often only state the diameter of the rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
- Do not use cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and/ or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
- When cold, pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you use special pots and pans (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok etc.) please observe the manufacturer's instructions.

General information

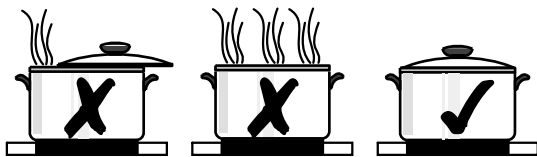
- The base should always be clean and dry.
- In order to avoid scratches on the ceramic glass cooking surface, do not slide pots and pans around but lift them up instead when changing positions.
- Severe scratches may weaken the glass.
- Scratches can result from grains of sand (e.g., after washing out vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.
- Always use large pots for dishes with lots of liquid so that nothing can boil over.

Energy saving

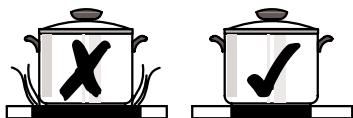


You will save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before you switch on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pot bases increase power consumption.
- Whenever possible, always have the lid firmly placed on the pots and pans so that they are completely covered.



- Switch off the cooking zones before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for melting purposes.
- The base of the pot should have the same size as the cooking zone.



- Using a pressure cooker shortens the cooking times by up to 50%.

Cooking with and without the automatic warm-up function


The automatic warm-up function is suitable for:

- Dishes that start off cold, are heated up at high power and do not need to be continually watched when cooking on the lower heat setting.
- Dishes that are put into a hot frying pan.

The automatic warm-up function is not suitable for:

- Goulash, beef olives and similar braised dishes that need continual turning until browned correctly, have liquid added and are then braised until cooked,
- Dumplings, pasta dishes with lots of liquid,
- Cooking with pressure cookers,
- Very large quantities of soups/stews with more than 2 litres of liquid.

General information:

- When cooking without the automatic warm-up function, we recommend the use of a high heat setting to warm up the food (with the -button) and then leaving the dish to finish cooking at a suitable lower heat setting.
- Pay special attention to the results of your first use of the appliance. You can then decide which heat setting is the best for „your dishes“ in the “quantities you are accustomed to preparing” with your own „pots and pans“. You will then quickly appreciate the advantages of the automatic function and will feel secure and relaxed with your new hob.

Duration of the warm-up phase

The duration of the warm-up phase depends on the heat setting selected.

| Heat setting | Duration of the warm-up phase [min] |
|--------------|-------------------------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 1,7 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4,8 |
| 3 | 5,5 |
| 4 | 6,5 |
| 4 | 8,2 |
| 5 | 10,2 |
| 5 | 12,3 |
| 6 | 2 |
| 6 | 2,5 |
| 7 | 3,5 |
| 8 | 4,5 |
| 9 | --- |

Typical heat settings for cooking

The details shown in the following table are guidelines. The heat setting required for cooking depends on the quality of the pans and on the type and quantity of food.

| Heat setting | Warm-up time of the automatic function ¹⁾ [Min.] | Slow cooking procedure | Examples for use |
|--------------|---|---|--|
| 9 | | Warming up Frying Deep-fat frying | Warming up large amounts of liquid boiling pasta, browning of meat, (browning goulash, pot-roast) |
| 8 | 4,5 | Fast frying | Steaks, pieces of loin, potato fritters, fried sausages, pancakes/flat cakes |
| 7 | 3,5 | | |
| 6 | 2,0 | Frying | Schnitzel/cutlets, liver, fish, rissoles, fried eggs |
| 5 | 10,2 | Boiling | Boiling up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables |
| 4 | 6,5 | | |
| 3 | 4,8 | Steaming Sautéing Poaching | Steaming and sautéing of small quantities of vegetables, cooking rice and milk-based dishes |
| 2 | 1,7 | | |
| 1 | 1,0 | Melting | Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate |
| 0 | 0,5 | Keeping warm | Keeping food warm |

¹⁾ When cooking without the automatic warm-up function, the warm-up time can be individually selected.



When heating up or frying, we recommend using the warm-up setting „9“ and then continue cooking foods that require longer cooking times at a suitable lower heat setting.

Cleaning and care

Hob



Important! Cleaning agents must not come into contact with the hot ceramic glass surface! All cleaning agents must be removed with plenty of clean water after cleaning because they have a caustic effect when the zones are heated up again.

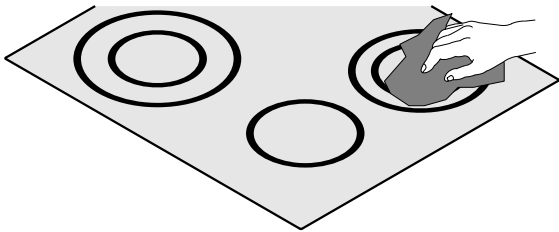
Never use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scourers or abrasive pot cleaners.

Clean the ceramic glass surface after every use when it is hand-warm or in a cold condition. In this way you avoid spillage burning solidly to the surface.



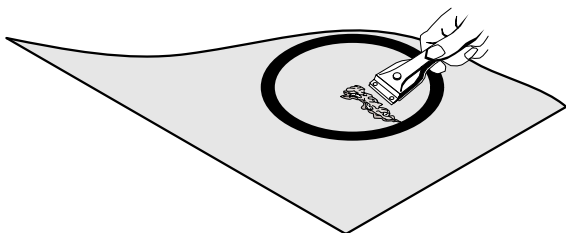
Remove scale and water marks, fat spots and metallic shimmer discolouring with commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Minor soiling



1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Then, rub dry with a clean cloth. Cleaner residues must not remain on the surface.
3. Once a week, you must thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Then wipe the ceramic glass surface using plenty of clean water and rub dry with a clean fluff-free cloth.

Stubborn soiling



1. To remove food that has boiled over, or to remove stubborn splashes, use a ceramic hob scraper.
2. Place the scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove the soiling by sliding the blade.



Scrapers and ceramic glass cleaners are available from Service Force.

Problem soiling

1. Carefully remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials which melt immediately while they are still hot, using a suitable cleaning scraper.



Important! You risk burning yourself when using the cleaning scraper on the hot cooking zone!

2. Then clean the hob normally when it has cooled down.

If the cooking zone on which something has melted has already cooled down, warm it up again before cleaning.



Scratches or dark marks on the ceramic glass surface, caused for example by a pot or pan base with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the functioning of the hob.

Rectifying faults

It is possible that faults have been caused by a minor error which you can rectify yourself with the help of the following instructions.

If the malfunction cannot be cleared with the following information please contact your specialist dealer or Service Force.



If you request a service visit to resolve a fault listed above or because of improper operation, the visit of the service technician is not free of charge even during the guarantee period.

If the ceramic glass hob has a glass fracture, please specify to the service centre the **three-digit number**, which is printed on the glass plate.

| Malfunction | Cause | Remedy |
|--------------------------------------|---|--|
| The digital displays go out of order | The power has failed. | 1. Wait for the power cut to end. 2. Switching on the appliance. |
| | The household fuse has been tripped. | Insert fuse. The fuse is tripped again: 1. Switching off the appliance 2. Call a qualified electrician. |
| | The overheat protection feature has switched off all cooking zones and inhibited their functions. | Allow the cooking zones to cool down. |

| Malfunction | Cause | Remedy |
|---|--|---|
| The error display flashes. | The overheat protection feature has switched off the double ring cooking zone and inhibited its functions. | Allow the cooking zone to cool down. |
| | Liquid or a damp cloth on the touch control sensor fields. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). 2. Allow the appliance to cool down. 3. Clean the ceramic glass hob. 4. Connect the appliance to the mains power supply (insert fuse). 5. Switching on the appliance. The error display continues to flash: <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance 2. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). <ol style="list-style-type: none"> 1. Call the customer care service. |
| The ceramic glass hob has fissures, cracks or breaks. | Hard or sharp objects have fallen on the ceramic glass surface. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. 2. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). 3. Call the customer care service. |
| The cooking zones do not work. | The appliance is not switched on. | Switch on the appliance. |
| | The required cooking zone is not switched on. | Switch on the cooking zone. |
| | The required heat setting is not set. | Select the heat setting. |
| | The household fuse has been tripped. | Insert fuse. The fuse is tripped again: <ol style="list-style-type: none"> 1. Switching off the appliance 2. Call a qualified electrician. |

| Malfunction | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| The cooking zones cannot be switched on. | The child safety feature is switched on. | Switch off the child safety feature (see „child safety feature“ section). |
| | Since switching on the appliance more than 10 seconds have elapsed. | Switch the appliance back on. |
| | Since selecting the cooking zone more than 10 seconds have elapsed. | Re-select the cooking zone. |
| The cooking zones cannot be switched off. | Since selecting the cooking zone more than 10 seconds have elapsed. | Re-select the cooking zone. |
| The residual heat display does not display. | The power has failed for a short time. | 1. Wait for the power cut to end. Switching on the appliance. The existing residual heat is no longer displayed. |
| | The electronics are defective. | 1. Switch off the appliance. 2. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). 3. Call the Service Force Centre. |
| The residual heat display does not indicate anything. | The cooking zone was only switched on for a short time. | There is no malfunction if the cooking zone is cold. |
| | The electronics are defective. | 1. Switch off the appliance. 2. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). 3. Call the Service Force Centre. |
| | There was a power cut. | The existing residual heat is no longer displayed. |

| Malfunction | Cause | Remedy |
|---|---|--|
| The automatic warm-up function cannot be switched on. | The cooking zone still features residual heat. | Allow the cooking zone to cool down. |
| | The heat setting is set via the „heat setting selection“ ∨ sensor field. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the cooking zone. 2. Set the heat setting via the "heat setting selection" ^ sensor field. |
| The automatic timer switch-off function cannot be set. | The cooking zone is not selected. | Select the cooking zone. |
| | The control panel is locked. | Unlock the control panel. |
| The automatic timer switch-off function cannot be switched off. | The cooking zone is not selected. | Select the cooking zone. |
| | The control panel is locked. | Unlock the control panel. |
| The timer minute minder cannot be set. | The automatic switch-off function of one cooking zone is set. | Switch off the automatic switch-off function. |
| | The control panel is locked. | Unlock the control panel. |
| The timer minute minder cannot be switched off. | The control panel is locked. | Unlock the control panel. |
| The appliance does not respond to control panel entries. | The appliance is switched off. | Switch on the appliance. |
| | The electronics are defective. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. 2. Disconnect the appliance from the mains power supply (remove fuse). 3. Call the customer care service. |
| | The overheat protection feature has switched off all cooking zones and inhibited their functions. | Allow the cooking zones to cool down. |

Installation instructions

Technical data

Appliance dimensions

| | |
|--------|--------|
| Width | 766 mm |
| Depth | 506 mm |
| Height | 47 mm |

Cut-out dimensions

| | |
|---------------|--------|
| Width | 750 mm |
| Depth | 490 mm |
| Corner radius | R5 |

Safety instructions

The appliance may only be mounted and electrically connected by trained and authorised specialised personnel.



Please observe these instructions otherwise guarantee claims on the manufacturer will be nullified.

The general guidelines for the operation of electrical appliances, the regulations of the responsible utility company and the specifications in this assembly manual are to be observed.

With regard to fire protection this appliance complies with EN 60 335-2-6. Only this type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.

Appliance assembly

The appliance must be disconnected from the mains power supply during mounting, dismantling and servicing.

On unpacking the appliance please ensure that it is intact and check for evidence of transportation damage. Damaged appliances must not be mounted or connected.

The supplier and forwarding company must be notified of any transportation damage immediately.

The packaging should be disposed of in an environment-friendly manner.

The required minimum distances to other appliances (refer to their technical specifications) in your kitchen must be maintained.

The appliance must not be mounted directly adjacent to doors or under windows. Windows opening or bursting open may knock hot cooking utensils off the hob.

Drawers should not be fitted underneath the hob.

Installation must be such as to ensure protection against shock.

The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.

For protection against moisture, all cut surfaces must be sealed with a suitable sealing material.

On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob is seated must be completely filled with grout.

On natural, artificial stone or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or two-component adhesive.

Check the seal in the support surround for a perfect fit and continuous contact.

No additional silicone sealing mass must be applied as this will hinder removal for service purposes.

To remove, the hob must be pushed out from below.

Clean the worktop around the cut-out area.

Electrical connection



DANGER!

Risk to life due to electrical current.

Voltage may be supplied to the mains terminal.

1. Please observe electrical engineering safety regulations.
2. Switch off the mains terminal.



IMPORTANT!

Damage due to electrical current.

Loose, incorrect terminal connections cause voltage flashovers.

1. Connect the mains supply to the correct terminals.
2. Provide cable with a strain relief feature.
3. Appliance cleaning (see „Before first-time use“).
4. Check readiness for operation.

The appliance is connected electrically.

Service

In the "Rectifying faults" section a number of malfunctions are listed that you can rectify yourself. Look there first if a fault occurs.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre. (You will find addresses and telephone numbers in the section "Customer Service Centres".)

Always prepare in advance for the discussion. This will make diagnosis of the problem easier and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary:

Please make a note of the following information as accurately as possible:

- What form does the fault take?
- Under what circumstances does the fault occur?

Prior to the telephone call it is important that you make a note of the following appliance code numbers that are given on the rating plate:

- model description,
- PNC code (9 digits),
- S No code (8 digits).

We recommend that you record the code numbers here so that you always have them to hand:

Model:

PNC:

S-No.:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the fault yourself using the fault table (see section "Rectifying faults"),
- if the customer service technician has to make several journeys because he was not provided with all the relevant information before his visit and therefore, for example, has to fetch spare parts. These multiple trips can be avoided if you prepare your phone call as described above.

Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

Respectez en particulier le chapitre « Indications de sécurité » qui se trouve aux premières pages. Conserver cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement. Remettez-la à un éventuel acheteur de cet appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte :



Indications de sécurité

Avertissement ! Indications qui contribuent à votre sécurité personnelle.

Attention ! Indications qui contribuent à éviter d'endommager l'appareil.



Recommandations et conseils



Informations sur l'environnement

1. Ces chiffres vous guident pas à pas dans la commande de votre appareil.
2. ...
3. ...

La présente notice d'utilisation contient des recommandations vous permettant de remédier vous-même à d'éventuelles pannes, voir chapitre « Aide en cas de panne ».

Imprimé sur papier écologique.

Qui pense écologie, agit en faveur de l'écologie...

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Notice d'utilisation | 40 |
| Indications de sécurité | 40 |
| Utilisation conforme | 40 |
| Fonctionnement de l'appareil | 40 |
| Utilisation de l'appareil | 40 |
| Nettoyage de l'appareil | 41 |
| Eviter d'endommager l'appareil | 41 |
| Agir écologiquement | 42 |
| Description de l'appareil | 43 |
| Les éléments de votre appareil | 43 |
| La table de cuisson vitrocéramique | 44 |
| Les fonctions de votre appareil | 46 |
| Commande de la table de cuisson | 48 |
| Avant la première utilisation | 48 |
| Touches sensibles « Touch Control » | 48 |
| Allumer l'appareil | 49 |
| Eteindre l'appareil | 49 |
| Supprimer l'arrêt de sécurité | 49 |
| Régler la puissance de chauffe | 49 |
| Réduire la puissance de chauffe | 50 |
| Régler le maintien au chaud | 50 |
| Eteindre la zone de cuisson | 50 |
| Allumer et éteindre la zone poissonnière | 51 |
| Allumer et éteindre la zone de cuisson à triple circuit | 52 |
| Utiliser la fonction STOP&GO | 53 |
| Utiliser la cuisson automatique | 54 |
| Ne pas utiliser la cuisson automatique | 55 |
| Utiliser la sécurité enfants | 55 |
| Utiliser le verrouillage | 57 |
| Utiliser le minuteur | 58 |
| Conseils d'utilisation de la table de cuisson | 61 |
| Batterie de cuisine | 61 |
| Economiser l'énergie | 62 |
| Cuire avec et sans cuisson automatique | 63 |

| | |
|--|-----------|
| Nettoyage et entretien | 66 |
| Aide en cas de panne | 68 |
| Instructions d'installation..... | 72 |
| Caractéristiques techniques | 72 |
| Dimensions de l'appareil | 72 |
| Dimensions de découpe | 72 |
| Indications de sécurité | 72 |
| Encastrement de l'appareil | 72 |
| Branchement électrique de l'appareil | 73 |
| Service après-vente | 74 |
| | |
| Montage de la table de cuisson..... | 112 |

Notice d'utilisation

Indications de sécurité

La sécurité de cet appareil correspond aux règlements reconnus en matière de technique et de sécurité des appareils. En tant que constructeur, nous nous voyons néanmoins obligés de vous familiariser avec les indications de sécurité suivantes.



Respecter ces indications, sans quoi le droit de garantie cesse.

Utilisation conforme

Cet appareil ne doit être utilisé que pour faire cuire et rôtir des aliments dans le domaine ménager.



Cet appareil répond aux directives CE suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/1973 Directive basse tension
- 89/336/CEE du 03/05/1989 Directive relative à la compatibilité électromécanique, y compris directive de modification 92/31/CEE
- 93/68/CEE du 22/07/1993 Directive Identification CE.

Fonctionnement de l'appareil

Le montage et le branchement électrique de l'appareil ne doivent être effectués que par des spécialistes formés et autorisés.

L'appareil doit être monté et exploité de manière conforme, dans des placards et/ou des plaques de travail normés et adéquats.

Arrêter l'appareil et le débrancher du secteur en cas de panne et de dommages (cassures, fêlures et/ou fissures).

L'appareil ne doit être réparé que par des spécialistes formés et autorisés (S.A.V. usine, commerçant spécialisé).

Utilisation de l'appareil

Danger de brûlure en cas de manipulation négligente sur la table de cuisson.

Tenir les enfants en bas âge à l'écart de l'appareil.

Ne laisser les enfants plus âgés travailler sur l'appareil que sous les instructions et la surveillance d'un adulte.

Manipuler l'appareil avec attention et précaution.

Les manches des ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser de la table de cuisson.

Les manches des ustensiles de cuisine ne doivent pas être posés sur une zone de cuisson brûlante et chaude.

Prudence lors du branchement d'appareils électriques aux prises de courant à proximité de l'appareil. Les conduites d'alimentation ne doivent pas toucher les foyers brûlants.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Ne pas laisser sans surveillance les cuissons à la graisse ou à l'huile (p.ex. : pommes frites).

Eteindre les zones de cuisson après usage.

La chaleur résiduelle des casseroles ou des poêles brûlantes réchauffe la table de cuisson vitrocéramique sans que la chaleur résiduelle soit signalée.

Nettoyage de l'appareil

Eteindre l'appareil avant de le nettoyer.

Les zones de cuisson doivent être suffisamment refroidies pour être touchées sans danger de brûlure.

Le nettoyage de l'appareil au jet de vapeur ou au nettoyeur à haute pression est interdit pour des raisons de sécurité.

Eviter d'endommager l'appareil

Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.

Ne pas faire fonctionner les zones de cuisson avec des ustensiles de cuisine vides ou sans ustensile.

Eviter la cuisson à vide des casseroles et des poêles.

La vitrocéramique est insensible aux chocs de température et très résistante, mais pas indestructible. Les objets pointus et durs qui tombent sur la surface de cuisson peuvent la détruire.

Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou au fond endommagé, qui présentent une rugosité ou des arêtes. Elles peuvent causer des rayures quand on les déplace.

Ne pas poser de poêles ou de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Des rayures et des dommages de peinture pourraient survenir.

Faire en sorte que les liquides acides, comme par exemple le vinaigre, le citron ou les détartrants ne parviennent pas sur le cadre de la table de cuisson. Certains endroits pourraient perdre leur brillance.

Enlever les substances à base de sucre quand elles sont encore chaudes avec un grattoir. Si la masse est refroidie, la surface peut être endommagée lors du nettoyage.

Tenir les objets et les matières qui peuvent fondre à l'écart de la surface vitrocéramique (p. ex : plastiques, feuilles d'aluminium etc.).

Enlever les substances fondues quand elles sont encore chaudes avec un grattoir. Si la masse est refroidie, la surface peut être endommagée lors du nettoyage.

Agir écologiquement

Toutes les matières utilisées peuvent être réutilisées sans limite.

Les matières utilisées ne doivent pas être jetées dans les ordures ménagères.

Respecter les règlements nationaux et régionaux de recyclage conforme des matériaux d'emballage et de l'appareil.

Eliminer les matériaux d'emballage

Les matières plastiques sont identifiées comme suit :

| Symbole | Matières plastiques | Utilisation |
|---------|------------------------|---------------------------|
| PE | Polyéthylène | Enveloppe extérieure, sac |
| PS | Polystyrène (sans CFC) | Rembourrages |

Mise au rebut de l'appareil

Seuls les spécialistes formés et autorisés sont habilités à débrancher l'appareil du secteur.

Le spécialiste doit rendre l'appareil électriquement inutilisable (enlever le câble d'alimentation).

Description de l'appareil

Les éléments de votre appareil

Les éléments de votre table de cuisson

Surface de cuisson vitrocéramique : L'appareil dispose d'une surface de cuisson vitrocéramique avec cinq zones de cuisson à incandescence rapide.

La surface de cuisson est exempte de porosité et insensible aux écarts brusques de température. Les casseroles peuvent être posées d'une zone brûlante sur une zone froide.

La surface lisse est facile à nettoyer.

Zones de cuisson à incandescence rapide : L'appareil dispose de zones de cuisson à incandescence rapide. La durée de chauffage du corps de chauffe est considérablement réduite grâce aux éléments thermiques à rayonnement.

Un ronronnement bref du corps de chauffe peut être perceptible à l'allumage des zones de cuisson. Ce bruit est de nature physique, qui n'a aucune influence négative sur le fonctionnement de l'appareil et qui cesse quand la zone de cuisson est suffisamment chauffée.

Zone de cuisson monocircuit : La table de cuisson dispose de trois zones de cuisson monocircuit. Votre appareil est par conséquent équipé de trois zones de cuisson pour les petites casseroles. Pour une économie d'énergie.

Zone de cuisson à triple circuit : La table de cuisson dispose d'une zone de cuisson à triple circuit. Votre appareil est par conséquent équipé d'une zone de cuisson pour les tailles variables, par exemple les casseroles de petite dimension. Pour une économie d'énergie.

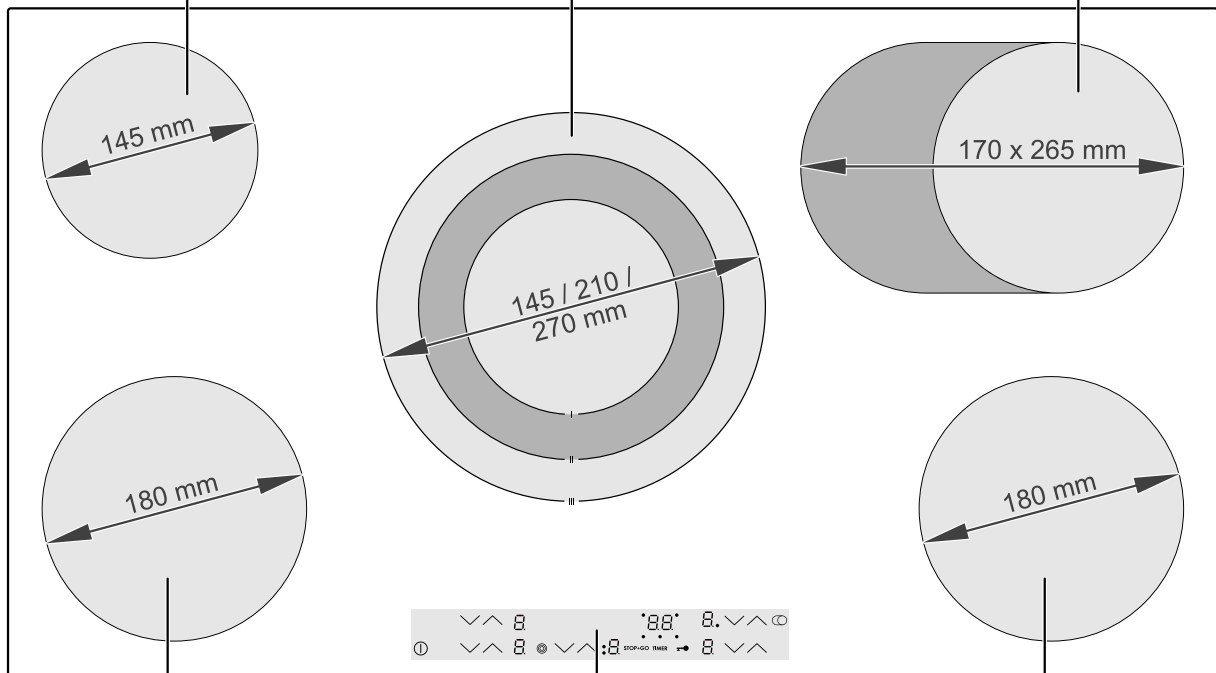
Zone poissonnière (zone à usage multiple) : La table de cuisson est équipée d'une zone poissonnière (zone à usage multiple). Selon le réglage, elle peut être utilisée comme zone de cuisson ronde ou ovale.

La table de cuisson vitrocéramique

Zone de cuisson monocircuit
arrière gauche
1200 W

Zone de cuisson triple circuit
1050 / 1950 / 2700 W

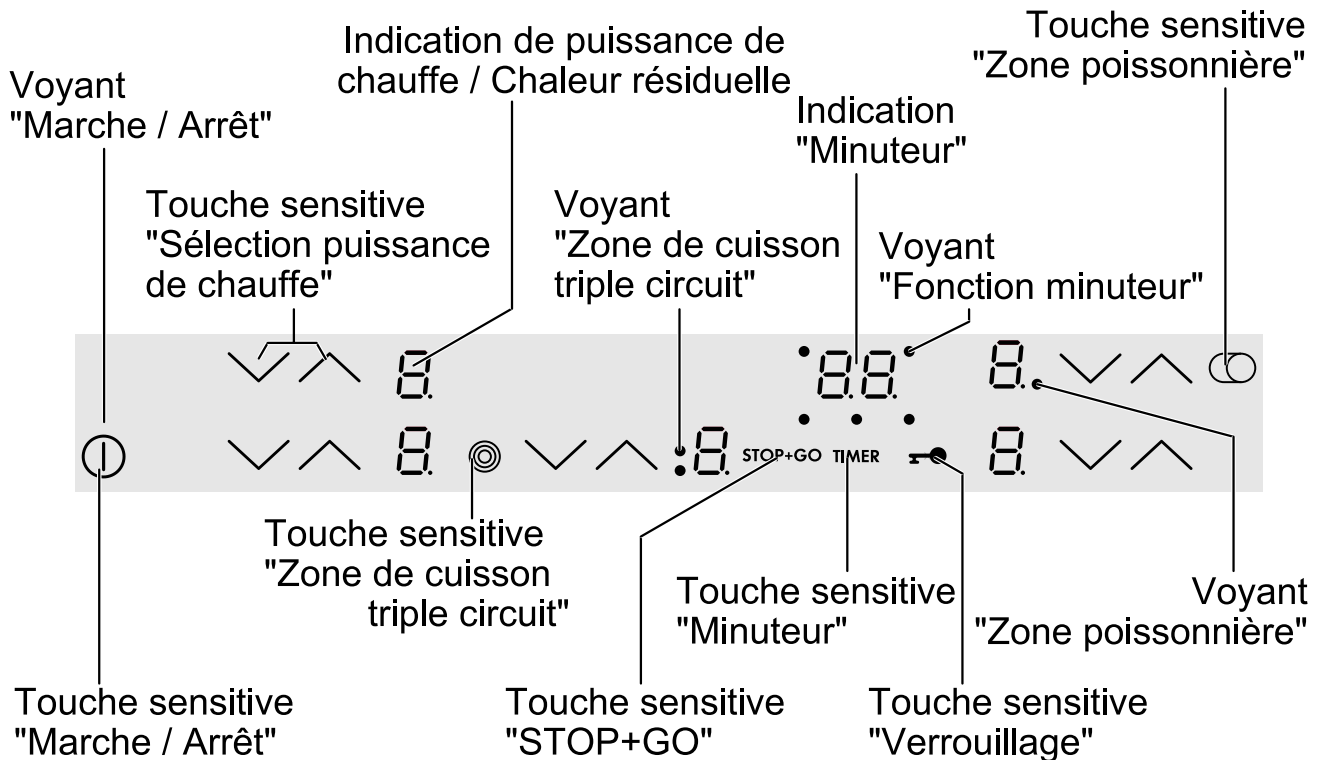
Zone poissonnière
1400 / 2200 W



Zone de cuisson monocircuit
avant gauche
1800 W







Bandeau de commande

Zone de cuisson monocircuit
avant droit
1800 W



Les éléments du bandeau de commande

Touches sensibles : La commande de votre appareil est effectuée par des touches sensibles « Touch-Control ».

| | Touches sensibles | Fonction |
|---|----------------------------------|---|
|  | Marche/Arrêt | Allumer/arrêter l'appareil (interrupteur principal séparé). |
|  | Zone de cuisson à triple circuit | Allumer/éteindre le circuit intermédiaire. |
| | | Allumer/éteindre le circuit extérieur. |
|  | Zone poissonnière | Allumer/éteindre le circuit extérieur. |
|  | Sélection puissance de chauffe | Augmenter la puissance de chauffe/minuteur. |
|  | Sélection puissance de chauffe | Réduire la puissance de chauffe/minuteur. |
| STOP&GO | STOP&GO | Marche / Arrêt maintien au chaud. |
| TIMER | Minuteur | Allumer/éteindre le minuteur. |
|  | Verrouillage | Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande. |

Affichage : L'affichage numérique et/ou les voyants vous informent du réglage des puissances de chauffe, des fonctions activées et de la chaleur résiduelle éventuellement présente de la zone de cuisson concernée.

| Voyants | Description |
|---------------------------------------|--|
| Marche/Arrêt | L'appareil est allumé. |
| Zone de cuisson à triple circuit bas | Le circuit intermédiaire est allumé. |
| Zone de cuisson à triple circuit haut | Le circuit extérieur est allumé. |
| Zone poissonnière | Le circuit extérieur est allumé. |
| Fonction minuteur | La zone de cuisson sélectionnée fonctionne avec le minuteur. |

| | Affichage | Description |
|-------|-------------------------------|--|
| 0 | | L'appareil est allumé. |
| 1 - 9 | Puissance de chauffe | Puissance de chauffe de la zone de cuisson réglée. |
| . | Virgule décimale | Puissance de chauffe intermédiaire de la zone de cuisson réglée. |
| U | Maintien au chaud | Le degré de maintien de la chaleur est réglé. |
| A | Cuisson automatique | La cuisson automatique est activée. |
| E | Indication des défauts | Erreur de fonctionnement survenue. |
| H | Indication chaleur résiduelle | La zone de cuisson est éteinte, mais encore brûlante. |
| L | Sécurité enfants | La sécurité enfants est activée. |
| - | | L'arrêt de sécurité est activé. |

Les fonctions de votre appareil

Cuisson automatique : Toutes les zones de la table de cuisson sont équipées de neuf puissances de chauffe réglables et d'une cuisson automatique.

Avec la cuisson automatique **A**, la zone de cuisson fonctionne pour un temps donné en puissance maximale avant de commuter automatiquement sur la puissance de chauffe réglée.

La durée de la reprise de la cuisson automatique dépend de la puissance de chauffe sélectionnée.

La commande de puissance commute la cuisson automatique sur la puissance de chauffe réglée.

Commande directe de chaque zone de cuisson : Chaque zone de cuisson est commandée directement par les touches sensibles « Touch-Control » attribuées.

Indication des erreurs : Le symbole **E** pour erreur s'allume sur l'affichage quand une panne est survenue sur l'appareil (voir chapitre « Aide en cas de panne »).

Sécurité enfants : Cette fonction **L** permet de verrouiller la table de cuisson contre un allumage non-intentionnel.

Affichage chaleur résiduelle : Le symbole **H** pour chaleur résiduelle est allumé sur l'affichage quand la zone de cuisson a une température présentant un danger de brûlure.

Lors de l'arrêt de la table de cuisson vitrocéramique, l'affichage de chaleur résiduelle ne s'éteint que lorsque la zone de cuisson est suffisamment refroidie pour ne présenter aucun danger de brûlure.

Commande de puissance : Si les zones de cuisson avant gauche, arrière et avant droit sont utilisées simultanément, la répartition des puissances de chauffe maximales possibles est établie et automatiquement contrôlée.

| Zone de cuisson 1 | Zone de cuisson 2 | Zone de cuisson 3 |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 - 6 | 8 | 9 |
| 7 | 7 | 9 |
| 8 | 8 | 8 |
| 9 | 7 | 7 |

Arrêt de sécurité du bandeau de commande : L'humidité (p.ex. : un chiffon mouillé) ou un liquide qui déborde sur le bandeau de commande arrête immédiatement toutes les zones de cuisson.

Arrêt de sécurité de la table de cuisson : Si la puissance de chauffe d'une zone de cuisson n'est pas réglée dans un délai d'environ 10 secondes après l'allumage de la table de cuisson, cette dernière s'éteint automatiquement.

Si une ou plusieurs touches sensibles sont pressées pendant plus d'environ 10 secondes, par exemple par une casserole posée dessus, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Si toutes les zones de cuisson sont éteintes, la table de cuisson s'éteint automatiquement après environ 10 secondes.

Arrêt de sécurité de la zone de cuisson : Si une zone de cuisson n'est pas éteinte ou modifiée dans un délai donné, elle s'éteint automatiquement.

| Puissance de chauffe | Arrêt après |
|----------------------|-------------|
| 1, 1, 2, 2 | 6 heures |
| 3, 3, 4, 4 | 5 heures |
| 5, 5 | 4 heures |
| 6, 6, 7, 8, 9 | 1,5 heures |

STOP&GO : Toutes les zones de cuisson réglées sont commutées sur le degré de maintien de chaleur ◡ ou commutées sur la puissance de chauffe réglée (pas en cuisson automatique).

Minuteur : Le minuteur est équipé de deux fonctions :

- l'arrêt automatique. La zone de cuisson s'éteint automatiquement quand le temps réglé est écoulé.
- la minuterie (« sablier »). Un signal sonore retentit après écoulement d'une durée réglée.

Le réglage du minuteur s'effectue par intervalles d'une minute, de 1 à 99 minutes.

Maintien au chaud : Cette fonction (puissance de chauffe \cup) permet de maintenir les aliments au chaud.

Verrouillage : Le bandeau de commande peut être verrouillé à tout moment, à l'exception de la touche sensitive « Marche/Arrêt », pour empêcher une modification des réglages.

Commande de la table de cuisson

Avant la première utilisation



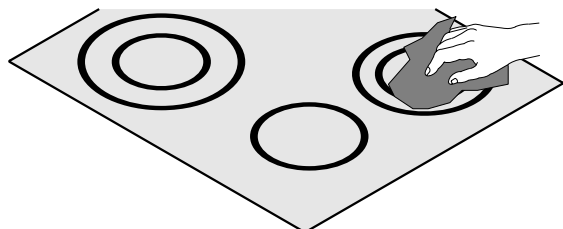
ATTENTION !

Dommmages sur la surface vitrocéramique.

Les nettoyyants agressifs et abrasifs peuvent endommager la surface vitrocéramique.

Utiliser uniquement de l'eau et un liquide vaisselle.

1. Laver la table de cuisson vitrocéramique avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle, puis la sécher en frottant (avec un torchon).



ATTENTION !

Dommmages sur la surface vitrocéramique.

Les adhésifs et les films brûlés endommagent la surface vitrocéramique.

Enlever les adhésifs et les films.

2. Allumer brièvement les zones de cuisson l'une après l'autre pour contrôle.



Lors de la première utilisation, une odeur peut se dégager pour un court moment.

Touches sensibles « Touch Control »

Pour effectuer les commandes à l'aide des touches sensibles « Touch Control », poser le doigt en haut sur la touche désirée jusqu'à ce que les indications correspondantes s'allument ou s'éteignent et que la fonction désirée soit exécutée.

Pour un réglage plus rapide, laisser poser le doigt sur la touche sensitive jusqu'à ce que la valeur désirée soit atteinte.


Tous les réglages sont confirmés par un signal acoustique.


Allumer l'appareil

L'appareil complet s'allume au moyen de la touche sensitive « Marche/Arrêt » ①.



Appuyer sur la touche sensitive « Marche/Arrêt » ① pendant environ deux secondes.

Le symbole  s'allume sur l'affichage numérique.


 L'appareil s'éteint automatiquement si vous ne réglez pas la puissance de chauffe dans un délai de dix secondes.

Eteindre l'appareil

L'appareil complet s'éteint au moyen de la touche sensitive « Marche/Arrêt » ①.

Appuyer sur la touche sensitive « Marche/Arrêt » ① pendant environ deux secondes.

L'affichage numérique s'éteint.

 La chaleur résiduelle présente ^H est indiquée sur l'affichage numérique des zones de cuisson.

Supprimer l'arrêt de sécurité

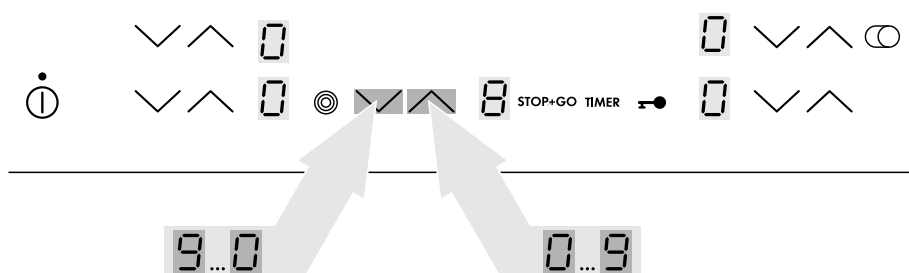
Pour supprimer l'arrêt de sécurité activé, il est nécessaire d'éteindre, puis de rallumer l'appareil avec la touche sensitive « Marche/Arrêt » ①.

L'appareil est prêt à fonctionner.

Régler la puissance de chauffe

La puissance de chauffe est réglée et/ou modifiée par les touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » ^ et v de la zone de cuisson concernée.

Augmenter la puissance de chauffe



Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ^.
La puissance de chauffe sélectionnée est indiquée sur l'affichage numérique.

Réduire la puissance de chauffe

Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ∨.
La puissance de chauffe sélectionnée est indiquée sur l'affichage numérique.

Régler le maintien au chaud

La puissance de chauffe ∪ sert de maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson.
Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ^ ou ∨.
Le maintien au chaud de la chaleur est indiqué sur l'affichage numérique ∪.

Eteindre la zone de cuisson



AVERTISSEMENT !

Danger de brûlure à cause de la chaleur résiduelle.

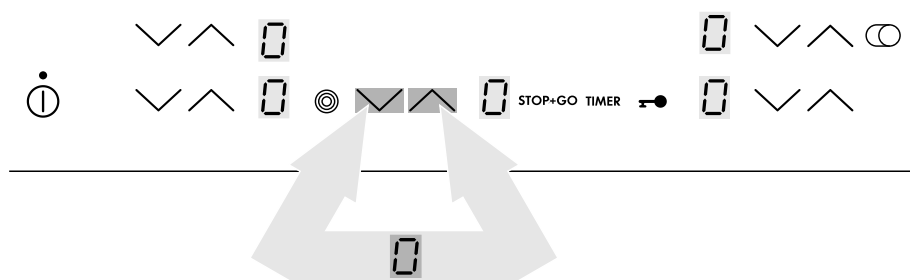
La zone de cuisson a besoin d'un certain temps pour refroidir après avoir été éteinte.

Observer la table de cuisson vitrocéramique.

Tenir compte de l'indication de chaleur résiduelle H.





Il existe deux moyens d'éteindre une zone de cuisson.

Variante 1




Appuyer simultanément sur les touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » ^ et ∨.
L'affichage numérique indique 0.
La zone de cuisson est éteinte.

Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ∨ jusqu'à ce que 0 apparaisse sur l'affichage numérique.
L'affichage numérique indique 0.
La zone de cuisson est éteinte.

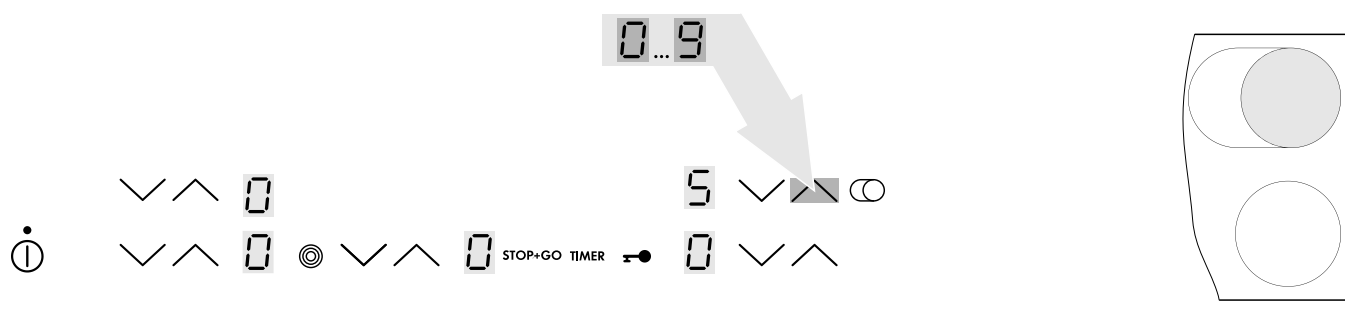
-  L'appareil s'éteint automatiquement après dix secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes.
-  La chaleur résiduelle présente ^H est indiquée sur l'affichage numérique des zones de cuisson.
-  Après une panne de courant, la chaleur résiduelle présente n'est plus indiquée sur l'affichage numérique.
-  La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre des aliments ou les conserver au chaud.

Allumer et éteindre la zone poissonnière

Selon la dimension des casseroles ou des poêles, la touche sensitive « Zone poissonnière » permet, sur la zone poissonnière, d'allumer le grand circuit en plus de la plus petite zone de cuisson.

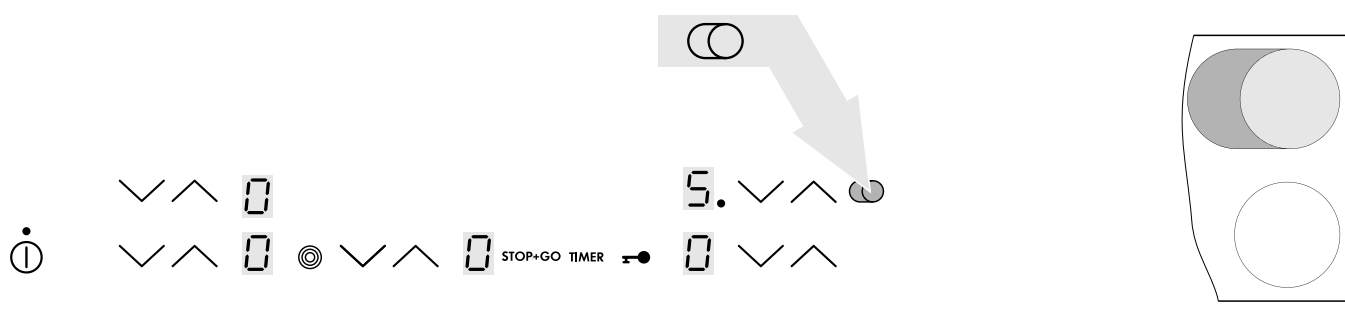
-  Celui-ci ne peut être activé que si une puissance de chauffe est déjà réglée pour le plus petit circuit.

Allumer le circuit extérieur



1. Régler la puissance de chauffe désirée.

L'affichage numérique indique la puissance de chauffe désirée.

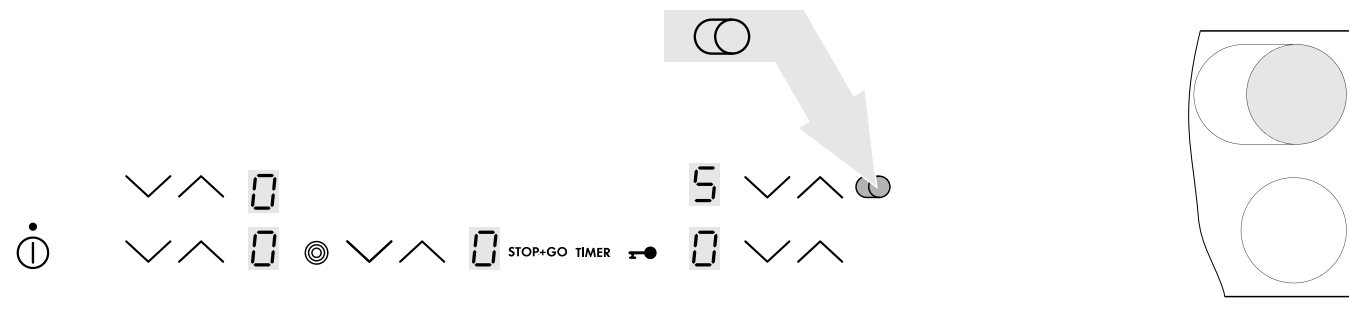


2. Appuyer sur la touche sensible « Zone poissonnière » ☉.

Le circuit extérieur est allumé.

Le voyant « Zone poissonnière » s'allume.

Eteindre le circuit extérieur



Appuyer sur la touche sensible « Zone poissonnière » ☉.

Le circuit extérieur est éteint.

Le voyant « Zone poissonnière » s'éteint.

Allumer et éteindre la zone de cuisson à triple circuit

Selon la dimension des casseroles ou des poêles, la touche sensible « Zone de cuisson à triple circuit » permet, sur la zone de cuisson à triple circuit, d'allumer le grand circuit en plus de la plus petite zone de cuisson.

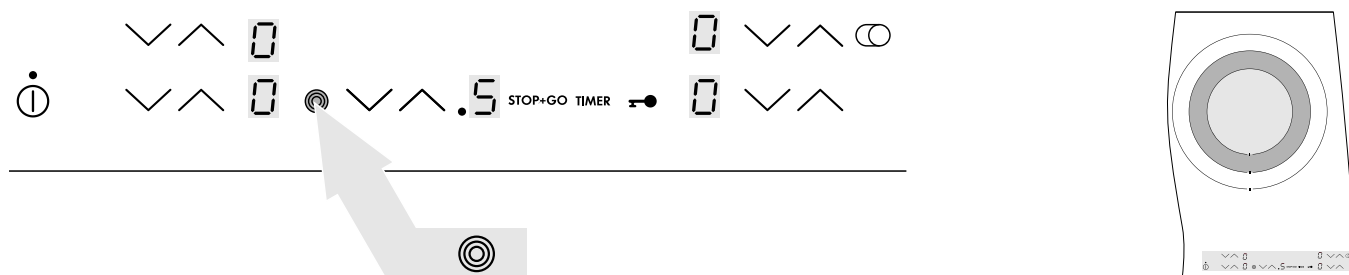


Celui-ci ne peut être activé que si une puissance de chauffe est déjà réglée pour le plus petit circuit.

Allumer la zone de cuisson à triple circuit

1. Régler la puissance de chauffe désirée.

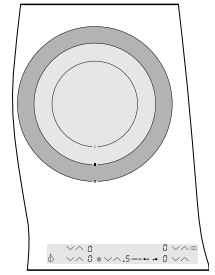
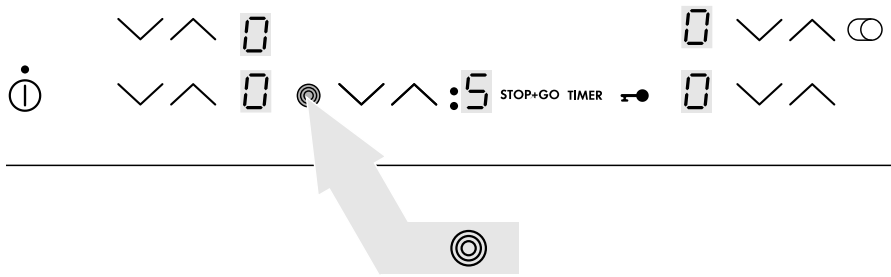
L'affichage numérique indique la puissance de chauffe désirée.



2. Appuyer sur la touche sensible « Zone de cuisson à triple circuit » ☉.

Le circuit intermédiaire est allumé.

Le voyant « Zone de cuisson à triple circuit bas » s'allume.



- Appuyer sur la touche sensitive « Zone de cuisson à triple circuit » ①.
- Le circuit extérieur est allumé.
Le voyant « Zone de cuisson à triple circuit haut » s'allume.

Eteindre le circuit extérieur

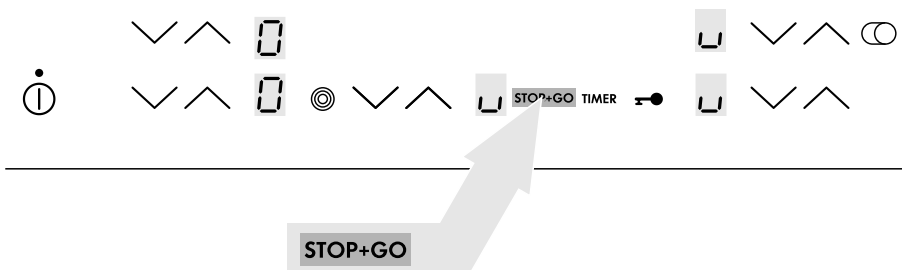
- Appuyer sur la touche sensitive « Zone de cuisson à triple circuit » ①.
- Le circuit extérieur ou intermédiaire est éteint.
Le voyant correspondant « Zone de cuisson à triple circuit » s'éteint.

Utiliser la fonction STOP&GO

La fonction « STOP&GO » commute toutes les puissances de chauffe réglées sur le degré de maintien de chaleur ∪ ou sur la puissance de chauffe réglée (pas en cuisson automatique).

- ② La fonction STOP&GO ne modifie pas la fonction minuteur et son réglage.
- ③ La fonction STOP&GO verrouille le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive « Marche/Arrêt » ①.

Commuter sur le maintien de la chaleur



- Appuyer sur la touche sensitive « STOP&GO ».
- Les symboles ∪ clignotent à tour de rôle et la puissance de chauffe réglée chaque seconde sur l'affichage numérique.
Les voyants numériques activés indiquent ∪.

Commuter sur le maintien de la chaleur

Appuyer sur la touche sensitive « STOP&GO ».

L'affichage numérique indique les puissances de chauffe réglées.

Utiliser la cuisson automatique

Allumer la cuisson automatique

La durée de la reprise de la cuisson automatique dépend de la puissance de chauffe sélectionnée.



Régler la puissance de chauffe désirée (1 à 9) avec la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ^.

L'affichage numérique indique la puissance de chauffe réglée.

L'affichage numérique 5 s'allume après environ cinq secondes.

La cuisson automatique est activée.



En cas de chaleur résiduelle présente, la cuisson automatique n'est pas activée pour cette zone de cuisson.

La puissance de chauffe réglée est indiquée après écoulement du temps de la cuisson automatique.



En cas de sélection d'une puissance de chauffe plus élevée avec cuisson automatique activée, par exemple 5 au lieu de 3, le temps de reprise de la cuisson est automatiquement adapté à la puissance de chauffe sélectionnée.

Si vous sélectionnez une puissance de chauffe inférieure, la cuisson automatique est aussitôt désactivée.

Eteindre la cuisson automatique

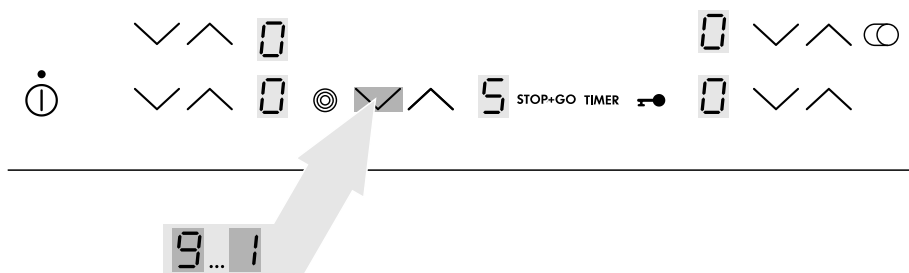
Seule une cuisson automatique réglée peut être désactivée.

Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » v.

L'affichage numérique indique la puissance de chauffe réglée.

La cuisson automatique est désactivée.

Ne pas utiliser la cuisson automatique



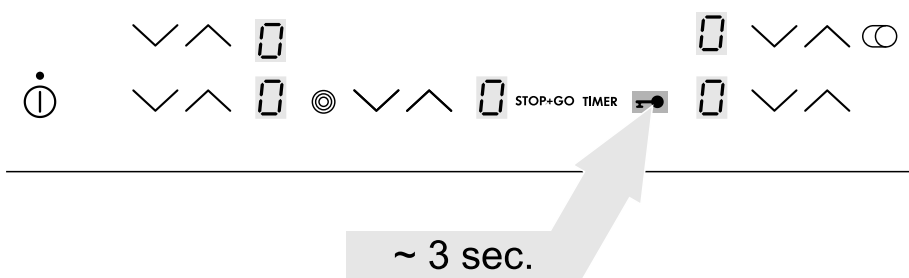
La zone de cuisson est utilisée sans cuisson automatique quand la puissance de chauffe désirée est réglée avec la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ∨.

Utiliser la sécurité enfants

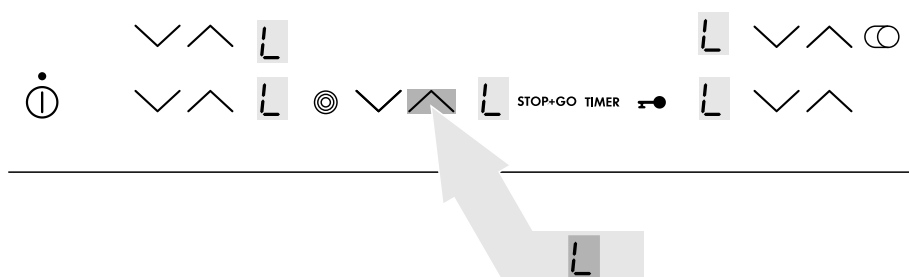
La sécurité enfants permet de verrouiller la table de cuisson contre son usage non désiré.

Activer la sécurité enfants

L'appareil est allumé et toutes les zones de cuisson sont éteintes.



1. Appuyer sur la touche sensitive « Verrouillage » 🔒 pour environ trois secondes. Un signal sonore retentit.



2. Appuyer sur la touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ^ quelconque.

Le symbole L s'allume sur l'affichage numérique.

La sécurité enfants est activée.

L'appareil s'éteint automatiquement après quelques secondes.

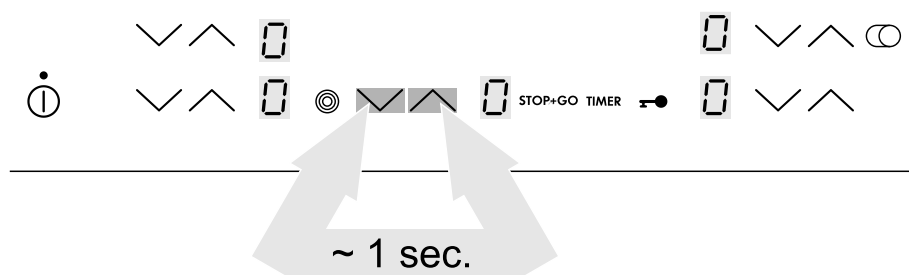
Eviter la sécurité enfants

La sécurité enfants peut être évitée par l'utilisation unique de l'appareil (jusqu'à son prochain arrêt). Au prochain allumage, la sécurité enfants sera de nouveau automatiquement active.



1. Allumer l'appareil.

Le symbole L s'allume sur l'affichage numérique.



2. Appuyer sur les touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » ^ et v simultanément pour environ une seconde.

Un signal sonore retentit.

Le symbole □ s'allume sur l'affichage numérique.

La sécurité enfants est désactivée jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

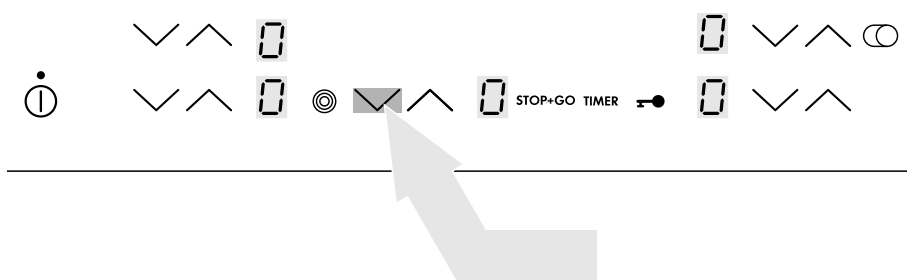
Désactiver la sécurité enfants


1. Allumer l'appareil.

Le symbole L s'allume sur l'affichage numérique.




2. Appuyer sur la touche sensitive « Verrouillage » ➔ pour environ trois secondes.
Un signal sonore retentit.




3. Appuyer sur une touche sensitive « Sélection puissance de chauffe » ∨ quelconque.
Le symbole  s'allume sur l'affichage numérique.
La sécurité enfants est désactivée.
L'appareil s'éteint automatiquement après quelques secondes.

Utiliser le verrouillage


Le bandeau de commande peut être verrouillé à n'importe quel moment de la cuisson à l'exception de la touche sensitive « Marche/Arrêt » , pour éviter le dérèglement des réglages, par exemple lors de l'essuyage avec un chiffon.

Verrouiller le bandeau de commande



Appuyer sur la touche sensitive « Verrouillage » ➔ pendant environ 2 secondes.
L'affichage numérique  s'allume pendant cinq secondes.
Le bandeau de commande est verrouillé.



Le symbole  s'allume sur l'affichage numérique si l'on appuie sur une touche sensitive.

Déverrouiller le bandeau de commande

Appuyer sur la touche sensitive « Verrouillage » ➔ pendant environ 2 secondes.
Le bandeau de commande est utilisable.



Le verrouillage est automatiquement désactivé à l'arrêt de l'appareil.

Utiliser le minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières :

- comme **dispositif d'arrêt automatique** avec une puissance de chauffe réglée
- comme **minuterie** (fonction « sablier ») pour une zone de cuisson éteinte.

Sélectionner une zone de cuisson

1. Appuyer sur la touche sensitive « Minuteur ».

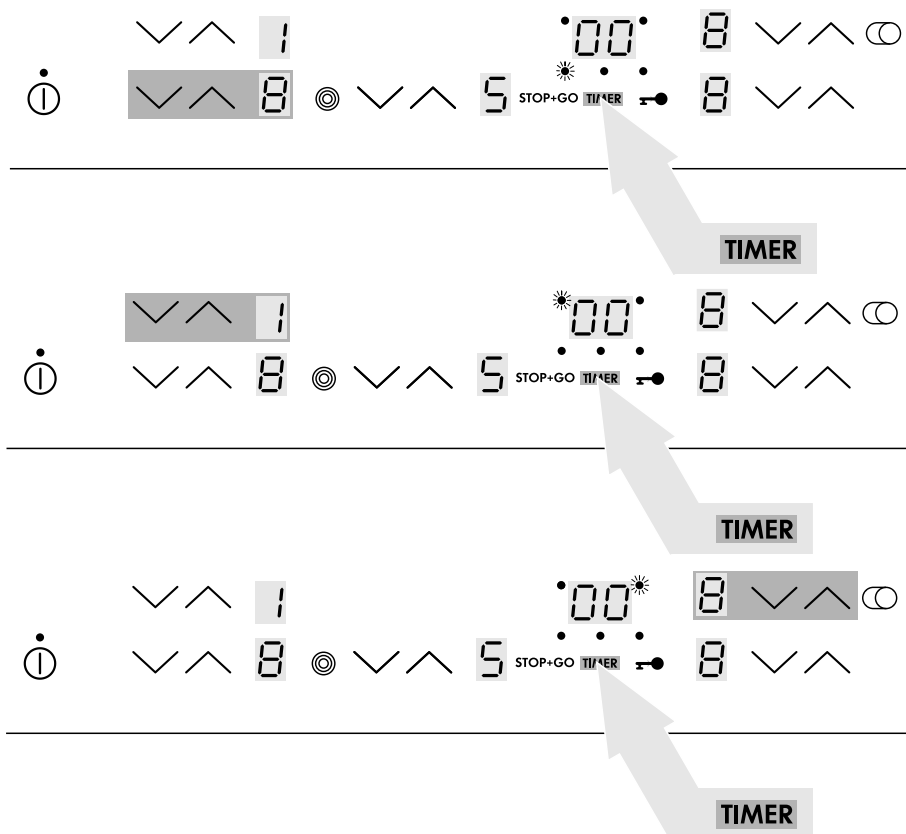
L'affichage minuterie indique 00.

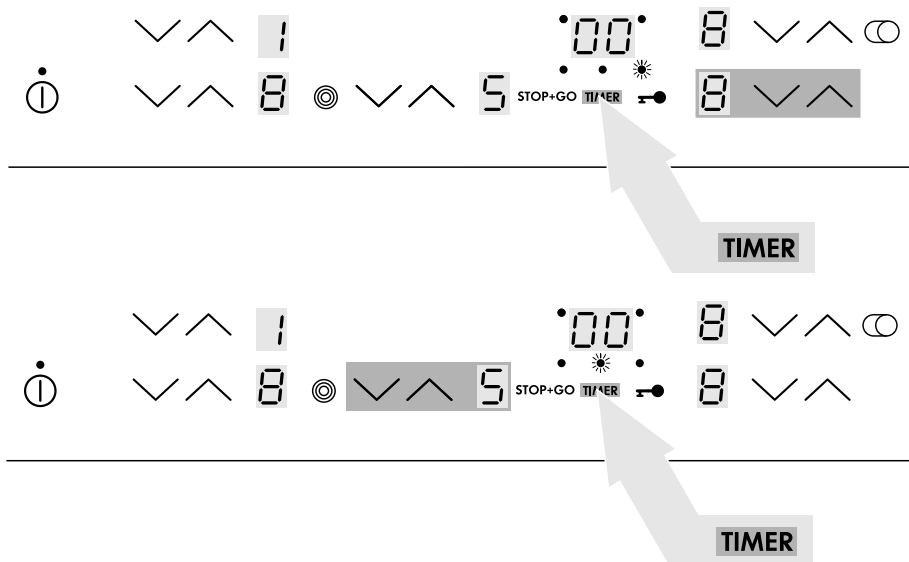
Les voyants « Fonction minuteur » des zones de cuisson s'allument.

Le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson réglable clignote.

2. Appuyer sur la touche sensitive « Minuteur ».

Le voyant « Fonction minuteur » de la prochaine zone de cuisson réglable clignote.

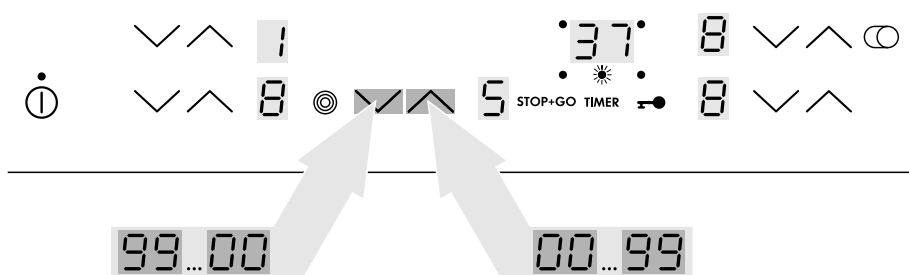




Régler le temps

1. Sélectionner la zone de cuisson.

Le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson réglable clignote.



2. Régler le temps à l'aide des touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » ^ ou ∨.

L'affichage minuteur indique le temps réglé.

i Pour un réglage plus rapide, appuyer sur les touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » ^ ou ∨ jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.

L'heure de la zone de cuisson sélectionnée est activée après env. cinq secondes.

i Si un même temps est réglé pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage minuteur indique à chaque fois le temps de cuisson le plus court et le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson concernée clignote.

Quand le temps s'est écoulé, l'affichage minuteur indique 00, le voyant « Fonction minuteur » clignote et un signal acoustique retentit pour env. deux minutes.

i Le signal acoustique s'arrête si l'on appuie sur la touche sensitive « Minuteur ».

Afficher le temps restant

1. Sélectionner la zone de cuisson désirée.

L'affichage minuteur indique le temps restant.

Le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson concernée clignote.

Modifier le temps

1. Sélectionner la zone de cuisson désirée.

L'affichage minuteur indique le temps restant.

Le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson réglable clignote.

2. Régler le temps désiré à l'aide des touches sensibles « Sélection puissance de chauffe » \wedge ou \vee .

L'affichage minuteur indique le temps réglé.

Le temps de la zone de cuisson sélectionnée est modifié.

Désactiver la zone de cuisson et l'arrêt automatique

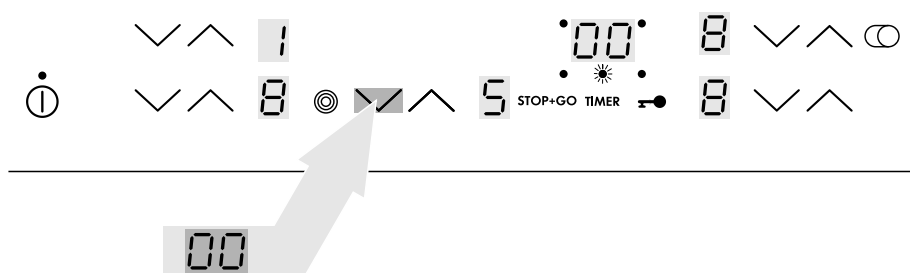
Si une zone de cuisson est arrêtée, les réglages minuteur de cette zone sont automatiquement désactivés.

Arrêter le minuteur

1. Sélectionner la zone de cuisson désirée.

L'affichage minuteur indique le temps restant.

Le voyant « Fonction minuteur » de la zone de cuisson réglable clignote.



2. Remettre à zéro le temps à l'aide de la touche sensible « Sélection puissance de chauffe » \vee .

L'affichage minuteur indique 00.

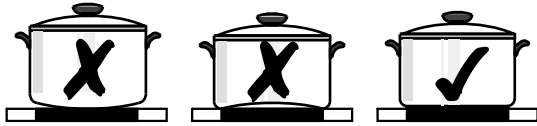
Le minuteur est arrêté.

Conseils d'utilisation de la table de cuisson

Batterie de cuisine

Plus la casserole est de bonne qualité, meilleur est le résultat.

- Une bonne casserole se reconnaît à son fond. Il doit être aussi épais et plat que possible.



- Lors de l'achat de nouvelles casseroles et de poêles, tenez compte du diamètre du fond. Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur de l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisine avec fond en aluminium ou en cuivre peuvent occasionner des changements de couleur métalliques de la surface vitrocéramique, qui ne peuvent être que difficilement enlevés ou pas du tout.
- Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou au fond endommagé, qui présentent une rugosité ou des arêtes. Elles peuvent provoquer des rayures quand on les déplace.
- A l'état froid, le fond de la casserole est normalement légèrement bombé vers l'intérieur (concave). Il ne doit en aucun cas être bombé vers l'extérieur (convexe).
- Si vous utilisez de la vaisselle spéciale, (p.ex. : autocuiseur, bouilloire, WOK etc.), veuillez respecter les indications du fabricant.

Recommandations générales

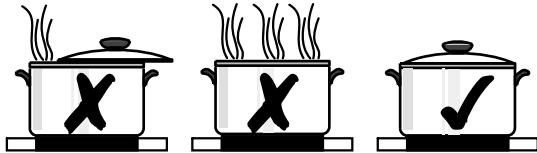
- Le fond doit toujours être propre et sec.
- Pour éviter les rayures sur la surface de cuisson vitrocéramique, ne pas déplacer les casseroles et les poêles en les poussant, mais en les soulevant.
- Les rayures peuvent aussi être causées par des grains de sable (p.ex. : légumes lavés auparavant), qui sont tirés avec la casserole sur la surface de cuisson.
- Utiliser des casseroles à bord haut pour les plats demandant beaucoup d'eau pour qu'elle ne déborde pas.

Economiser l'énergie

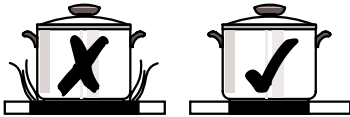


Vous économiserez l'énergie en respectant les points suivants :

- Placer les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Les zones de cuisson et les fonds de casserole sales augmentent la consommation d'énergie.
- Si possible, toujours fermer les casseroles et les poêles avec un couvercle.



- Eteindre les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle, par exemple pour conserver les aliments au chaud ou les faire fondre.
- Le fond de la casserole et la zone de cuisson devraient être de même dimension.



- L'utilisation d'autocuiseurs permet de réduire de moitié le temps de cuisson.

Cuire avec et sans cuisson automatique

La cuisson automatique convient aux plats suivants :

- les aliments posés froid qui sont chauffés à forte puissance et dont le degré de la poursuite de la cuisson ne doit pas être contrôlé en permanence,
- les aliments qui doivent être mis dans la poêle très chaude.

La cuisson automatique ne convient pas aux plats suivants :

- les goulaschs, les roulades et autres plats mijotés de la même manière, qui doivent être fréquemment retournés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, arrosés et braisés,
- les quenelles, les pâtes avec une grande quantité d'eau,
- la cuisson en autocuiseur,
- les très grandes quantités de soupes/de pots au feu contenant plus de 2 litres de liquide.

Recommandations générales :

- Si vous cuisez sans cuisson automatique, nous vous recommandons de régler sur une puissance élevée pour le début de cuisson des aliments (avec la touche ∨) puis de terminer la cuisson avec la puissance requise.
- Observez les premières cuissons ! Vous pourrez ainsi déterminer la puissance de chauffe optimale pour « vos plats » dans la « quantité qui vous est familière » et avec « votre batterie de cuisine ». Vous apprécierez bientôt les avantages de la cuisson automatique et éprouverez un sentiment de sécurité dans l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson.

Durée de la reprise de cuisson automatique

La durée de la reprise de cuisson automatique est fonction de la puissance de chauffe sélectionnée.

| Puissance de chauffe | Durée de la reprise de cuisson [min] |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 1,7 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4,8 |
| 3 | 5,5 |
| 4 | 6,5 |
| 4 | 8,2 |
| 5 | 10,2 |
| 5 | 12,3 |
| 6 | 2 |
| 6 | 2,5 |
| 7 | 3,5 |
| 8 | 4,5 |
| 9 | --- |

Valeurs de repère pour cuisson avec l'appareil

Les valeurs indiquées dans les tableaux suivants sont indicatives. La position du commutateur pour la cuisson dépend de la qualité des casseroles ainsi que du type et de la quantité d'aliments.

| Position du commutateur | Temps de reprise de la cuisson automatique ¹⁾ [min] | Cuisson | Exemples d'utilisation |
|-------------------------|--|---|---|
| 9 | | Démarrer la cuisson Faire dorer Frire | Démarrer la cuisson de grandes quantités de liquide, faire cuire les spätzle, faire dorer la viande, (goulaschs, viande braisée) |
| 8 | 4,5 | Faire dorer à feu vif | Bifteck, entrecôte, galettes de pomme de terre, saucisses grillées, crêpes/galettes |
| 7 | 3,5 | | |
| 6 | 2,0 | Faire rôtir | Escalopes/côtelettes, foie, poissons, boulettes de viande, œufs sur le plat |
| 5 | 10,2 | Faire cuire | Cuisson jusqu'à 1,5 l de liquide, pommes de terre, légumes |
| 4 | 6,5 | | |
| 3 | 4,8 | Cuire à la vapeur | Cuisson à la vapeur et à l'étuvée de petites quantités de légumes, laisser gonfler le riz et les mets à base de lait |
| 2 | 1,7 | Cuire à l'étuvée Laisser gonfler | |
| 1 | 1,0 | Faire fondre | Faire fondre le beurre, faire diluer la gélatine, faire fondre le chocolat |
| 0 | 0,5 | Conserver au chaud | Conservation des aliments au chaud |

¹⁾ Avec cuisson sans cuisson automatique, vous pouvez sélectionner individuellement le temps de reprise de cuisson.



Pour faire démarrer la cuisson ou dorer les aliments, nous vous recommandons de sélectionner la puissance de chauffe « 9 » et de terminer avec un temps de cuisson plus long sur la puissance de poursuite de la cuisson requise.

Nettoyage et entretien

Table de cuisson

Attention ! Les nettoyeurs ne doivent pas être mis en contact avec la surface vitrocéramique ! Tous les nettoyeurs doivent être enlevés avec suffisamment d'eau claire après le nettoyage, car ils peuvent avoir un effet corrosif lors du réchauffement !



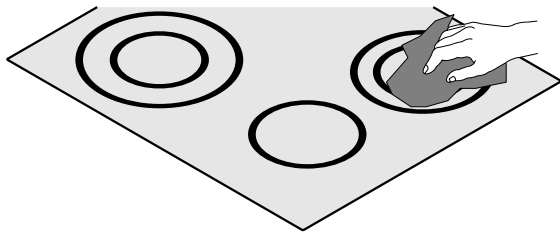
Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs, comme les sprays de nettoyage pour barbecues ou fours, les produits de récurage à gros grains ou les nettoyeurs de casseroles qui laissent des stries.

Nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique après chaque usage, quand elle est à température supportable au toucher ou froide. Vous éviterez que les salissures soient brûlées et solides.



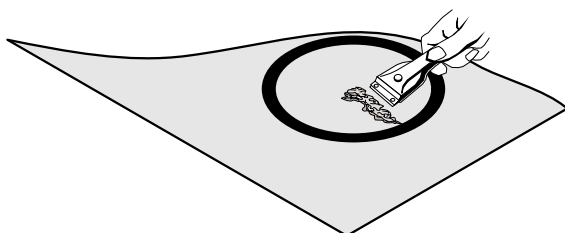
Nettoyer les traces d'eau et de calcaire, les projections de graisse et les colorations métalliques avec un nettoyeur courant pour vitrocéramique ou acier inox.

Salissures légères



1. Essuyer la surface vitrocéramique avec un chiffon humide et une petite quantité de liquide vaisselle main.
2. Sécher en frottant avec un chiffon propre. Aucun résidu de nettoyeur ne doit rester sur la surface.
3. Une fois par semaine, nettoyer soigneusement l'ensemble de la surface vitrocéramique avec un nettoyeur courant pour vitrocéramique ou acier inox.
4. Essuyer ensuite la surface vitrocéramique avec suffisamment d'eau claire, puis la sécher en la frottant avec un chiffon propre sans fils.

Salissures tenaces



1. Utiliser un grattoir pour éliminer les restes d'aliments qui ont débordé ou les projections solidifiées.
2. Placer le grattoir obliquement par rapport à la surface vitrocéramique.
3. Éliminer les salissures en faisant glisser la lame.



Vous trouverez les grattoirs et les nettoyeurs pour vitrocéramique dans les magasins spécialisés.

Salissures spécifiques

1. Eliminer immédiatement le sucre brûlé, le plastique fondu, les feuilles d'aluminium et les autres matières fusibles avec un grattoir lorsqu'ils sont encore chauds.



Attention ! Danger de brûlure en manipulant le grattoir sur une surface de cuisson brûlante !

2. Pour finir, nettoyer encore une fois la table de cuisson refroidie.

Si la zone de cuisson avec la matière fondue est déjà refroidie, chauffer encore une fois avant de nettoyer.



Les rayures ou les taches sombres de la surface vitrocéramique, provoquées par exemple par des fonds de casseroles à l'arête tranchante, ne peuvent pas être éliminées. Elles n'ont aucune influence néfaste sur le bon fonctionnement de la table de cuisson.

Aide en cas de panne

Il est probable que la panne ne provient que d'un petit défaut auquel vous pouvez vous-même remédier à l'aide des instructions suivantes.

Si vous ne réussissez pas à éliminer la panne à l'aide des informations suivantes, veuillez vous adresser à votre magasin spécialisé ou au service après-vente.



Si vous faites appel au service après-vente à cause d'une erreur de manipulation, la visite du technicien du S.A.V. peut être facturée, même pendant la période de garantie.

Si la table de cuisson vitrocéramique présente une cassure du vitrage, veuillez indiquer au S.A.V. le numéro de trois chiffres qui se trouve sur la plaque en verre.

| Panne | Cause | Remède |
|--|---|---|
| L'affichage numérique ne fonctionne pas. | Le courant est interrompu. | 1. Attendre la fin de l'interruption du courant. 2. Allumer l'appareil. |
| | Le fusible de l'installation principale de la maison a disjoncté. | Remettre le fusible. Le fusible disjoncte de nouveau: 1. Eteindre l'appareil 2. Appeler un électricien certifié. |
| | La protection anti-surchauffe a éteint toutes les zones de cuisson et verrouillé leurs fonctions. | Laisser refroidir les zones de cuisson. |

| Panne | Cause | Remède |
|---|---|--|
| L'indication des erreurs clignote. | La protection anti-surchauffe a éteint la zone de cuisson à double circuit et verrouillé leurs fonctions. | Laisser refroidir la zone de cuisson. |
| | Liquide ou un chiffon humide sur les touches sensibles. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 2. Laisser refroidir l'appareil. 3. Nettoyer la table de cuisson vitrocéramique. 4. Brancher l'appareil au secteur (remettre le fusible). 5. Allumer l'appareil. L'indication des erreurs continue à clignoter : <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre l'appareil 2. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 3. Appeler le service après-vente. |
| La surface vitrocéramique présente des fêlures, des fissures ou des cassures. | Des objets durs ou pointus sont tombés sur la surface vitrocéramique. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre l'appareil. 2. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 3. Appeler le service après-vente. |
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas. | L'appareil n'est pas allumé. | Allumer l'appareil. |
| | La zone de cuisson requise n'est pas allumée. | Allumer la zone de cuisson. |
| | La puissance de chauffe requise n'est pas réglée. | Régler la puissance de chauffe. |
| | Le fusible de l'installation principale de la maison a sauté. | Remettre le fusible. Le fusible saute de nouveau : <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre l'appareil 2. Appeler un électricien certifié. |

| Panne | Cause | Remède |
|--|---|--|
| Il est impossible d'allumer les zones de cuisson. | La sécurité enfants est activée. | Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre « Sécurité enfants »). |
| | Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis l'allumage de l'appareil. | Allumer de nouveau l'appareil. |
| | Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la sélection de la zone de cuisson. | Sélectionner de nouveau la zone de cuisson. |
| Il est impossible d'éteindre les zones de cuisson. | Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la sélection de la zone de cuisson. | Sélectionner de nouveau la zone de cuisson. |
| L'indication de chaleur résiduelle est en panne. | Il y a eu une brève interruption de courant. | 1. Attendre la fin de l'interruption du courant. Allumer l'appareil. La chaleur résiduelle restante n'est plus affichée. |
| | L'électronique est défectueuse. | 1. Eteindre l'appareil. 2. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 3. Appeler le service après-vente. |
| L'affichage de chaleur résiduelle n'indique rien. | La zone de cuisson n'a été allumée que trop peu de temps. | Si la zone de cuisson est froide, il n'y a pas de panne. |
| | L'électronique est défectueuse. | 1. Eteindre l'appareil. 2. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 3. Appeler le service après-vente. |
| | Le courant était interrompu. | La chaleur résiduelle restante n'est plus affichée. |

| Panne | Cause | Remède |
|---|---|---|
| La cuisson automatique ne peut pas être allumée. | La zone de cuisson présente encore de la chaleur résiduelle. | Laisser refroidir la zone de cuisson. |
| | La puissance de chauffe a été réglée avec le panneau sensitif « Sélection puissance de chauffe » ∨. | 1. Eteindre la zone de cuisson. 2. Régler la puissance de chauffe avec le panneau sensitif « Sélection puissance de chauffe » ^. |
| | La commande de puissance est activée. | Réduire les puissances de chauffe au niveau de la commande de puissance. |
| L'arrêt automatique du minuteur ne peut plus être réglé. | La zone de cuisson n'est pas sélectionnée. | Sélectionner une zone de cuisson. |
| | Le bandeau de commande est verrouillé. | Déverrouiller le bandeau de commande. |
| L'arrêt automatique du minuteur ne peut plus être éteinte. | La zone de cuisson n'est pas sélectionnée. | Sélectionner une zone de cuisson. |
| | Le bandeau de commande est verrouillé. | Déverrouiller le bandeau de commande. |
| La minuterie du minuteur (fonction « sablier ») ne peut pas être réglée. | L'arrêt automatique d'une zone de cuisson est réglée. | Eteindre l'arrêt automatique. |
| | Le bandeau de commande est verrouillé. | Déverrouiller le bandeau de commande. |
| La minuterie du minuteur (fonction « sablier ») ne peut pas être éteinte. | Le bandeau de commande est verrouillé. | Déverrouiller le bandeau de commande. |
| L'appareil ne réagit pas aux entrées effectuées sur le bandeau de commande. | L'appareil est éteint. | Allumer l'appareil. |
| | L'électronique est défectueuse. | 1. Eteindre l'appareil. 2. Débrancher l'appareil du secteur (ôter le fusible). 3. Appeler le service après-vente. |
| | La protection anti-surchauffe a éteint toutes les zones de cuisson et verrouillé leurs fonctions. | Laisser refroidir les zones de cuisson. |

Instructions d'installation

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil

| | |
|------------|--------|
| Largeur | 896 mm |
| Profondeur | 506 mm |
| Hauteur | 47 mm |

Dimensions de découpe

| | |
|---------------|--------|
| Largeur | 880 mm |
| Profondeur | 490 mm |
| Rayon d'angle | R5 |

Indications de sécurité

L'installation et le branchement électrique de l'appareil ne doivent être effectués que par des spécialistes formés et autorisés.



Respecter ces indications, sans quoi le droit de garantie cesse.

Respecter les directives générales concernant l'exploitation des appareils électriques et les règlements de l'entreprise compétente d'alimentation en énergie ainsi que les indications contenues dans ces instructions d'installation.

Cet appareil répond à la norme EN 60 335-2-6 sur la protection contre les risques d'incendie. Les appareils de ce type peuvent être montés d'un seul côté à des placards ou des murs.

Encastrement de l'appareil

Débrancher l'appareil du secteur pour le monter, le démonter et pour les opérations d'entretien.

Lors du déballage de l'appareil, contrôler qu'il est en parfait état et ne présente aucun dommage de transport. Ne pas monter ni brancher les appareils endommagés.

Effectuer immédiatement les réclamations concernant d'éventuels dommages de transport auprès du fournisseur et/ou du transporteur.

Éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Respecter les distances minimales exigées avec d'autres appareils de votre cuisine (voir leurs spécifications techniques).

L'appareil ne doit pas être monté directement à côté de portes et sous les fenêtres. Les fenêtres qui se relèvent ou s'ouvrent brusquement peuvent faire tomber les ustensiles brûlants de la table de cuisson.

Ne pas monter de tiroirs sous la table de cuisson.

La protection contre tout contact doit être garantie par l'encastrement.

La stabilité de l'armoire encastrable doit satisfaire à la norme DIN 68930.

Pour garantir la protection contre l'humidité, enduire toutes les surfaces découpées d'un produit d'étanchéité approprié.

Pour ce qui est des surfaces de travail carrelées, les joints de la zone support de la partie cuisson doivent être entièrement remplis de matière de remplissage.

Pour ce qui est des plaques en pierre naturelle, artificielle ou en céramique, les ressorts à dé clic doivent être collés avec une résine synthétique appropriée ou une colle à deux composants.

Contrôler le parfait logement du joint et sa bonne pose dans le cadre support.

Ne pas enduire de matériau d'étanchéité aux silicones, car cela rend le montage difficile en cas de service après-vente.

Pour le démontage, sortez la table de cuisson par le bas.

Nettoyer le plan de travail dans la zone de découpe.

Branchement électrique de l'appareil



DANGER !

Danger de mort par décharge électrique.

La borne de branchement au secteur peut être sous tension.

1. Respecter les règles de sécurité en électrotechnique.
2. Mettre la borne de branchement au secteur sans tension.



ATTENTION !

Domage dû au courant électrique.

Les accouplements de serrage lâches et non conformes peuvent provoquer des décharges de tension.

1. Effectuer les accouplements de serrage de manière conforme.
2. Décharger le câble par traction.

1. Brancher le câble à l'appareil et à la borne de branchement au secteur.
2. Décharger le câble par traction.
3. Contrôler les accouplements de serrage.
4. Nettoyer l'appareil (voir « Avant la première utilisation »).
5. Contrôler l'état de service.

Le branchement électrique de l'appareil est effectué.

Service après-vente

Vous trouverez dans le paragraphe « Aide en cas de panne » quelques pannes que vous pourrez vous-même éliminer.

En cas de panne, consultez ce paragraphe.

S'agit-il d'une défaillance technique ?

Veillez alors vous adresser à notre service après-vente ou à un des nos partenaires.

Toujours bien se préparer à l'entretien dans chaque cas. Vous faciliterez ainsi le diagnostic et la décision concernant une éventuelle visite du S.A.V.

A déterminer le plus précisément possible :

- Comment la panne se manifeste-t-elle ?
- Dans quelles circonstances se produit-elle ?

Pour l'entretien noter impérativement les numéros indicatifs de votre appareil qui se trouvent sur la plaque signalétique :

- Désignation du modèle,
- N° de produit (9 chiffres),
- N° de série (8 chiffres).

Nous vous recommandons d'inscrire ici les numéros indicatifs, pour que vous les ayez toujours sous la main :

Modèle :

N° de produit :

N° de série :

Dans quels cas des frais vous sont-ils occasionnés pendant la période de garantie ?

- Si vous aviez pu éliminer vous-même la panne à l'aide du tableau des pannes (voir paragraphe « Aide en cas de panne »),
- si le technicien du service après-vente doit se déplacer plusieurs fois, parce qu'il n'a pas reçu toutes les informations importantes avant sa visite et devait par exemple aller chercher des pièces de rechange. Vous pouvez éviter ces déplacements répétés si vous préparez correctement votre appel de la manière décrite ci-dessus.

Geachte klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Schenk vooral de nodige aandacht aan het hoofdstuk „Veiligheidsinstructies“ op de eerste pagina's. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u hem later nog eens kunt gebruiken. Geef ze eventueel door aan de volgende eigenaar van het apparaat.

In de tekst worden de volgende symbolen gebruikt:



Veiligheidsinstructies

Waarschuwing! Instructies, bedoeld voor uw persoonlijke veiligheid.

Let op! Instructies ter voorkoming van beschadigingen aan het apparaat.



Opmerkingen en praktische tips



Milieu-informatie

1. Deze cijfers begeleiden u stap voor stap bij het bedienen van het apparaat.
2. ...
3. ...

Voor het geval dat er storingen optreden, bevat deze gebruiksaanwijzing instructies waarmee u de storingen zelf kunt verhelpen. Kijk daartoe in de paragraaf „Hulp bij storingen“.

Gedrukt op milieuvriendelijk vervaardigd papier.

Wie ecologisch denkt, handelt ook zo...

Inhoudsopgave

| | |
|--|------------|
| Gebruiksaanwijzing | 78 |
| Veiligheidsinstructies | 78 |
| Doelmatig gebruik | 78 |
| Het apparaat gebruiken | 78 |
| Het apparaat bedienen | 78 |
| Het apparaat schoonmaken | 79 |
| Beschadigingen aan het apparaat voorkomen | 79 |
| Handel milieubewust | 80 |
| Beschrijving van het apparaat | 81 |
| De onderdelen van uw apparaat | 81 |
| De glaskeramische kookplaat | 82 |
| De functies van uw apparaat | 84 |
| De kookplaat bedienen | 86 |
| Vóór het eerste gebruik | 86 |
| Touch control-tiptoetsen | 86 |
| Apparaat inschakelen | 87 |
| Apparaat uitschakelen | 87 |
| Veiligheidsuitschakeling opheffen | 87 |
| De kookstand instellen | 87 |
| De warmhoudstand instellen | 88 |
| De kookzone uitschakelen | 88 |
| De braadpanzone in- en uitschakelen | 89 |
| De kookzone met drie cirkels in- en uitschakelen | 90 |
| STOP&GO gebruiken | 91 |
| De aankookautomaat gebruiken | 91 |
| De aankookautomaat niet gebruiken | 92 |
| De kinderbeveiliging gebruiken | 93 |
| De vergrendeling gebruiken | 94 |
| Tips voor het gebruik van de kookplaat | 98 |
| Kookpannen | 98 |
| Energie besparen | 99 |
| Koken met en zonder aankookautomaat | 99 |
| Reiniging en onderhoud | 103 |
| Kookplaat | 103 |

| | |
|--|------------|
| Hulp bij storingen | 104 |
| Montage-instructie | 109 |
| Technische gegevens | 109 |
| Afmetingen van het apparaat | 109 |
| Uitsnijmaten | 109 |
| Veiligheidsinstructies | 109 |
| Het apparaat monteren | 109 |
| Het apparaat elektrisch aansluiten | 110 |
| Service..... | 111 |
| De kookplaat monteren..... | 112 |

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsinstructies

De veiligheid van dit apparaat voldoet aan de erkende regels der techniek en de (Duitse) Wet op de veiligheid van apparatuur. Als fabrikant voelen wij ons echter ook verplicht, u vertrouwd te maken met de onderstaande veiligheidsinstructies.



Houdt u zich a.u.b. aan deze instructies, want anders verliezen uw garantie-aanspraken jegens de fabrikant hun geldigheid.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het huishoudelijk koken en braden van spijzen.



Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19-2-1973 Laagspanningsrichtlijn
- 89/336/EEG van 3-5-1989 EMC-Richtlijn inclusief de wijzigingsrichtlijn 92/31/EEG
- 93/68/EEG van 22-7-1993 CE-markeringsrichtlijn.

Het apparaat gebruiken

Het apparaat mag uitsluitend gemonteerd en elektrisch aangesloten worden door hiervoor opgeleide en bevoegde vakmensen.

Het apparaat mag alleen op de juiste wijze gebruikt worden in gestandaardiseerde en passende inbouwkasten c.q. werkbladen.

In geval van storingen en beschadigingen (breuken, barsten of scheuren) dient u het apparaat uit te schakelen en af te koppelen van het elektriciteitsnet.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend verricht worden door hiervoor opgeleide en bevoegde vakmensen (servicemonteurs, vakhandel).

Het apparaat bedienen

Als u onachtzaam te werk gaat, bestaat op de kookzones **Kans op verbrandingen**.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

Laat grotere kinderen alleen onder toezicht en na het geven van instructies aan het apparaat werken.

Bedien het apparaat oplettend en zorgvuldig.

Stelen van pannen mogen niet buiten de kookplaat uitsteken.

Stelen van pannen mogen zich niet boven een hete of warme kookzone bevinden.

Wees voorzichtig als u elektrische apparaten in de buurt van de kookplaat op het stopcontact aansluit. Elektrische draden mogen niet op hete kookzones terecht komen.

Oververhit vet en olie kan snel in brand vliegen. Blijf in de buurt als u kookt met vet of olie (bijv. als u frituurt).

Schakel de kookzones na gebruik uit.

De restwarmte van hete potten of pannen verwarmt de glaskeramische kookplaat zonder dat de restwarmte-indicatie dit aangeeft.

Het apparaat schoonmaken

U moet het apparaat uitschakelen voordat u het schoonmaakt.

De kookzones moeten zodanig afgekoeld zijn dat u ze kunt aanraken zonder dat u zich verbrandt.

Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet schoonmaken met een dampstraal of een hogedrukreiniger.

Beschadigingen aan het apparaat voorkomen

Gebruik de kookplaat niet als werkblad of om er dingen op neer te zetten.

De kookzones mogen niet gebruikt worden als ze leeg zijn of als er geen pannen op staan.

Zorg ervoor dat potten en pannen niet kunnen leegkoken.

Glaskeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Vooral spitse en harde voorwerpen die op het kookvlak vallen, kunnen het glaskeramiek beschadigen.

Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen waarvan de bodem beschadigd is, die ruw zijn of bramen hebben. Tijdens het schuiven kunnen er krassen ontstaan.

Zet geen pannen of potten op het frame van de kookplaat. Er kunnen krassen en beschadigingen aan de lak ontstaan.

Zorg ervoor dat er geen zuurhoudende vloeistoffen, bijv. azijn, citroen of kalkoplossende middelen op het frame van de kookplaat terecht komen. Hierdoor kunnen er matte plekken ontstaan.

Suikerhoudende substanties moet u met een reinigingsschraper verwijderen terwijl deze substanties nog warm zijn. Als de massa afkoelt, kunt u bij het verwijderen ervan het oppervlak van de kookplaat beschadigen.

Houd smeltbare voorwerpen en materialen (bijv. kunststof, aluminiumfolie e.d.) uit de buurt van het glaskeramische oppervlak.

Vastgesmolten substanties moet u met een reinigingsschraper verwijderen terwijl deze substanties nog warm zijn. Als de massa afkoelt, kunt u bij het verwijderen ervan het oppervlak van de kookplaat beschadigen.

Handel milieubewust

Alle gebruikte materialen kunnen onbeperkt hergebruikt worden.

Gooi de gebruikte materialen niet bij het normale huisvuil.

U dient zich te houden aan de nationale en regionale voorschriften die aangeven hoe de verpakkingsmaterialen en het apparaat gerecycleerd moeten worden.

Het verpakkingsmateriaal opruimen

De kunststoffen zijn als volgt gemarkeerd:

| Symbool | Kunststof | Gebruik |
|---------|-----------------------|-------------------------|
| PE | Polyethyleen | buiten omhulsel, zakken |
| PS | Polystyrol (CFK-vrij) | Stootkussens |

Het apparaat opruimen

Het apparaat mag uitsluitend door hiervoor opgeleide en bevoegde vakmensen van het elektriciteitsnet worden afgekoppeld.

Deze vakman moet het apparaat elektrisch onbruikbaar maken (de aansluitkabel verwijderen).

Beschrijving van het apparaat

De onderdelen van uw apparaat

De onderdelen van de kookplaat

Glaskeramisch kookvlak: Het apparaat heeft een kookvlak van glaskeramik met vijf kookzones voor snelle opwarming.

Het kook vlak is porievrij en bovendien ongevoelig voor snelle temperatuurschommelingen. Daarom kunt u pannen gewoon van een hete op een koude zone zetten.

Het gladde oppervlak is eenvoudig schoon te maken.

Kookzones voor snelle opwarming: Het apparaat heeft kookzones voor snelle opwarming. Dankzij de bijzonder krachtige stralingselementen wordt de opwarmduur van het verwarmingselement aanzienlijk verkort.

Als u de kookzones inschakelt, is het mogelijk dat u even een zoemend geluid in het verwarmingselement hoort. Dit geluid is van fysische aard en heeft geen negatieve uitwerkingen op de werking van het apparaat. Zodra de kookzone warm genoeg is, verdwijnt ook het geluid.

Kookzone met één cirkel: De kookplaat heeft tre kokzones met één cirkel. Daardoor biedt uw apparaat u tre kookzones voor kleinere pannen. U kunt dus energie besparen.

Kookzone met drie cirkels: De kookplaat heeft een zone met drie cirkels. Daardoor biedt uw apparaat u een kookzone met variabele grootte, bijv. voor kleinere pannen. U kunt dus energie besparen.

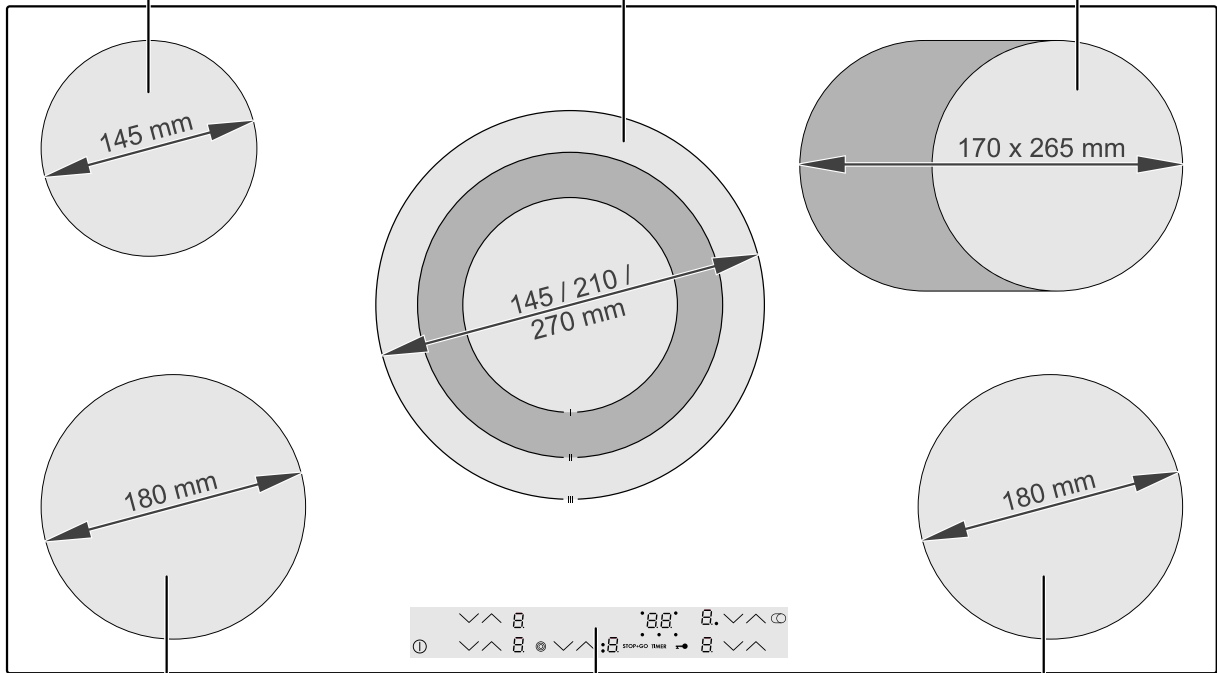
Braadpanzone (multifunctionele kookzone): De kookplaat is uitgerust met een braadpanzone (multifunctionele kookzone). Al naar gelang de instelling kunt u deze zone gebruiken als ronde of als ovale kookzone.

De glaskeramische kookplaat

Kookzone met één cirke links achteren
1200 W

Kookzone met drie cirkels
1050 / 1950 / 2700 W

Braadpanzone
1400 / 2200 W



Kookzone met één cirkel links voren
1800 W

Bedieningsveld

Kookzone met één cirkel rechts voren
1800 W

Verklikkerlampje "Aan / Uit"

Indicatie voor kookstand/restwarmte

Indicatie "Timer"

Tiptoets "Braadpanzone"



Tiptoets "Aan / Uit"

Tiptoets "Kookzone met drie cirkels"

Tiptoets "STOP+GO"

Tiptoets "Vergrendeling"

Verklikkerlampje "Braadpanzone"

De onderdelen van het bedieningsveld

Tiptoetsen: U bedient uw apparaat met touch-control-tiptoetsen.

| | Tiptoets | Functie |
|--|---------------------------|---|
|  | Aan/Uit | Apparaat in-/uitschakelen (aparte hoofdschakelaar). |
|  | Kookzone met drie cirkels | Middelste verwarmingscirkel in-/uitschakelen. |
| | | Buitenste verwarmingscirkels in-/uitschakelen. |
|  | Braadpanzone | Buitenste verwarmingscirkel in-/uitschakelen. |
|  | Kookstand-keuze | Kookstand / timer verhogen. |
|  | Kookstand-keuze | Kookstand / timer verlagen. |
| STOP&GO | STOP&GO | Warmhoudstand in-/uitschakelen. |
| TIMER | Timer | Timer in-/uitschakelen. |
|  | Vergrendeling | Bedieningsveld ver-/ontgrendelen. |

Indicaties: Digitale indicaties en verklikkerlampen informeren u over de ingestelde kookstanden, de functies die u geactiveerd hebt en over de eventueel beschikbare restwarmte van de betreffende kookzone.

| Verklikkerlampje | Beschrijving |
|------------------------------------|---|
| Aan/Uit | Het apparaat is in-/uitgeschakeld. |
| Kookzone met drie cirkels voren | De middelste verwarmingscirkel is ingeschakeld. |
| Kookzone met drie cirkels achteren | De buitenste verwarmingscirkel is ingeschakeld. |
| Braadpanzone | De buitenste verwarmingscirkel is ingeschakeld. |
| Timerfunctie | De betreffende kookzone wordt bediend met de timer. |

| | Indicatie | Beschrijving |
|-------|----------------------|--|
| 0 | | Apparaat is ingeschakeld. |
| 1 - 9 | Kookstand | Ingestelde kookstand van de kookzone. |
| . | Decimaalpunt | Ingestelde tussenkookstand van de kookzone. |
| ⌞ | Warmhoud-stand | Warmhoudstand is ingesteld. |
| R | Aankook-automaat | Aankookautomaat is geactiveerd. |
| E | Foutindicatie | Er is een storing opgetreden. |
| H | Restwarmte-indicatie | De kookzone is uitgeschakeld, maar nog heet. |
| L | Kinder-beveiliging | Kinderbeveiliging is geactiveerd. |
| - | | Veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. |

De functies van uw apparaat

Aankookautomaat: Alle kookzones van de kookplaat zijn regelbaar in veertien trappen en zijn uitgerust met een aankookautomaat.

Met de aankookautomaat R werkt de kookzone gedurende een bepaalde tijd op volle capaciteit en schakelt dan automatisch terug naar de ingestelde kookstand.

De duur van de automatische aankookkracht is afhankelijk van de gekozen kookstand.

Het powermanagement schakelt de aankookautomaat automatisch terug naar de ingestelde kookstand.

Rechtstreekse regeling van elke kookzone: Elke kookzone wordt rechtstreeks geregeld met behulp van bijbehorende touch-control-tiptoetsen.

Foutindicatie: Een E van Fout is zichtbaar op het display, als er een storing in het apparaat is opgetreden (zie de paragraaf „Hulp bij storingen“).

Kinderbeveiliging: Met deze functie L kunt u het kookveld vergrendelen zodat het niet per ongeluk kan worden ingeschakeld.

Restwarmte-indicatie: Een H van Restwarmte is zichtbaar op het display als de kookzone een temperatuur heeft, waarbij er kans is op verbrandingen.

Als de glaskeramische kookplaat is uitgeschakeld, gaat de restwarmte-indicatie pas uit als de kookzone zodanig is afgekoeld dat er geen kans meer is op verbrandingen.

Warmhoudstand: Met de warmhoudstand (kookstand \cup) kunt u spijzen warmhouden.

STOP&GO Alle ingestelde kookzones worden in de warmhoudstand \cup geschakeld of teruggezet in de ingestelde kookstand (niet in de aankookautomaat).

Powermanagement: Als u de kookzones links voren, achteren en rechts voren tegelijkertijd gebruikt, is de verdeling van de maximaal mogelijke kookstanden vastgelegd en wordt ze automatisch bewaakt.

| Kookzone 1 | Kookzone 2 | Kookzone 3 |
|------------|------------|------------|
| 1 - 6 | 8 | 9 |
| 7 | 7 | 9 |
| 8 | 8 | 8 |
| 9 | 7 | 7 |

Veiligheidsuitschakeling bedieningsveld: Als er vocht (bijv. een natte doek) of overkokende vloeistof op het bedieningsveld terecht komt, worden alle kookzones onmiddellijk uitgeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling kookplaat: Als u – nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld – niet binnen ca. 10 seconden een kookstand op één van de kookzones hebt ingesteld, schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit.

Als u één of meerdere tiptoetsen langer dan ca. 10 seconden ingedrukt houdt, bijv. doordat u er een pan op hebt gezet, schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit.

Als alle kookzones uitgeschakeld worden, schakelt het kookveld zichzelf na ca. 10 seconden automatisch uit.

Veiligheidsuitschakeling kookzone: Als u een kookzone binnen een bepaalde tijd niet uitschakelt resp. verandert, schakelt de kookzone zichzelf automatisch uit.

| Kookstand | Uitschakeling na |
|---------------|------------------|
| 0, 1, 2, 2 | 6 uur |
| 3, 3, 4, 4 | 5 uur |
| 5, 5 | 4 uur |
| 6, 6, 7, 8, 9 | 1,5 uur |

Timer: De timer is voorzien van twee functies:

- van de **automatische uitschakeling**. Als de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone zichzelf automatisch uit.
- de **programmaklok** („eierwekker“). Als de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt er een akoestisch signaal.

De timer kan in intervallen van telkens één minuut ingesteld worden van een tot 99 minuten.

Vergrendeling: U kunt het bedieningsveld met uitzondering van de tiptoets „Aan/Uit“ op elk gewenst moment vergrendelen om te voorkomen dat de instellingen versteld worden.

De kookplaat bedienen

Vóór het eerste gebruik



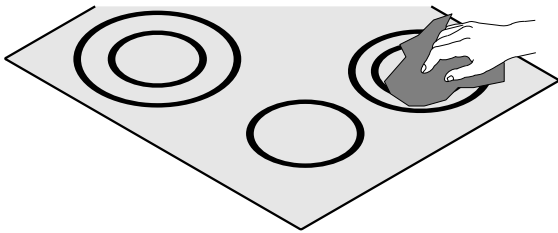
Let op!

Schade aan het glaskeramische oppervlak.

Scherpe en schurende reinigingsmiddelen kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen.

Gebruik uitsluitend water en afwasmiddel.

1. Was de glaskeramische kookplaat schoon met warm water en afwasmiddel en wrijf ze droog (met een vaatdoek).



Let op!

Schade aan het glaskeramische oppervlak.

Ingebrande stickers en folie beschadigen het glaskeramische oppervlak.

Verwijder stickers en folie.

2. Zet de kookzones ter controle achtereenvolgens even aan.



Als u de kookplaat voor het eerst gebruikt, bestaat de kans dat er even een lichte geur verspreid wordt.

Touch control-tiptoetsen

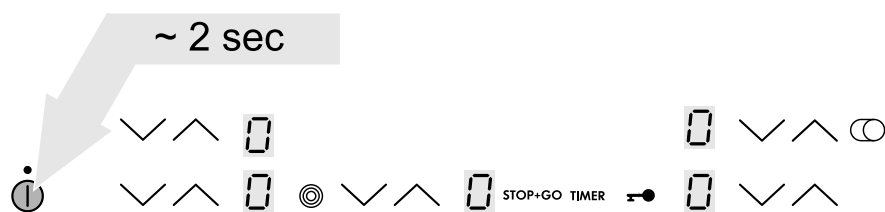
Om de touch control-tiptoetsen te bedienen, legt u uw vinger van boven af op het gewenste veld, totdat de betreffende indicaties oplichten of uit gaan of totdat de gewenste functie wordt uitgevoerd.

Voor een snellere instelling houdt u uw vinger op de tiptoets, totdat de gewenste waarde bereikt is.

Alle instellingen worden bevestigd met een akoestisch signaal.

Apparaat inschakelen

Het hele apparaat wordt ingeschakeld met de tiptoets „Aan/Uit” ①.



Houd uw vinger gedurende ca. twee seconden op de tiptoets „Aan/Uit” ①.

Op de digitale indicatie brandt ②.

i Als u niet binnen de tien seconden een kookstand instelt, schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.

Apparaat uitschakelen

Om het apparaat helemaal uit te schakelen, moet u op de tiptoets „Aan/Uit” ① drukken.

Houd uw vinger gedurende ca. twee seconden op de tiptoets „Aan/Uit” ①.

De digitale indicatie gaat uit.

i De digitale indicatie van ^H de kookzones geeft aan dat er restwarmte is.

Veiligheidsuitschakeling opheffen

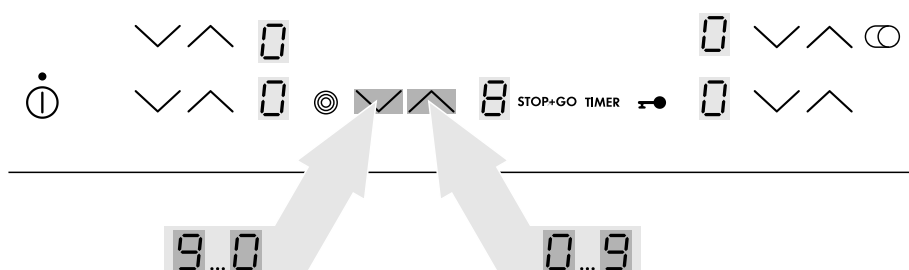
Om de geactiveerde veiligheidsuitschakeling op te kunnen heffen, moet u het apparaat met de tiptoets „Aan/Uit” ① uitschakelen en opnieuw inschakelen.

Nu is het apparaat bedrijfsklaar.

De kookstand instellen

U stelt de kookstand in met de tiptoetsen „Kookstandkeuze” ^ en v die bij de kookzone horen u verandert ze ook met deze toetsen.

De kookstand hoger zetten



Raak de tiptoets „Kookstandkeuze“ \wedge aan.

Op de digitale indicatie is de gewenste kookstand zichtbaar.

Kookstand lager zetten

Raak de tiptoets „Kookstandkeuze“ \vee aan.

Op de digitale indicatie is de gewenste kookstand zichtbaar.

De warmhoudstand instellen

De kookstand \cup doet bij alle kookzones ook dienst als warmhoudstand.

Raak de tiptoets „Kookstandkeuze“ \wedge of \vee aan.

Op de digitale indicatie is de gewenste warmhoudstand zichtbaar \cup .

De kookzone uitschakelen



Waarschuwing!

Kans op verbrandingen als gevolg van restwarmte.

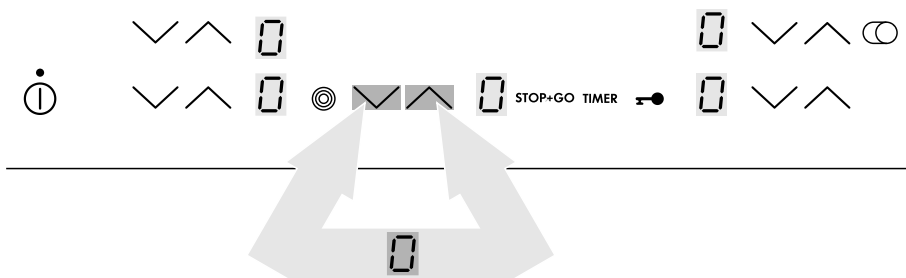
Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, heeft deze enige tijd nodig om af te koelen.

Houd de glaskeramische kookplaat in het oog.

Houd de restwarmte-indicatie H in het oog.

Er zijn twee manieren om een kookzone uit te schakelen.

Manier 1



Raak de tiptoetsen „Kookstandkeuze“ \wedge en \vee tegelijkertijd aan.

Op de digitale indicatie brandt \cup .

De kookzone is uitgeschakeld.

Manier 2


Raak de tiptoets „Kookstandkeuze“ \vee aan totdat \cup op de digitale indicatie verschijnt.


Op de digitale indicatie brandt \cup .


De kookzone is uitgeschakeld.



Als alle kookzones zijn uitgeschakeld, schakelt het kookveld zichzelf na 10 seconden automatisch uit.


 De digitale indicatie van ^H de kookzones geeft aan dat er restwarmte is.

 Na een stroomuitval wordt de beschikbare restwarmte niet meer op de digitale indicatie aangegeven.

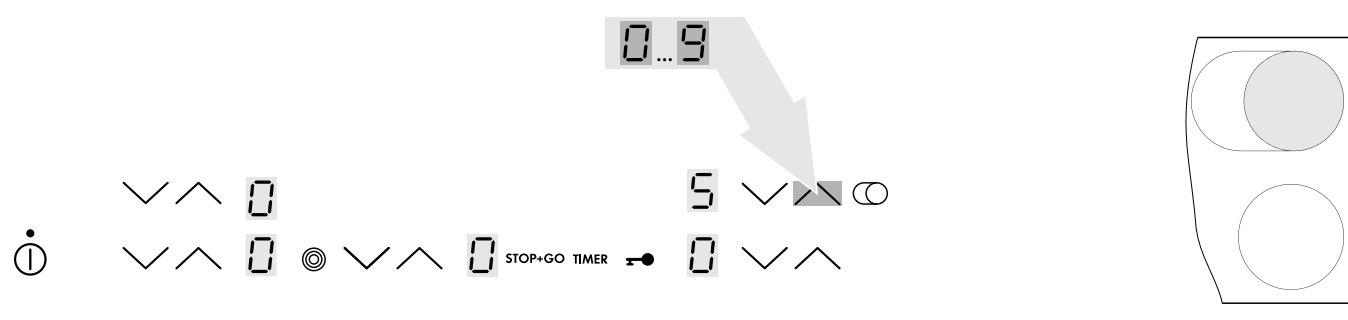
 De restwarmte kan gebruikt worden om spijzen te smelten en warm te houden.

De braadpanzone in- en uitschakelen

Al naar gelang de grootte van de poten en pannen kunt u bij de braadpanzone met de tiptoets „Braadpanzone“ behalve de kleine kookzone ook de grotere verwarmingscirkel mee inschakelen.

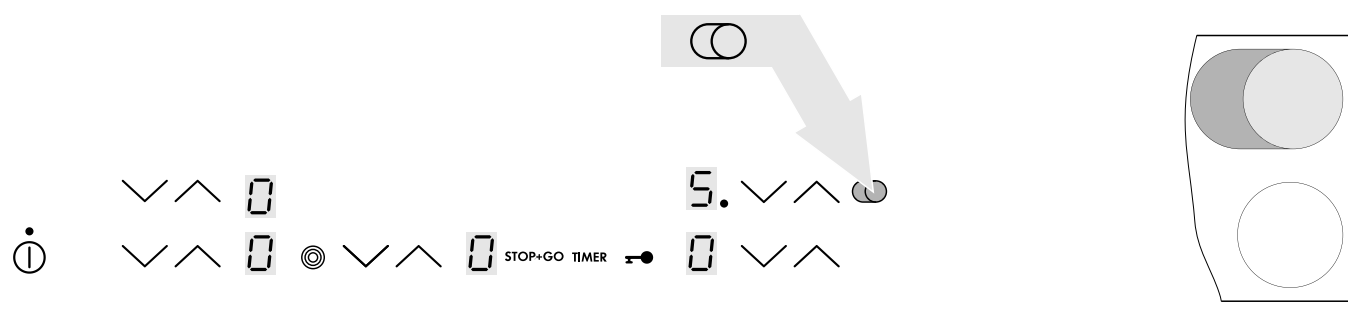
 U kunt deze alleen mee inschakelen als u voor de kleinere verwarmingscirkel reeds een kookstand hebt ingesteld.

De braadpanzone inschakelen



1. Stel de gewenste kookstand in.

Op de digitale indicatie is de gewenste kookstand zichtbaar.

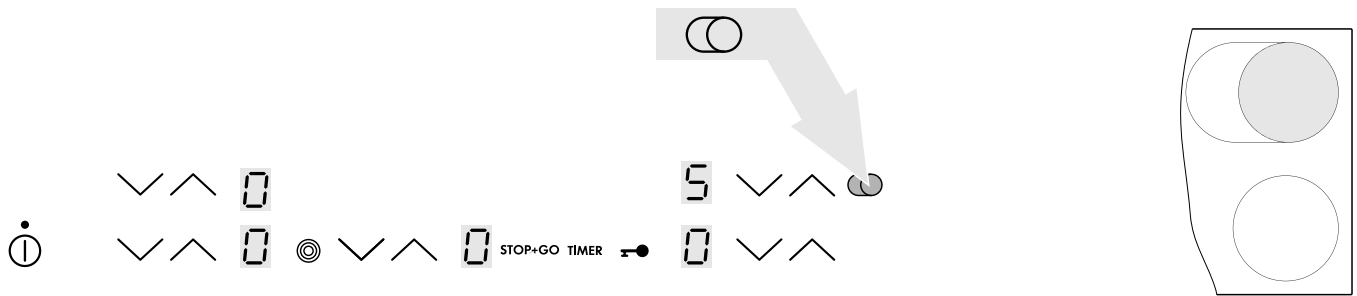


2. Raak de tiptoets „Braadpanzone“  aan.

De buitenste verwarmingscirkel wordt ingeschakeld.

Het verklikkerlampje „Braadpanzone“ brandt.

De buitenste verwarmingscirkel uitschakelen



Raak de tiptoets „Braadpanzone“  aan

De buitenste verwarmingscirkel wordt uitgeschakeld.

Het verklikkerlampje „Braadpanzone“ gaat uit.

De kookzone met drie cirkels in- en uitschakelen

Al naar gelang de grootte van de poten en pannen kunt u bij de kookzone met drie cirkels met de tiptoets „Kookzone met drie cirkels“ behalve de kleine kookzone ook de grotere verwarmingscirkel mee inschakelen.

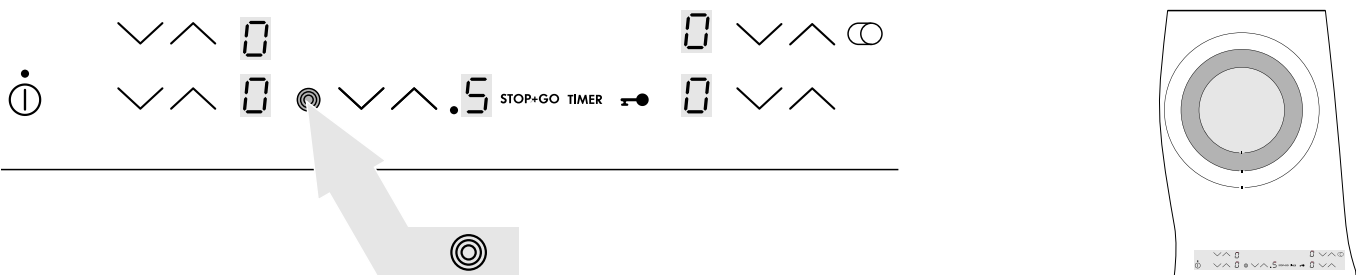


U kunt deze alleen mee inschakelen als u voor de kleinere verwarmingscirkel reeds een kookstand hebt ingesteld.

Kookzone met drie cirkels inschakelen

1. Stel de gewenste kookstand in.

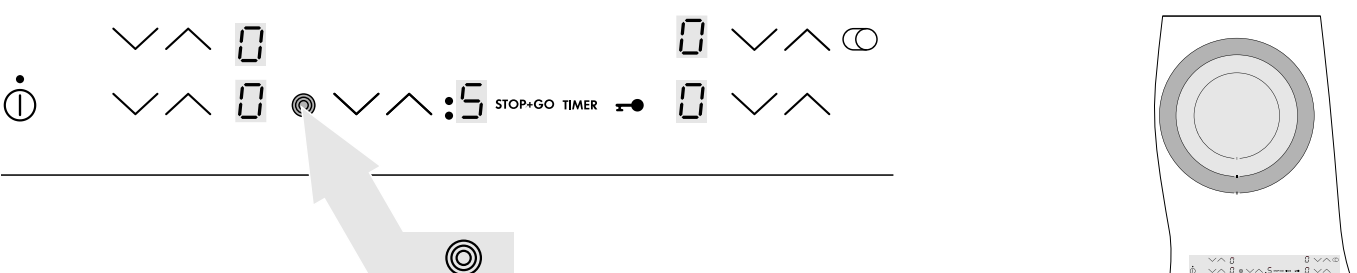
Op de digitale indicatie is de gewenste kookstand zichtbaar.



2. Raak de tiptoets „Kookzone met drie cirkels“  aan.

De middelste verwarmingscirkel wordt ingeschakeld.

Het verklikkerlampje „Kookzone met drie cirkels voren“ brandt.



3. Raak de tiptoets „Kookzone met drie cirkels“ © aan.
De buitenste verwarmingscirkel wordt ingeschakeld.
Het verklikkerlampje „Kookzone met drie cirkels achteren“ brandt.

De buitenste verwarmingscirkel uitschakelen

Raak de tiptoets „Kookzone met drie cirkels“ © aan.
De buitenste resp. de middelste verwarmingscirkel wordt uitgeschakeld.
Het bijbehorende verklikkerlampje „Kookzone met drie cirkels“ gaat uit.

STOP&GO gebruiken

„STOP&GO“ schakelt alle ingestelde kookstanden in de warmhoudstand ◡ of terug in de ingestelde kookstand (niet in de aankookautomaat).

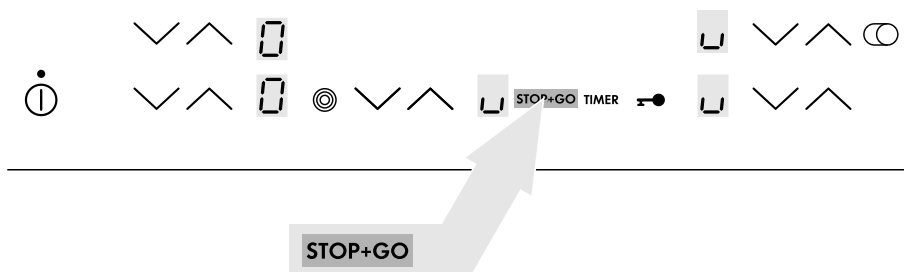


De timerfuncties en de timerinstellingen worden niet door STOP&GO veranderd.



STOP&GO vergrendelt het gehele bedieningsveld, behalve de tiptoets „Aan/Aus“ ① it.

Overschakelen op de warmhoudstand



Raak de tiptoets „STOP&GO“ aan.

Op de digitale indicatie knippert om de seconde afwisselend ◡ en de ingestelde kookstand.
Op de actieve digitale indicatie brandt ◡.

Overschakelen op de kookstanden

Raak de tiptoets „STOP&GO“ aan.

Op de digitale indicatie is de ingestelde kookstand zichtbaar.

De aankookautomaat gebruiken

De aankookautomaat inschakelen

De duur van de automatische aankookkracht is afhankelijk van de gekozen kookstand.



Stel met de tiptoets „Kookstandkeuze“ \wedge de gewenste kookstand (1 tot 9) in.

Op de digitale indicatie is de ingestelde kookstand zichtbaar.

Op de digitale indicatie licht 9 na ca. vijf seconden op.

De aankookautomaat is geactiveerd.



Als er restwarmte beschikbaar is, wordt de aankookautomaat voor deze kookzone niet in werking gesteld.

Als de aankooktijd verstreken is, wordt de ingestelde kookstand zichtbaar.



Als u bij geactiveerde aankookfunctie een hogere kookstand kiest, bijv. 5 in plaats van 3 , dan wordt de aankooktijd automatisch aan de gekozen kookstand aangepast.

Als u een lagere kookstand kiest, wordt de aankookautomaat onmiddellijk uitgeschakeld.

De aankookautomaat uitschakelen

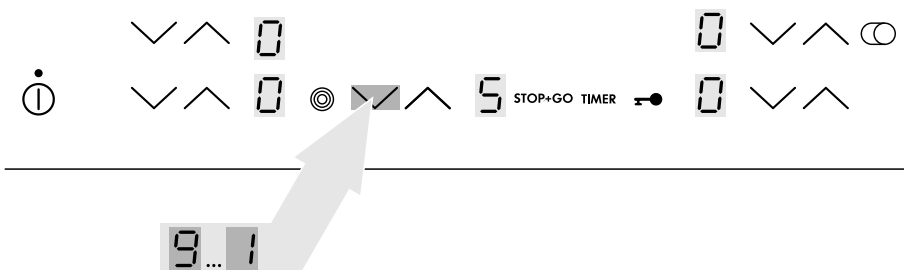
U kunt de aankookautomaat alleen uitschakelen als deze geactiveerd is.

Raak de tiptoets „Kookstandkeuze“ \vee aan.

Op de digitale indicatie is de ingestelde kookstand zichtbaar.

De aankookautomaat is uitgeschakeld.

De aankookautomaat niet gebruiken



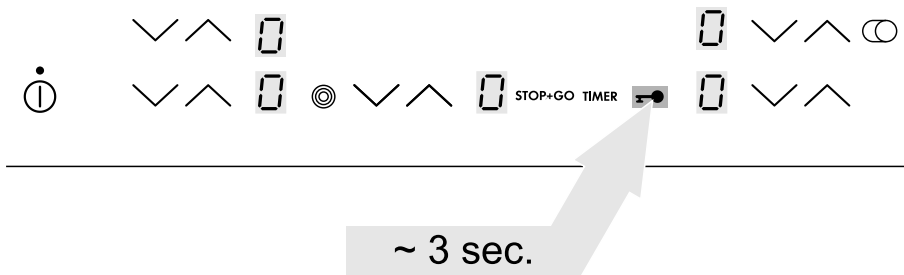
U gebruikt de kookzone zonder aankookautomaat als u de gewenste kookstand instelt met de tiptoets „Kookstandkeuze“ \vee .

De kinderbeveiliging gebruiken

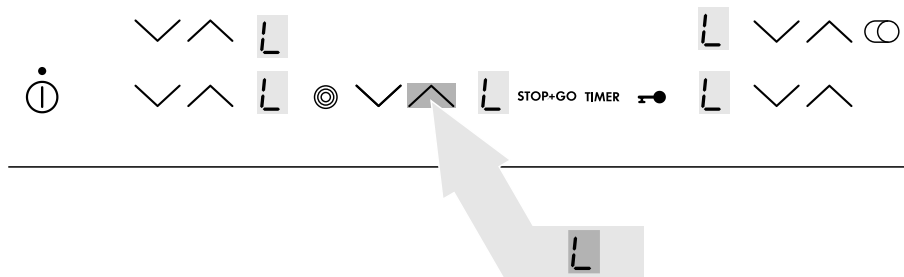
Met de kinderbeveiliging kunt u het kookveld beveiligen tegen ongewenst gebruik.

De kinderbeveiliging inschakelen

Het apparaat is ingeschakeld en alle kookzones zijn uitgeschakeld.



1. Raak de tiptoets „Vergrendeling“ → gedurende ca. drie seconden aan.
Er weerklinkt een signaal.



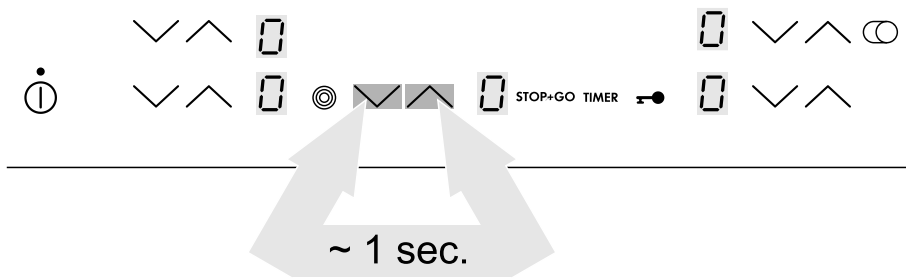
2. Raak een willekeurige tiptoets „Kookstandkeuze“ ^ aan.
Op de digitale indicatie verschijnt L
De kinderbeveiliging is geactiveerd.
Het apparaat schakelt zichzelf na enkele seconden automatisch uit.

De kinderbeveiliging overbruggen

Als u het apparaat eenmalig wilt gebruiken, kunt u de kinderbeveiliging overbruggen (totdat u het apparaat de volgende keer uitschakelt). Als u het apparaat de volgende keer inschakelt, is de kinderbeveiliging automatisch weer actief.



1. Het apparaat inschakelen.
Op de digitale indicatie brandt L .



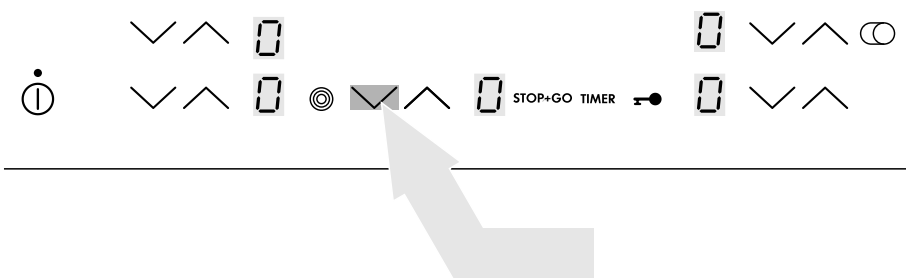
2. Raak de tiptoetsen „Kookstandkeuze“ ^ en v tegelijkertijd gedurende één seconde aan.
Er weerklinkt een signaal.
Op de digitale indicatie brandt 0.
De kinderbeveiliging is uitgeschakeld totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging uitschakelen

1. Het apparaat inschakelen.
Op de digitale indicatie brandt L.



2. Raak de tiptoets „Vergrendeling“ → gedurende ca. drie seconden aan.
Er weerklinkt een signaal.

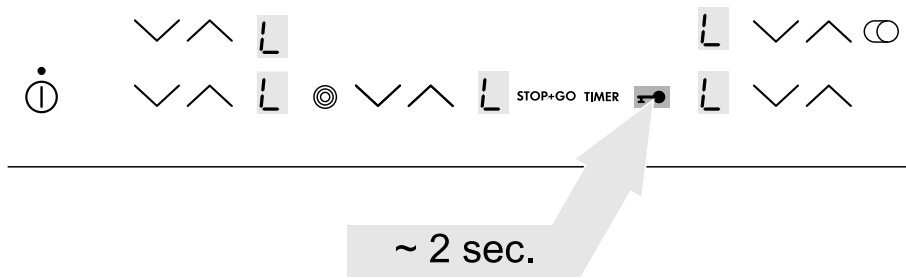


3. Raak een willekeurige tiptoets „Kookstandkeuze“ v aan.
Op de digitale indicatie brandt 0.
De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.
Het apparaat schakelt zichzelf na enkele seconden automatisch uit.

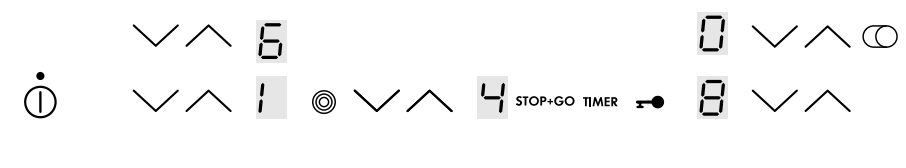
De vergrendeling gebruiken

Op elk willekeurig tijdstip van het koken kunt u het bedieningsveld met uitzondering van de tiptoets "Aan/Uit" ① vergrendelen om te voorkomen dat de instellingen versteld worden, bijv. doordat men er met een doek over heen veegt.

Het bedieningsveld vergrendelen



Raak de tiptoets „Vergrendeling" ➔ gedurende ca. twee seconden aan.
Op de digitale indicatie licht L gedurende vijf seconden op.
Het bedieningsveld is vergrendeld.



Als u een tiptoets aanraakt, brandt op de digitale weergav L .

Het bedieningsveld ontgrendelen

Raak de tiptoets „Vergrendeling" ➔ gedurende ca. twee seconden aan.
U kunt het bedieningsveld gebruiken.



Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch opgeheven.

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- als **automatische uitschakeling** voor een kookstand die u hebt ingesteld
- als **programmaklok** („eierwekker") bij een uitgeschakelde kookzone.

Kies een kookzone

1. Raak de tiptoets „Timer" aan.

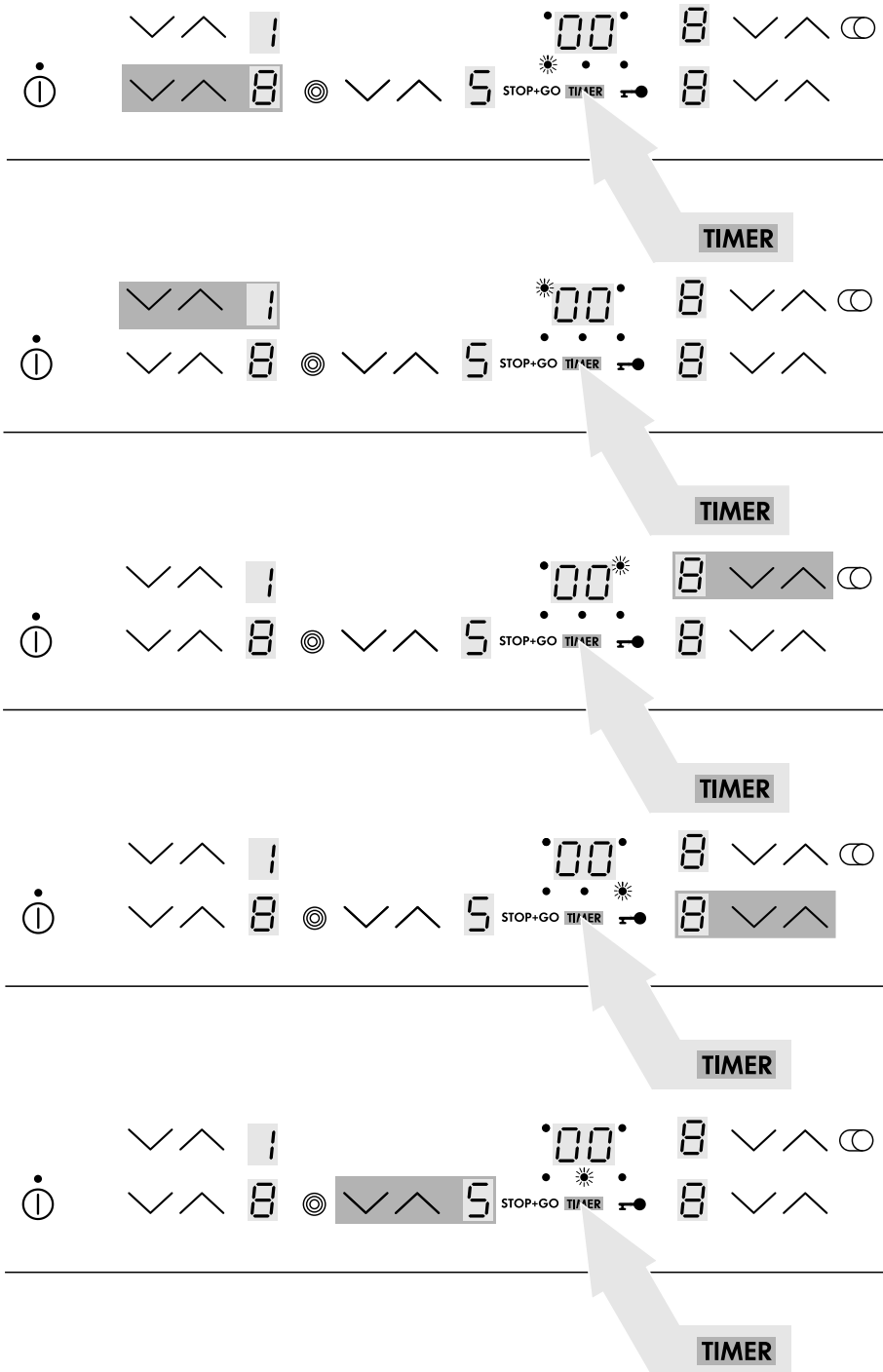
Op de timerindicatie verschijnt 00 .

De verklikkerlampjes „Timerfunctie" van de kookzones branden.

Het verklikkerlampje „Timerfunctie" van de instelbare kookzone knippert.

2. Raak de tiptoets „Timer" aan.

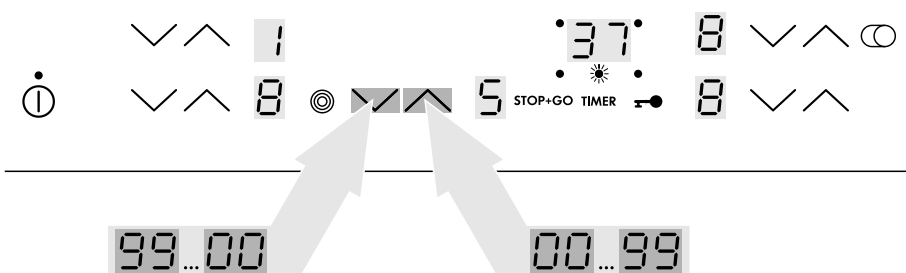
Het verklikkerlampje „Timerfunctie" van de volgende instelbare kookzone knippert.



De tijd instellen

1. Kies een kookzone.

Het verknipperlampje „Timerfunctie“ van de instelbare kookzone knippert.



2. Stel de gewenste tijd in met de tiptoetsen „Kookstandkeuze“ \wedge of \vee .

Op de timerindicatie verschijnt de ingestelde tijd.



Voor een snellere instelling kunt u de tiptoetsen „Kookstandkeuze“ \wedge of \vee aanraken totdat de gewenste waarde bereikt is.

De tijd voor de gekozen kookzone is na ca. vijf seconden geactiveerd.



Als u een tijd voor meerdere kookzones hebt ingesteld, geeft de timerindicatie altijd de kortste gaarkookduur aan en knippert het controlelampje „Timerfunctie“ van de bijbehorende kookzone.

Als de tijd verstreken is, verschijnt op de timerindicatie $\square\square$, de verklikkerlamp „Timerfunctie“ knippert en er weerklinkt gedurende ca. twee minuten een akoestisch signaal.



U schakelt het akoestische signaal uit door de tiptoets „Timer“ aan te raken.

De overgebleven tijd tonen

1. Kies de gewenste kookzone.

Op de timerindicatie verschijnt de overgebleven tijd.

Het verklikkerlampje „Timerfunctie“ dat bij de kookzone hoort, knippert.

De tijd veranderen

1. Kies de gewenste kookzone.

Op de timerindicatie verschijnt de overgebleven tijd.

Het verklikkerlampje „Timerfunctie“ van de instelbare kookzone knippert.

2. Stel de gewenste tijd in met de tiptoetsen „Kookstandkeuze“ \wedge of \vee .

Op de timerindicatie verschijnt de ingestelde tijd.

De tijd voor de gekozen kookzone is nu veranderd.

De kookzone en de automatische uitschakeling uitschakelen

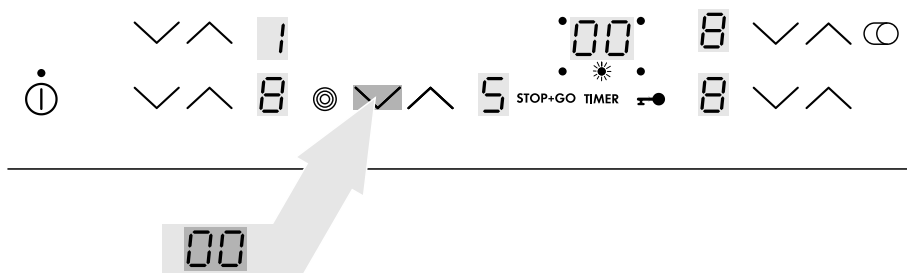
Als u een kookzone uitschakelt, zijn automatisch ook de timerinstellingen van deze kookzone uitgeschakeld.

De timer uitschakelen

1. Kies de gewenste kookzone.

Op de timerindicatie verschijnt de overgebleven tijd.

Het verklikkerlampje „Timerfunctie“ van de instelbare kookzone knippert.



2. Stel de tijd met de tiptoets „Kookstandkeuze“  in op nul.

Op de timerindicatie verschijnt .

De timer is uitgeschakeld.

Tips voor het gebruik van de kookplaat

Kookpannen

Hoe beter de pan, des te beter is het kookresultaat.

- Goede kookpannen herkent u aan de bodem van de pan. De bodem moet zo dik en zo vlak mogelijk zijn.



- Als u nieuwe potten en pannen koopt, moet u letten op de diameter van de bodem. Fabrikant geven vaak de bovenste diameter van de rand van de pan aan.
- Pannen met een bodem van aluminium of koper kunnen metallische verkleuringen op het glaskeramische oppervlak achterlaten. Die zijn moeilijk of helemaal niet meer weg te krijgen.
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen waarvan de bodem beschadigd is, die ruw zijn of bramen hebben. Tijdens het schuiven kunnen er krassen ontstaan die u niet meer weggrijpt.
- Als ze koud zijn, zijn panbodems meestal lichtjes naar binnen toe gewelfd (concaaf). Zij mogen in geen geval naar buiten toe gewelfd (convex) zijn.
- Als u speciale pannen gebruikt, (bijv. snelkookpannen, dubbelwandige kookpannen, woks enz.) moet u zich houden aan de informatie van de fabrikant.

Algemene instructies

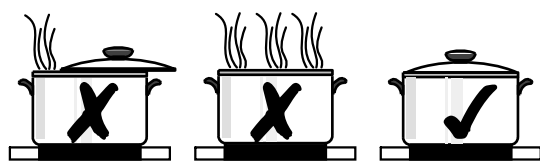
- De bodem moet altijd schoon en droog zijn.
- Om lelijke krassen op het glaskeramische kookoppervlak te voorkomen, mag u de potten en pannen bij het verplaatsen niet schuiven, maar moet u ze optillen.
- Krassen kunnen ook ontstaan als gevolg van zandkorrels (bijv. van de zojuist schoongemaakte groente) die samen met de pan over het kookoppervlak getrokken worden.
- Gebruik hoge pannen voor gerechten met veel vloeistof, dan kan er ook niets overkoken.

Energie besparen

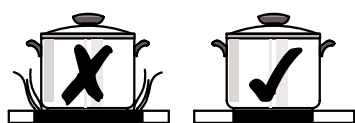


U bespaart waardevolle energie, als u zich houdt aan de onderstaande punten:

- Zet potten en pannen altijd eerst op de kookplaat voordat u de kookzone inschakelt.
- Vuile kookzones en vuile onderkanten van pannen verhogen het stroomverbruik.
- Doe – indien mogelijk – altijd een deksel op uw potten en pannen.



- Zet de kookzones altijd uit voordat de gaarkooktijd verstreken is. Zo maakt u gebruik van de restwarmte, bijv. om spijzen warm te houden of te smelten.
- De bodem van de pan en de kookzone moeten even groot zijn.



- Bij gebruikmaking van een snelkookpan is de gaarkooktijd tot 50% korter.

Koken met en zonder aankookautomaat

De aankookautomaat is geschikt voor:

- Gerechten die koud opgezet worden, op een hoge pit verhit worden en in de gaarstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden,
- gerechten die in een hete pan gedaan worden.

De aankookautomaat is niet geschikt voor:

- hachee, rollades en andere stoofgerechten, die totdat ze goed bruin zijn tijdens het braden vaak omgedraaid, overgoten en klaargestoofd moeten worden,
- knoedels, pastagerechten met veel vloeistof,
- het gaarkoken met snelkookpannen,
- zeer grote hoeveelheden soep/eenpansgerechten met meer dan 2 liter vocht.

Algemene instructies:

- Bij het koken zonder aankookautomaat raden wij u aan om voor het aankoken/aanbraden van de spijzen een hoge stand te kiezen (met de √-toets) en de spijzen vervolgens gaar te laten worden in de desbetreffende gaarkookstand.
- Houd de eerste kookprocessen in het oog! Hierbij kunt u vaststellen welke kookstand voor "uw gerechten" in de door "u normaal gesproken klaargemaakte hoeveelheid" met "uw kookpannen" optimaal is. U zult de voordelen van de automaat dan snel op hun waarde weten te schatten en u krijgt een goed gevoel voor uw nieuwe kookplaat.

Duur van de aankookkracht

De duur van de automatische aankookkracht is afhankelijk van de gekozen kookstand.

| Kookstand | Duur van de aankookkracht [min] |
|-----------|---------------------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 1,7 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4,8 |
| 3 | 5,5 |
| 4 | 6,5 |
| 4 | 8,2 |
| 5 | 10,2 |
| 5 | 12,3 |
| 6 | 2 |
| 6 | 2,5 |
| 7 | 3,5 |
| 8 | 4,5 |
| 9 | --- |

Richtwaarden voor het koken met het fornuis

De gegevens in de volgende tabellen zijn richtwaarden. Welke schakelaarstand voor kookprocessen nodig is, hangt af van de kwaliteit van de pannen en van de levensmiddelen (soort en hoeveelheid) die u gebruikt.

| Schakelaarstand | Aankooktijd van de automaat ¹⁾ [min.] | Gaarkookfase | Voorbeelden van de toepassing |
|-----------------|--|-----------------------------------|--|
| 9 | | Aankoken Aanbraden Frituren | Aankoken van grote hoeveelheden vocht, pasta koken, aanbraden van vlees, (hachee aanbraden, gestoofd vlees) |
| 8 | 4,5 | Sterk braden | Biefstukken, lendestukken, rijfkoek, braadworsten, pannekoeken |
| 7 | 3,5 | | |
| 6 | 2,0 | Gebraad | Schnitzels/karbonades, lever, vis, gehaktballen, spiegeleieren |
| 5 | 10,2 | Koken | Koken tot 1,5 l vocht, aardappelen, groente |
| 4 | 6,5 | | |
| 3 | 4,8 | Smoren Stoven Wellen | Smoren en stoven van kleine hoeveelheden groente, wellen van rijst en melkgerechten |
| 2 | 1,7 | | |
| 1 | 1,0 | Smelten | Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten |
| 0 | 0,5 | Warm houden | Spijzen warm houden |

¹⁾ Bij het koken zonder automaat kunt u de aankooktijd voor elke situatie apart kiezen.



Wij raden u aan, de schakelaar bij het aankoken of aanbraden in de aankookstand „9“ te zetten en spijzen met een langere gaarkooktijd vervolgens in de desbetreffende gaarkookstand gaar te laten worden.

Reiniging en onderhoud

Kookplaat



Let op! U mag niet met reinigingsmiddelen aan een heet glaskeramisch oppervlak komen! Alle reinigingsmiddelen moeten na het reinigen met veel schoon water verwijderd worden, omdat zij etsend kunnen gaan werken als ze opnieuw verhit worden!

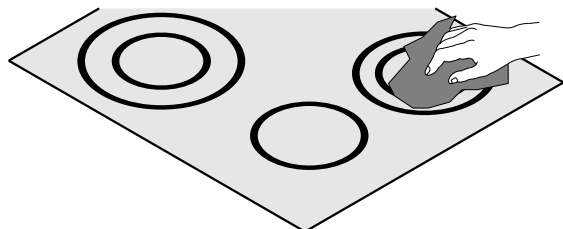
Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- of ovensprays, grove schuurmiddelen of krassende pannenreinigingsmiddelen.



Maak het glaskeramische kookoppervlak telkens na gebruik schoon, als het handwarm of koud is. Op die manier voorkomt u dat vuil kan vastbranden.

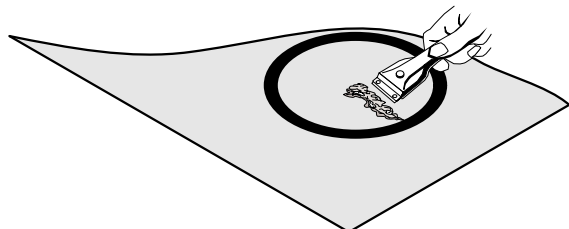
Verwijder kalk- en waterranden, vetspatten en metallisch glimmende verkleuringen met een normaal in de handel verkrijgbare reiniger voor glaskeramik of edelstaal.

Lichte verontreinigingen



1. Veeg het glaskeramische oppervlak schoon met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
2. Wrijf het oppervlak vervolgens droog met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Maak het hele glaskeramische oppervlak eenmaal per week grondig schoon met een normaal in de handel verkrijgbare reiniger voor glaskeramik of edelstaal.
4. Maak het glaskeramische oppervlak vervolgens schoon met veel schoon water en veeg het droog met een schone, pluisvrije doek.

Vastgeplakte verontreinigingen



1. Om overgekookte spijzen of vastgeplakte spatten te verwijderen, moet u een reinigingsschraper gebruiken.
2. Zet de reinigingsschraper schuin op het glaskeramisch oppervlak.
3. Verwijder de verontreinigingen door met het mes een glijdende beweging te maken.



Reinigingsschrapers en glaskeramische reinigers krijgt u bij de vakhandel.

Speciale verontreinigingen

1. Ingebrande suiker, gesmolten kunststof, aluminiumfolie of andere smeltbare materialen moet u onmiddellijk, terwijl ze nog heet zijn met een reinigingsschraper verwijderen.



Let op! Als u met een reinigingsschraper op een hete kookzone werkt, loopt u kans op verbrandingen!

2. Vervolgens moet u de afgekoelde kookplaat normaal reinigen.

Voor het geval dat de kookzone met de daarop gesmolten materialen reeds is afgekoeld, moet u deze vóór het reinigen nogmaals opwarmen.



Krassen of donkere vlekken in het glaskeramische oppervlak die bijv. ontstaan zijn als gevolg van pannenbodems met scherpe kanten, kunt u niet meer verwijderen. Zij hebben echter geen nadelige invloed op de werking van de kookplaat.

Hulp bij storingen

Mogelijk is de storing slechts een kleine fout die u aan de hand van de volgende instructies zelf kunt verhelpen.

Als u de storing met de onderstaande informatie niet kunt verhelpen, neem dan contact op met uw dealer of met de klantendienst.



Als u een beroep doet op de klantendienst en mocht blijken dat de fout veroorzaakt wordt door foutieve bediening, dan is het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode niet gratis.

Als de glaskeramische kookplaat gebroken mocht zijn, vermeld dan tijdens uw gesprek met de klantenservice het **driecijferige getal** dat op de glasplaat staat.

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---------------------------------------|---|--|
| De digitale indicatie is uitgevallen. | De stroom is uitgevallen. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wacht totdat de stroomuitval voorbij is. 2. Apparaat inschakelen. |
| | De zekering in de huisinstallatie is doorgeslagen. | <p>Nieuwe zekering inzetten. De zekering slaat opnieuw door:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat uitschakelen 2. Waarschuw een elektricien. |
| | De beveiliging tegen oververhitting heeft alle kookzones uitgeschakeld en de werking ervan geblokkeerd. | Laat de kookzones afkoelen. |
| De foutindicatie knippert. | De beveiliging tegen oververhitting heeft de kookzone met twee cirkels uitgeschakeld en de werking ervan geblokkeerd. | Laat de kookzone afkoelen. |
| | Er is vloeistof of een vochtige doek op de touch-control-tiptoetsen terechtgekomen. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 2. Laat het apparaat afkoelen. 3. Maak de glaskeramische kookplaat schoon. 4. Koppel het apparaat aan het elektriciteitsnet (zekering inzetten). 5. Apparaat inschakelen. <p>De foutindicatie blijft knipperen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat uitschakelen 2. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 3. Waarschuw de klantenservice. |

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| Het glaskeramische oppervlak heeft scheuren, barsten of breuken. | Er zijn harde resp. spitse voorwerpen op het glaskeramische oppervlak gevallen. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat uitschakelen. 2. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 3. Waarschuw de klantenservice. |
| De kookzones werken niet. | Het apparaat is niet ingeschakeld. | Apparaat inschakelen. |
| | De gewenste kookzone is niet ingeschakeld.. | Kookzone inschakelen. |
| | De gewenste kookstand is niet ingesteld. | De kookstand instellen. |
| | De zekering in de huisinstallatie is doorgeslagen. | Nieuwe zekering inzetten. De zekering slaat opnieuw door: <ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat uitschakelen 2. Waarschuw een elektricien. |
| De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld. | De kinderbeveiliging is niet ingeschakeld. | Kinderbeveiliging uitschakelen (zie de paragraaf „Kinderbeveiliging“). |
| | Nadat het apparaat is ingeschakeld, zijn er meer dan 10 seconden verstreken. | Apparaat opnieuw inschakelen. |
| | Nadat de kookzone is gekozen, zijn er meer dan 10 seconden verstreken. | Kies opnieuw een kookzone. |
| De kookzones kunnen niet worden uitgeschakeld. | Nadat de kookzone is gekozen, zijn er meer dan 10 seconden verstreken. | Kies opnieuw een kookzone. |

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De restwarmte-indicatie is uitgevallen. | De stroom is even uitgevallen. | 1. Wacht totdat de stroomuitval voorbij is. Apparaat inschakelen. De beschikbare restwarmte wordt niet meer aangegeven. |
| | De elektronica is defect. | 1. Apparaat uitschakelen. 2. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 3. Waarschuw de klantenservice. |
| De restwarmte-indicatie geeft niets aan. | De kookzone was slechts kort ingeschakeld. | Als de kookzone koud is, is er geen sprake van een storing. |
| | De elektronica is defect. | 1. Apparaat uitschakelen. 2. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 3. Waarschuw de klantenservice. |
| | De stroom was uitgevallen. | De beschikbare restwarmte wordt niet meer aangegeven. |
| De aankookautomaat kan niet worden ingeschakeld. | De kookzone heeft nog restwarmte. | Laat de kookzone afkoelen. |
| | De kookstand is ingesteld met de tiptoets „Kookstandkeuze” ∨. | 1. De kookzone uitschakelen. 2. De kookstand instellen met de tiptoets „Kookstandkeuze” ^. |
| | Het powermanagement is actief. | Kookstanden in het powermanagement lager zetten. |
| De automatische uitschakeling van de timer kan niet ingesteld worden. | Er is geen kookzone gekozen. | Kies een kookzone. |
| | Het bedieningsveld is vergrendeld. | Bedieningsveld ontgrendelen. |
| De automatische uitschakeling van de timer kan niet uitgeschakeld worden. | Er is geen kookzone gekozen. | Kies een kookzone. |
| | Het bedieningsveld is vergrendeld. | Bedieningsveld ontgrendelen. |

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| De programmaklok van de timer kan niet ingesteld worden. | De automatische uitschakeling van een kookzone is ingesteld. | Automatische uitschakeling uitschakelen. |
| | Het bedieningsveld is vergrendeld. | Bedieningsveld ontgrendelen. |
| De programmaklok van de timer kan niet uitgeschakeld worden. | Het bedieningsveld is vergrendeld. | Bedieningsveld ontgrendelen. |
| Het apparaat reageert niet gegevens die met het bedieningsveld ingevoerd worden. | Apparaat is uitgeschakeld. | Apparaat inschakelen. |
| | De elektronica is defect. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apparaat uitschakelen. 2. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af (zekering verwijderen). 3. Waarschuw de klantenservice. |
| | De beveiliging tegen oververhitting heeft alle kookzones uitgeschakeld en de werking ervan geblokkeerd. | Laat de kookzones afkoelen. |

Montage-instructie

Technische gegevens

Afmetingen van het apparaat

| | |
|---------|--------|
| Breedte | 896 mm |
| Diepte | 506 mm |
| Hoogte | 47 mm |

Uitsnijmaten

| | |
|------------|--------|
| Breedte | 880 mm |
| Diepte | 490 mm |
| Hoekradius | R5 |

Veiligheidsinstructies

Het apparaat mag uitsluitend gemonteerd en elektrisch aangesloten worden door hiervoor opgeleide en bevoegde vakmensen.



Houdt u zich a.u.b. aan deze instructies, want anders verliezen uw garantie-aanspraken jegens de fabrikant hun geldigheid.

De algemene richtlijnen voor het gebruik van elektrische apparatuur, de voorschriften van uw energiebedrijf en de instructies in deze montage-instructie dienen in acht te worden genomen.

Dit apparaat voldoet voor wat de bescherming tegen brandgevaar betreft aan de norm EN 60 335-2-6. Apparaten van dit type mogen eenzijdig ingebouwd worden naast hoge kasten of muren.

Het apparaat monteren

Bij het inbouwen, uitbouwen en in geval van reparaties moet het apparaat van het elektriciteitsnet afgekoppeld worden.

Als u het apparaat uitpakt, moet u eerst controleren of het helemaal onbeschadigd is en of er geen sprake is van duidelijke transportschade. Beschadigde apparaten mogen niet gemonteerd resp. aangesloten worden.

Eventuele transportschade dient onmiddellijk bij de leverancier of het transportbedrijf gereclameerd te worden.

De verpakking dient op milieuvriendelijke wijze opgeruimd te worden.

U dient zich te houden aan de vereiste minimumafstanden ten opzichte van andere apparatuur in uw keuken (kijk in de technische specificaties van die apparatuur).

Het apparaat mag niet meteen naast deuren of onder vensters gemonteerd worden. Opengangende en openspringende vensters kunnen de hete kookpannen van de kookplaat slaan.

Er mogen geen schuiflades onder de kookplaat gemonteerd worden.

De contactbeveiliging moet door inbouw gegarandeerd zijn.

De stevige stand van de inbouwkast moet voldoen aan DIN 68930.

Ter bescherming tegen vocht dienen alle uitgezaagde snijvlakken met geschikt afdichtingsmateriaal verzegeld te worden.

Bij betegelde werkbladen moeten de voegen van het opleggedeelte van de kookplaat helemaal gevoegd zijn.

Bij platen van natuursteen, kunststeen of keramiek moeten de snapveren met een geschikte kunsthars of met tweecomponentenlijm vastgeplakt worden.

Controleer of de afdichting in het oplegframe perfect zit en geen openingen heeft.

U mag geen extra silicone-afdichting aanbrengen. Dit bemoeilijkt het uitbouwen in geval van reparaties.

Bij demontage moet de kookplaat vanaf de onderzijde eruit gedrukt worden.

Maak het uitgezaagde gedeelte van het werkblad schoon.

Het apparaat elektrisch aansluiten



GEVAAR!

Levensgevaarlijk door elektrische stroom.

Op de netaansluitklem kan spanning staan.

1. Houdt u zich aan de veiligheidsregels van de elektrotechniek.
2. Maak de netaansluitklem spanningsvrij.



Let op!

Schade door elektrische stroom.

Loszittende en onvakkundig gemaakte klemverbindingen veroorzaken spanningsoverslagen.

1. Houdt u zich aan de voorschriften bij het maken van klemverbindingen.
2. Breng een trekontlasting op de kabel aan.

1. Sluit de kabel op het apparaat en op de netaansluitklem aan.
2. Breng een trekontlasting op de kabel aan.
3. Klemverbindingen controleren.
4. Maak het apparaat reinigen (zie „Vóór het eerste gebruik“).
5. Controleer of het apparaat bedrijfsklaar is.

Het apparaat is elektrisch aangesloten.

Service

In de paragraaf „Hulp bij storingen“ staan enkele storingen vermeld die u zelf kunt verhelpen.

Lees in geval van een storing eerst die paragraaf.

Is het een technische storing?

Neem dan contact op met onze klantenservice of met één van onze servicepartners.

Bereid het gesprek in elk geval goed voor. Zo vereenvoudigt u de diagnose en de beslissing of een bezoek van een servicemonteur echt noodzakelijk is.

Noteer het volgende zo nauwkeurig mogelijk:

- Welke storing treedt er op?
- Wanneer treedt de storing op?

Noteer voor het gesprek absoluut de volgende identificatienummers op het type-aanduidingsplaatje van uw apparaat:

- Modelbenaming,
- prod.nr. (9 cijfers),
- ser.nr. (8 cijfers).

Wij raden u aan, de identificatienummers hier te noteren, zodat u ze steeds bij de hand hebt:

Model:




Prod. nr.:

Ser.nr.:

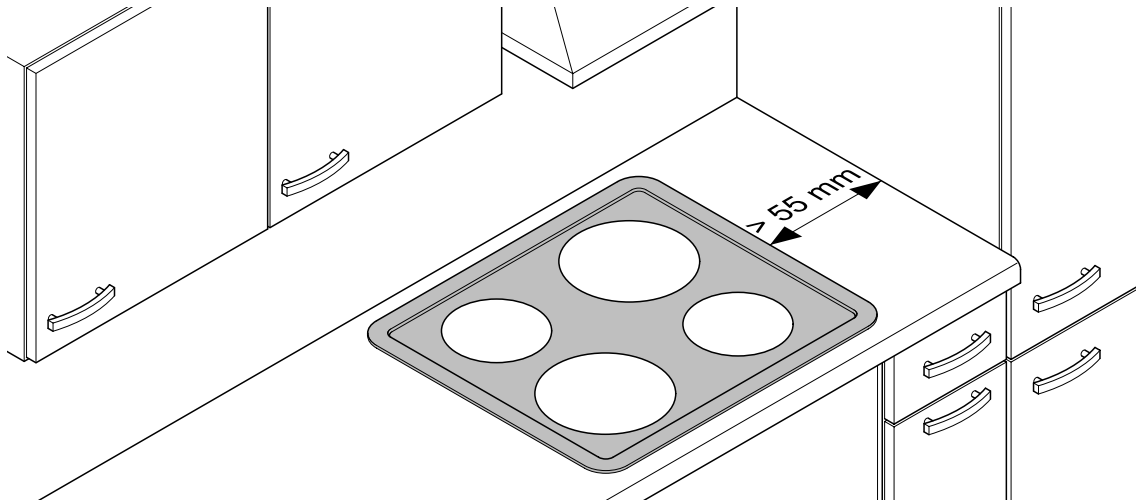
Wanneer moeten wij u ook tijdens de garantieperiode kosten in rekening brengen?

- Als u de storing met behulp van de storingstabel (zie de paragraaf „Hulp bij storingen“) zelf had kunnen verhelpen,
- als de servicemonteur meerdere malen langs moet komen, omdat hij vóór zijn bezoek niet alle belangrijke informatie gekregen heeft en dus bijv. reserve-onderdelen moet gaan halen. U kunt deze extra ritten voorkomen als u het telefoongesprek op de in het bovenstaande beschreven wijze goed voorbereidt.

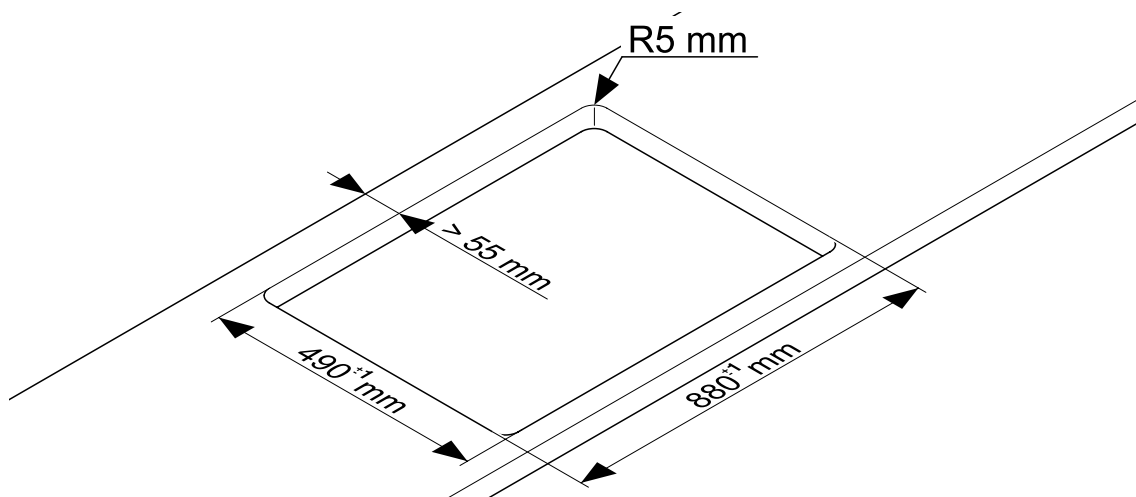
Hob mounting / Montage de la table de cuisson / De kookplaat monteren

-  The electrical connection should be performed by a qualified electrician according to the information in the „Electrical connection“ section on page 35.
-  Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé conformément aux informations du chapitre « Branchement électrique de l'appareil » page 73.
-  De elektrische aansluiting dient gemaakt te worden door een vakkundig elektricien conform de informatie in de paragraaf „Het apparaat elektrisch aansluiten“ op pagina 110.

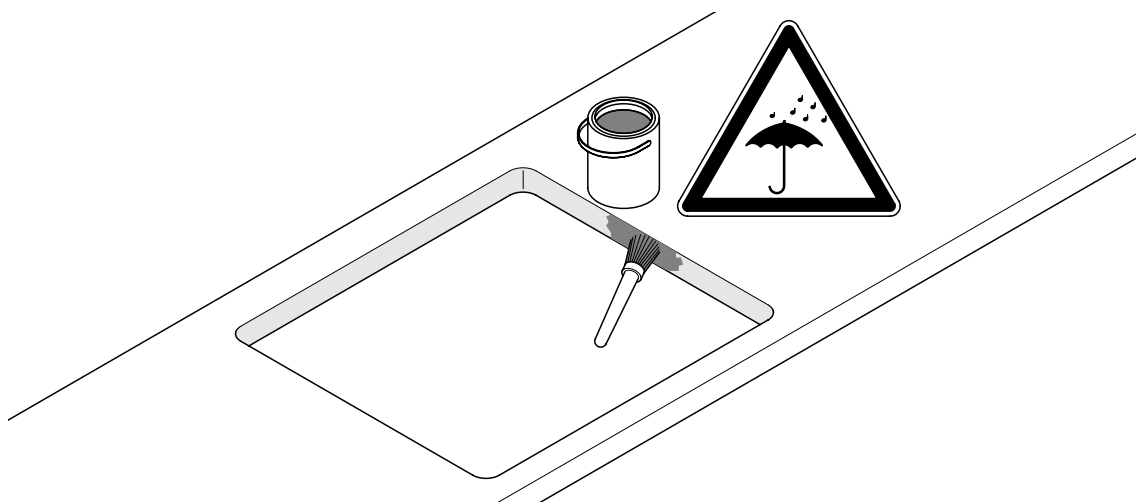
Step / Etape / Stap 1



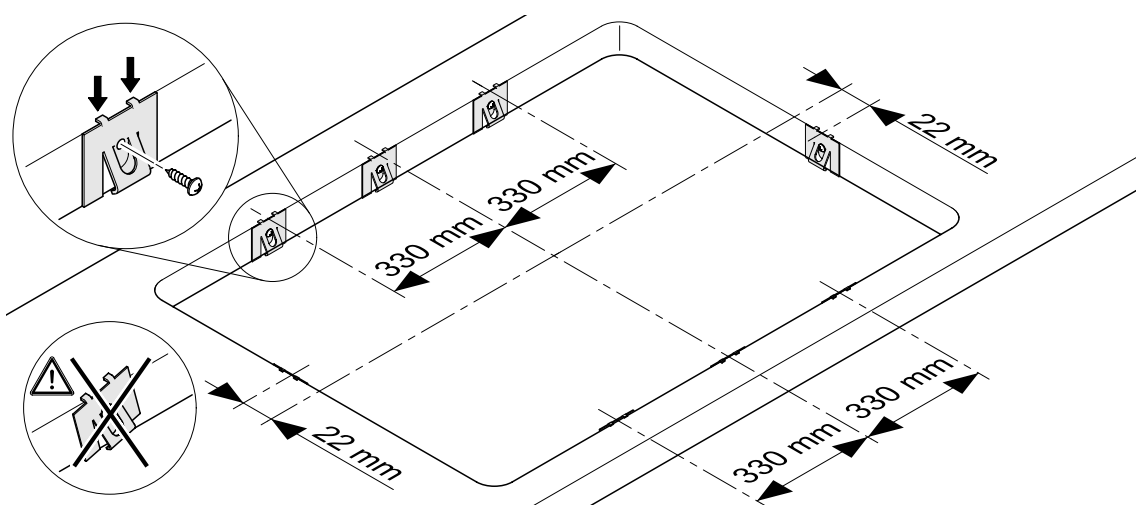
Step / Etape / Stap 2



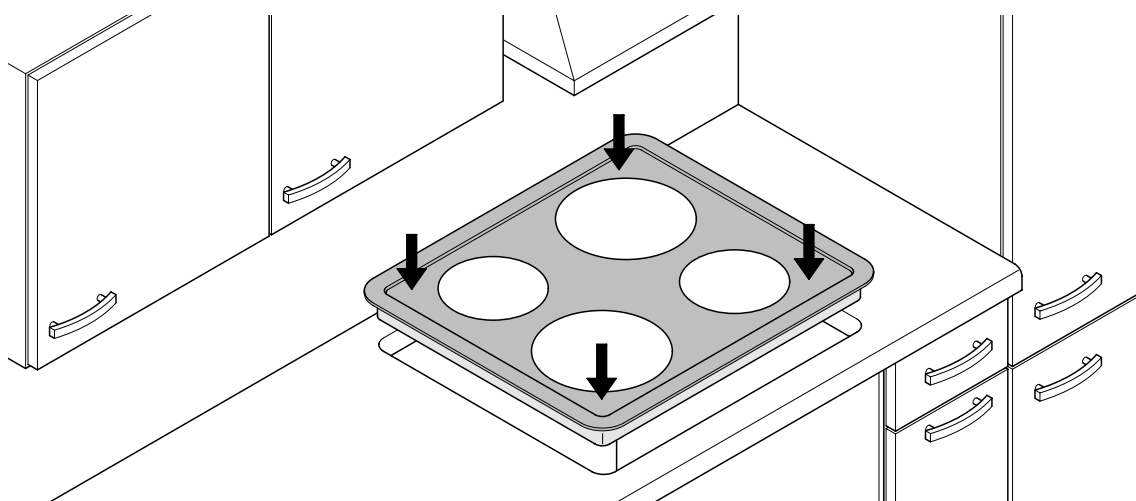
Step / Etape / Stap 3

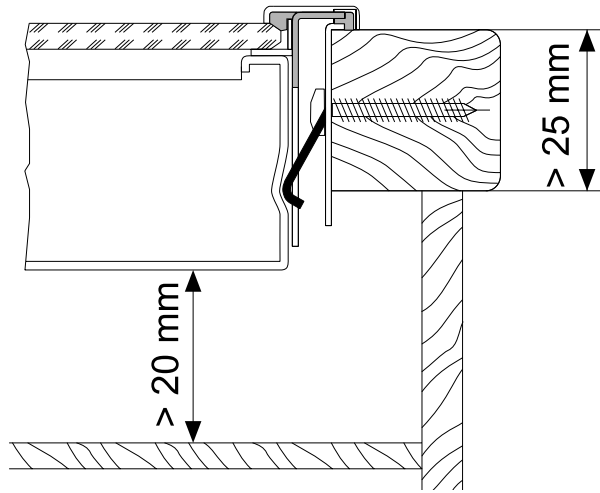


Step / Etape / Stap 4



Step / Etape / Stap 5





 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Hier Typenschild aufkleben (nur für Werk)

AEG Hausgeräte
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 924 338-A-240204

Subject to modification without notice
Sous réserve de modifications
Wijzigingen voorbehouden