

---

|    |                            |       |
|----|----------------------------|-------|
| fr | Mode d'emploi .....        | 28-41 |
| it | Istruzioni per l'uso ..... | 42-54 |
| nl | Gebruiksaanwijzing .....   | 55-67 |

---

Mode d'emploi  
Istruzioni per L'uso  
Gebruiksaanwijzing

---

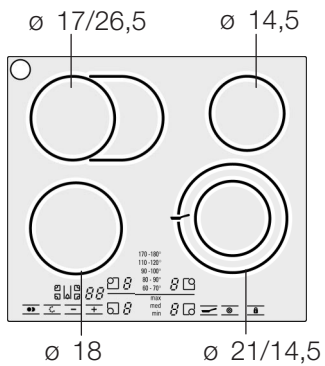


NRN 67..

---

5650036026

**NRN 67..**



$\varnothing = \text{cm}$

---

# Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez la table de cuisson après l'avoir déballée. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la table de cuisson. En cas de dommages résultant d'un raccordement incorrect vous perdez tous droits à la garantie.

---

## Consignes de sécurité

### Huile et graisse brûlantes

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

## Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds.

Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câblage et à la table de cuisson.

## Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

## Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses.

Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

---

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Des dommages peuvent survenir au fond des récipients et à la vitrocéramique.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

### Poêles et casseroles chaudes

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

### Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

### Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.  
Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

### Aliments débordés

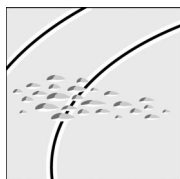
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.  
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

### Feuilles et plastiques

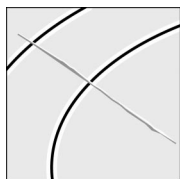
Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.  
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Exemples de dommages possibles

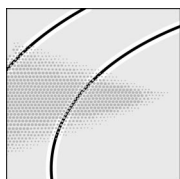
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



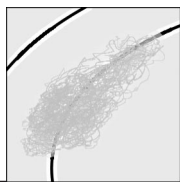
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



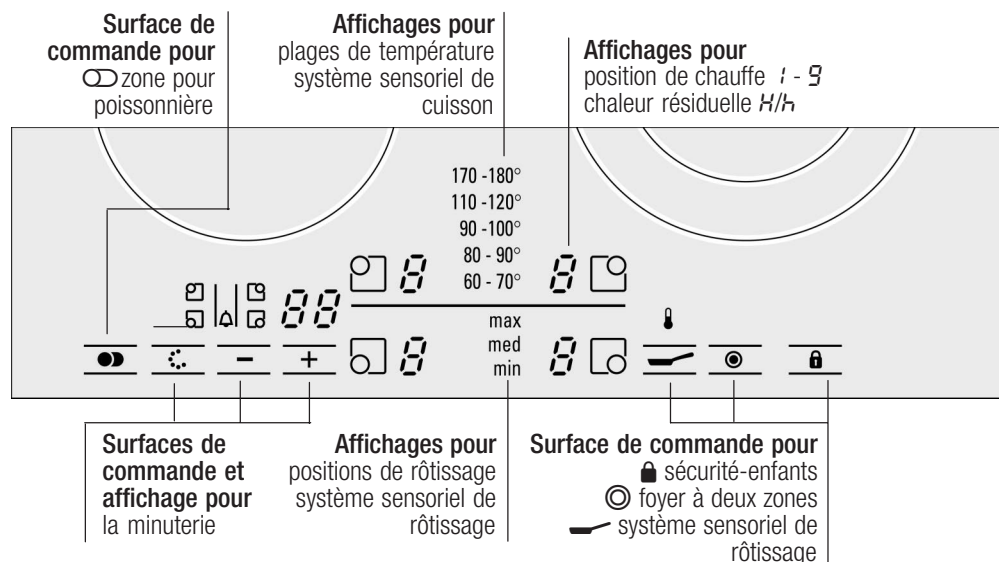
Décor effacé  
dû à des produits nettoyants inappropriés.

## Apprentissage de l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Dans ce chapitre sont décrits le bandeau de commande, les foyers et affichages.

### Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ☉.

La surface de chauffe extérieure du foyer à deux zones est enclenchée.

## Remarque

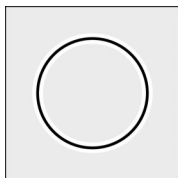
Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essuyer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

---

## Les foyers

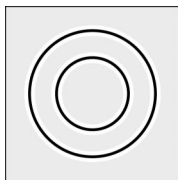
### Foyer à une zone





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

Choisissez le foyer approprié.  
La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

### Foyer à deux zones

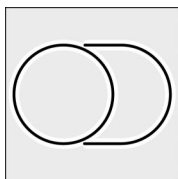


Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.  
Le foyer doit être activé.



Enclenchement de la surface de chauffe extérieure:  
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.  
Désactiver:  
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

### Zone pour poissonnière

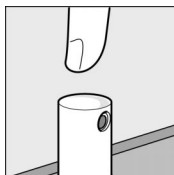


Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière:  
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.  
Désactiver:  
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

### Sonde de cuisson

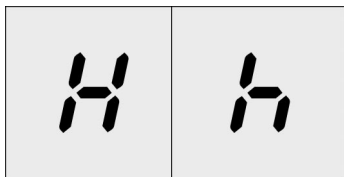


La sonde de cuisson sert à cuisiner avec le système sensoriel de cuisson.

Le maniement est décrit en détail dans le chapitre Cuisson avec le système sensoriel.

---

## Indicateur de chaleur résiduelle



### Panne de courant

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

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

L'indicateur de chaleur résiduelle se rallume automatiquement après une panne de courant. L'affichage clignote pendant env. 30 minutes. Le clignotement s'arrête lorsque vous rallumez brièvement le foyer.

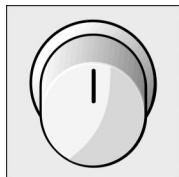
---

## Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

---

## Réglages



Les interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

0 = foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

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



# Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

|  | Quantité      | Position de chauffage rapide 9 | Position de mijotage | Durée de mijotage |
|--|---------------|--------------------------------|----------------------|-------------------|
| <b>Faire fondre</b>                                      |               |                                |                      |                   |
| Chocolat, glaçage, beurre, miel                          | 100 g         | -                              | 1-2                  | -                 |
| Gélatine   | 1 paqu.       | -                              | 1-2                  | -                 |
| <b>Réchauffer</b>  |               |                                |                      |                   |
| Légumes en conserves                                     | 400 g-800 g   | 2-4 mn.                        | 1-2                  | 3-6 mn.           |
| Bouillon   | 500 ml-1 l    | 3-4 mn.                        | 7-8                  | 2-4 mn.           |
| Soupe liée   | 500 ml-1 l    | 2-4 mn.                        | 2-3                  | 2-4 mn.           |
| Lait   | 200 ml-400 ml | 2-4 mn.                        | 1-2                  | 2-3 mn.           |
| <b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>                  |               |                                |                      |                   |
| Potée (p.ex. plat de lentilles)                          | 400 g-800 g   | 2-3 mn.                        | 1-2                  |                   |
| Lait   | 500 ml-1 l    | 3-4 mn.                        | 1-2                  |                   |
| <b>Décongeler et réchauffer</b>                          |               |                                |                      |                   |
| Épinards surgelés  | 300 g-600 g   | 4-5 mn.                        | 2-3                  | 5-15 mn.          |
| Goulasch surgelé   | 500 g-1 kg    | 4-5 mn.                        | 2-3                  | 20-30 mn.         |
| <b>Étuver</b>  |               |                                |                      |                   |
| Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)                       | 4-8 pièces    | 8-12 mn.                       | 4-5*                 | 20-30 mn.         |
| Poisson  | 300 g-600 g   | 5-8 mn.                        | 4-5*                 | 10-15 mn.         |
| <b>Faire cuire</b>                                       |               |                                |                      |                   |
| Riz (avec double volume d'eau)                           | 125 g-250 g   | 3-4 mn.                        | 2-3                  | 15-30 mn.         |
| Riz au lait (500ml-1l de lait)                           | 125 g-250 g   | 4-6 mn.                        | 1-2                  | 25-35 mn.         |
| Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau | 750 g-1,5 kg  | 5-7 mn.                        | 4-5                  | 25-30 mn.         |
| Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau       | 750 g-1,5 kg  | 5-7 mn.                        | 4-5                  | 15-25 mn.         |
| Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau                      | 500 g-1 kg    | 4-5 mn.                        | 2-3                  | 10-20 mn.         |
| Pâtes (1-2 l d'eau)                                      | 200 g-500 g   | 8-12 mn.                       | 6-7*                 | 6-10 mn.          |

|                                     | Quantité              | Position de chauffage rapide 9 | Position de mijotage | Durée de mijotage      |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------|------------------------|
| <b>Braiser</b>                      |                       |                                |                      |                        |
| Paupiettes                          | 4 pièces              | 5-8 mn.                        | 4-5                  | 50-60 mn.              |
| Rôti à braiser                      | 1 kg                  | 5-8 mn.                        | 4-5                  | 80-100 mn.             |
| Goulasch                            | 500 g                 | 6-11 mn.                       | 4-5                  | 50-60 mn.              |
| <b>Poêler</b>                       |                       |                                |                      |                        |
| Crêpe (galette)                     |                       | 2-4 mn.                        | 6-7                  | cuire en continu       |
| Escalope, panée                     | 1-2 pièces            | 2-4 mn.                        | 6-7                  | 6-10 mn.               |
| Steak                               | 2-3 pièces            | 2-4 mn.                        | 7-8                  | 8-12 mn.               |
| Bâtonnets de poisson                | 10 pièces             | 2-4 mn.                        | 6-7                  | 8-12 mn.               |
| <b>Friture</b> (dans 1-2 l d'huile) |                       |                                |                      |                        |
| Produits surgelés                   | 200 g par remplissage | 10-15 mn.                      | 8-9                  | faire frire en continu |
| Divers                              | 400 g par remplissage | 10-15 mn.                      | 4-5                  | faire frire en continu |

\* Mijoter sans couvercle

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

### Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Faire cuire avec peu d'eau</b>     | Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.  |
| <b>Réduire le réglage</b>             | Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.   |
| <b>Utiliser la chaleur résiduelle</b> | Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.<br><br>Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle <i>H</i> est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments. |

---

## Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson

### **Le système sensoriel de cuisson fonctionne de la manière suivante**

Lorsque vous sortez la sonde de cuisson vous pouvez cuisiner sur le foyer arrière gauche avec le système sensoriel de cuisson.

Le système sensoriel de cuisson convient aux aliments que l'on chauffe dans du liquide ou dans une grande quantité de graisse. Le système sensoriel de cuisson n'est pas approprié au rôtissage.

Chaque récipient avec un contenu chaud émet de la chaleur. La sonde de cuisson capte cette chaleur. La table de cuisson règle automatiquement la température du récipient.

### **Les avantages de ce système lors de la cuisson**

Le foyer chauffe uniquement lorsque c'est nécessaire. Ceci fait économiser de l'énergie.

L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

La température monte lentement. Le débordement est évité. Vous n'avez pas besoin de régler pendant la cuisson.

---

## Plages de températures

Pour la cuisson avec le système sensoriel vous disposez de cinq plages de températures qui sont nécessaires pour la cuisson.

170 - 180 °C pour fritures

110 - 120 °C pour la cuisson en cocotte minute

90 - 100 °C pour faire cuire, bouillir, braiser

80 - 90 °C pour faire mitonner, gonfler, étuver

60 - 70 °C pour décongeler, réchauffer,  
maintenir au chaud.

### Remarque:

- ❑ La plage de température 90-100 °C est suffisante pour la cuisson, même si cela bouillonne moins que d'habitude.

Le point d'ébullition dépend de l'altitude de votre domicile.

---

## Vaisselle

La surface des casseroles détectables par sonde doit être telle qu'elle émet bien la chaleur à la sonde. En cas de casseroles inappropriées la régulation ne fonctionne pas. Les aliments dans la casserole débordent ou brûlent.

### Casseroles inappropriées

Sont inappropriées p.ex. des casseroles en inox sans décor émaillé. Des poêles sont également inappropriées, car elles ne sont pas assez hautes.

### Casseroles appropriées

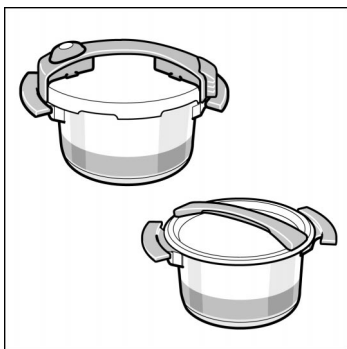
Nous recommandons des casseroles détectables par sonde de la série «Fissler magic spécial». Le récipient livré avec l'appareil fait partie de cette série.

Vous pouvez vous procurer d'autres récipients de la série dans le commerce spécialisé pour des articles ménagers et dans les rayons spécialisés des grands magasins.

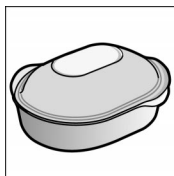
Sont illustrées : Marmite et cocotte minute.

Vous pouvez également utiliser vos casseroles émaillées. Elles doivent avoir un fond épais et lisse.

Vous pouvez vous procurer le récipient livré avec l'appareil comme accessoire en option chez votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ1032.



## Cocotte



Vous pouvez vous procurer une cocotte appropriée comme accessoire en option auprès de votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ 6000.

---

## Procéder comme suit

### Choisir le récipient et le foyer

Choisissez le foyer à sonde.  
Mettez les aliments dans le récipient détectable par sonde. Il doit être si grand qu'il couvre complètement le foyer. Veillez à ce que la bande décorative à la casserole détectable par sonde soit propre.

### Remplir le récipient

Versez du liquide.  
En cas de casserole détectable par sonde : au moins jusqu'au repère.  
En cas de récipient sans repère : au moins à une hauteur de deux doigts.

### Mettre le récipient et couvrir

Placez le récipient sur le foyer. Veillez au marquage du foyer. Le récipient doit se trouver à l'intérieur du marquage. Vous obtiendrez ainsi un résultat optimal lors de la cuisson.  
Si vous utilisez la casserole à manche, le manche ne doit pas se trouver au-dessus de la zone de la sonde. Mettez le couvercle, sinon la régulation ne fonctionne pas.

### Sélectionner la plage de température

Choisissez dans le tableau suivant la plage de température appropriée à votre plat.

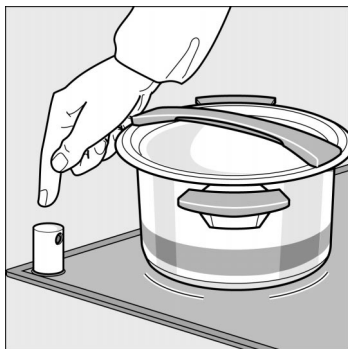
---

## Réglages

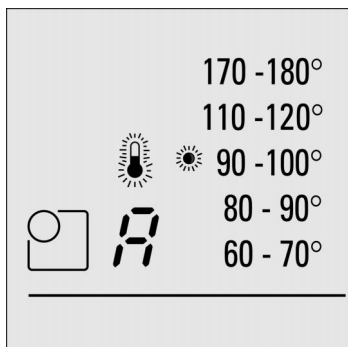
### Remarque

Attention! Afin de pouvoir sortir la sonde, le foyer doit être éteint.

Le couvercle de la sonde de cuisson escamotée devient chaud lorsque le foyer adjacent est allumé. Touchez le couvercle uniquement lorsque le foyer adjacent est éteint depuis 15 minutes.



1. Appuyez sur la sonde de cuisson pour la faire sortir. Contrôlez si la fenêtre de la sonde est propre.



2. Tournez l'interrupteur du foyer jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de la plage de température souhaitée s'allume. A l'affichage apparaît un *A*. Le système sensoriel de cuisson est activé.

### Phase de chauffe

Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte. Un signal se fait alors entendre et le symbole de température s'éteint.

### Faire cuire

Le système sensoriel de cuisson maintient la température du récipient dans la plage de température réglée.

### Lorsque le mets est prêt

Eteignez l'interrupteur du foyer. Escamotez la sonde de cuisson afin de ne pas salir la fenêtre de la sonde.

### Mettre des aliments dans le liquide chaud

Vous pouvez également mettre les aliments dans le liquide chaud. Remplissez le récipient uniquement de liquide.

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 et 2. Lorsque la température est atteinte et un signal retentit, mettez les aliments dans le liquide.

## Tableau

Le tableau indique quelle plage de températures convient au plat que vous voulez préparer. La durée de cuisson peut dépendre de la nature, du poids et de la qualité des aliments.

|                 |   | Plages de températures | Durée de cuisson à partir du signal sonore |
|-----------------|---|------------------------|--|
| Soupes          | Bouillon de viande  | 90–100°C               | 60–90 min.                                 |
|                 | Ragoût  | 90–100°C               | 45–60 min.                                 |
| Accompagnements | Pommes de terre   | 90–100°C               | 30–40 min.                                 |
|                 | Quenelles   | 80–90°C                | 30–40 min.                                 |
|                 | Pâtes   | 90–100°C               | 7–10 min.                                  |
|                 | Polenta   | 80–90°C                | 20–25 min.                                 |
|                 | Riz   | 80–90°C                | 25–35 min.                                 |
| Oeufs           | Oeufs cuits durs (eau froide au début)                              | 90–100°C               | 5–10 min.                                  |
| Poissons        | Viande à l'étuvée   | 80–90°C                | 15–20 min.                                 |
| Viandes         | Boulettes de viande   | 90–100°C               | 20–30 min.                                 |
|                 | Raviolis  | 90–100°C               | 10–15 min.                                 |
|                 | Poule au pot  | 90–100°C               | 60–90 min.                                 |
|                 | Viande bouillie   | 90–100°C               | 60–90 min.                                 |
|                 | Petites saucisses   | 80–90°C                | 5–10 min.                                  |
| Légumes         | Légumes frais, brocoli par ex.                                      | 90–100°C               | 10–20 min.                                 |
|                 | Légumes frais, par ex. choux de Bruxelles                           | 90–100°C               | 30–40 min.                                 |
|                 | Produits surgelés: légumes en sauce à la crème, épinards par ex. *) | 60–70°C                | 15–30 min.                                 |
|                 | Légumes surgelés, par ex. choux de Bruxelles, haricots *)           | 90–100°C               | 15–20 min.                                 |
| Entremets       | Gâteau de semoule   | 80–90 °C               | 5–10 min.                                  |
|                 | Compote   | 90–100°C               | 10–20 min.                                 |
|                 | Riz au lait   | 80–90°C                | 35–45 min.                                 |
|                 | Pudding au chocolat   | 80–90°C                | 3–5 min.                                   |

|                             |   | Plages de températures | Durée de cuisson à partir du signal sonore |
|-----------------------------|---|------------------------|--|
| Plats précuisinés           | Conserves, soupes en conserve par ex.   | 60–70°C                | 10–15 min.                                 |
|                             | Soupes instantanées, de pâtes par ex.   | 90–100°C               | 5–10 min.                                  |
|                             | Soupes instantanées, à la crème par ex. | 80–90°C                | 10–15 min.                                 |
| Boissons                    | Lait                                    | 60–70°C                | –  |
|                             | Vin chaud                               | 60–70°C                | –  |
| Plats cuits à l'autocuiseur | Poule                                   | 110–120°C              | 20–25 min.                                 |
|                             | Riz                                     | 110–120°C              | 6–8 min.                                   |
|                             | Pommes de terre                         | 110–120°C              | 6–8 min.                                   |
|                             | Ragoût                                  | 110–120°C              | 15–20 min.                                 |

\* Rajouter du liquide conformément aux instructions du fournisseur

## Frيره des aliments

Ne chauffer jamais de la graisse sans la surveiller - risque d'incendie

Faites toujours frire dans la plage de température de 170-180 °C. Utilisez la casserole détectable par sonde.


### Graisse à fritures

Pour des fritures, utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse appropriée, p.ex. graisse végétale. Fractionnez les barres de graisse en petits morceaux. La graisse fondue doit arriver au moins au repère.

### Graisse inappropriée

Des mélanges de graisse sont inappropriés, p.ex. mélange d'huile et de graisse ou des types de graisse différents. La graisse chaude peut déborder.

### Chauffer la graisse



1. Mettre la graisse dans le récipient et couvrir.  
Le lampe à côté du symbole de température  est allumé jusqu'au retentissement du signal.  
La graisse est chaude, vous pouvez frire les aliments.

### Fritures

Faites toujours frire sans couvercle.

2. Introduire la première portion et la faire frire.



3. Enlever.  
Lorsque la lampe à côté du symbole de température  est éteinte, la graisse est suffisamment chaude pour la portion suivante. Si elle est allumée, attendre avant de mettre la portion suivante, jusqu'à ce que le signal retentisse et que la lampe à côté du symbole de température  s'éteigne.
4. Faire frire la portion suivante.

## Remarques

Si le niveau de la graisse descend en-dessous du repère, rajoutez de la graisse.

En cas de produits surgelés, faites les frire par petites portions. Sinon, la graisse refroidit trop vite. Exemple : Frites surgelées : 1,5 l de graisse, par portion env. 150g de frites.

---

## Conseils pour cuisiner

### Préparer des aliments surgelés en bloc

Placez le bloc surgelé, p.ex. des épinards, dans le récipient.

Ajoutez la quantité de liquide selon les indications du fabricant. Fermez le récipient.

Réglez la plage de température 60-70 °C. Remuez entre-temps.

### Préparer des aliments qui rendent beaucoup d'eau (p.ex. filets de poisson)

En cas de tels aliments, vous devez cuisiner avec peu de liquide - en dessous du repère.

Mettez impérativement un couvercle.

### Préparer des aliments très écumeux (p.ex. des pâtes)

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de cuisson, vous pouvez mettre le couvercle même en cas d'aliments très écumeux. Vous économiserez de l'énergie.

### Epaissir des préparations

Faites chauffer la préparation à la température recommandée. Après l'épaississement de la préparation, finissez-la à 80-90 °C pour la faire gonfler.

### Des aliments, p.ex. pommes de terre, ne sont pas cuits uniformément

La fois suivante, utilisez plus de liquide.

La petite lampe au symbole de la température ne s'éteint pas ou bien aucun signal ne retentit

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle. De cette manière, la régulation fonctionne de manière optimale.

Cuire en cocotte minute

Utilisez soit la cocotte minute «Fissler magic spécial» ou une cocotte minute émaillée. Ajoutez du liquide selon les indications du fabricant. Vous pouvez faire chauffer des légumes secs dans la plage de température 90-100 °C. Ecumez et fermez la cocotte minute. Réglez la plage de température 110-120 °C.

---

## Frir avec le système sensoriel de rôtissage

Sur le foyer avant droit vous pouvez faire frir avec le système sensoriel de rôtissage.

Le grand foyer à deux zones est doté d'une sonde de rôtissage. Elle règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

Le foyer chauffe uniquement lorsque c'est nécessaire. Ceci fait économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

---

## Les positions de rôtissage

| Positions de rôtissage | Température | Convient à  |
|------------------------|-------------|---|
| max                    | élevée      | p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants             |
| med                    | moyenne     | p. ex. aliments panés, produits surgelés panés, poisson, escalopes, viande émincée, légumes |

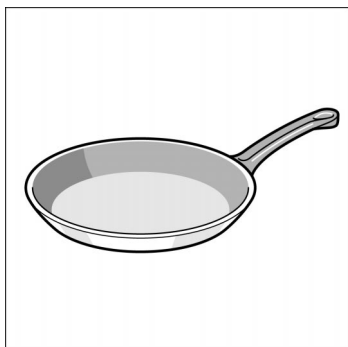
---

| <b>Positions de<br/>rôtissage</b> | <b>Température</b> | <b>Convient à</b>  |
|-----------------------------------|--------------------|--|
| min                               | faible             | p. ex. aliments épais à frire<br>tels que palets de viande<br>hachée et saucisses,<br>produits prêts à l'emploi<br>délayés avec de l'eau,<br>aliments frits avec du beurre<br>ou de la margarine |

---

---

## Poêles pour le système sensoriel de rôtissage



---

### Ce qu'il faut savoir

Pour le rôtissage, l'appareil est livré avec une poêle. Utilisez exclusivement cette poêle. En cas d'autres poêles, la régulation ne fonctionne pas. Les poêles peuvent surchauffer.

Vous pouvez vous procurer la poêle comme accessoire optionnel chez votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ 1030.

La poêle possède un revêtement anti-adhérent. Vous pouvez également faire frire vos aliments avec peu de graisse.

Ne faites jamais chauffer de la graisse sans la surveiller.

Placez la poêle au milieu sur le foyer.


Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionne pas.

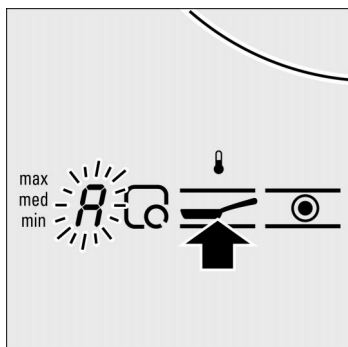
Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. Pour du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionnez la position de rôtissage min.

## Réglages

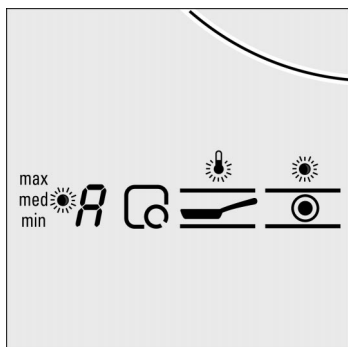
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.

Placez la poêle sur le foyer.

1. Effleurer le champ .  
Le **R** clignote dans l'affichage.



2. Tournez l'interrupteur du foyer jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de la position de rôtissage souhaitée s'allume.



Un signal sonore se fait entendre quand la température de rôtissage est atteinte. Le voyant lumineux au symbole de température s'éteint.

3. Mettre la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retournez-le comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte et retirez la poêle du foyer.

Cela dure un peu plus longtemps jusqu'à ce que la température soit atteinte. La poêle ne surchauffe pas.

**Lorsque le mets est prêt**

**Remarque**

## Tableau

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

|                 |  | Position de rôtissage | Temps total de rôtissage à partir du signal sonore |
|-----------------|--|-----------------------|--|
| Viande          | Escalope, nature ou panée  | med                   | 6-10 min   |
|                 | Filet  | med                   | 6-10 min   |
|                 | Côtelette  | med                   | 8-12 min   |
|                 | Cordon bleu  | min                   | 15-20 min  |
|                 | Steaks, saignant   | max                   | 6-8 min  |
|                 | Steaks, à point  | med                   | 8-10 min   |
|                 | Steaks, bien cuit  | med                   | 10-12 min  |
|                 | Saucisses, ébouillantées   | min                   | 8-20 min   |
|                 | Saucisses, crues   | min                   | 10-30 min  |
|                 | Palets de viande hachée  | min                   | 20-30 min  |
|                 | Pâté de viande hachée et de foie (tranches)                          | min                   | 6-9 min  |
|                 | Emincés, gyros   | med                   | 7-12 min   |
|                 | Saisir de la viande hâchée   | med                   | 8-15 min   |
|                 | Faire fondre du lard   | min                   | 5-8 min  |
| Poisson         | Poisson, frit  | med                   | 10-20 min  |
|                 | Filet de poisson, nature ou panét                                    | med                   | 10-20 min  |
|                 | Crevettes, gambas  | med                   | 4-10 min   |
| Pommes de terre | Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs | max                   | 6-12 min   |
|                 | Pommes de terres sautées à base de pommes de terre crues             | med                   | 15-25 min  |
|                 | Galettes de pommes de terre  | max                   | faire frire en permanence                          |
|                 | Pommes de terre, glacées   | med                   | 10-15 min  |
| Pâtes           | Pâtes, frites  | max                   | 10-20 min  |
|                 | Pâtes fourrées, frites   | min                   | 8-12 min   |
| Riz             | Galettes de riz, frites  | med                   | faire frire en permanence                          |
| Plats aux œufs  | Crêpe épaisse  | med                   | faire frire en permanence                          |
|                 | Omelettes  | min                   | faire frire en permanence                          |
|                 | Oeuf au plat   | min                   | 3-6 min  |
|                 | Oeuf brouillé  | min                   | 3-6 min  |
|                 | Galette épaisse sucrée   | med                   | 10-15 min  |
|                 | Pain perdu   | med                   | faire frire en permanence                          |

|                    |                                    | Position de<br>rôtissage | Temps total de rôtissage<br>à partir du signal sonore |
|--------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| Légumes            | Faire saisir des oignons           | min                      | 5-10 min  |
|                    | Champignons                        | med                      | 10-15 min   |
|                    | Courgettes, panées                 | med                      | 3-8 min   |
|                    | Aubergines                         | med                      | 8-12 min  |
| Produits surgelés* | Bâtonnets de poisson               | med                      | 8-12 min  |
|                    | Filet de poisson, nature ou pané   | med                      | 10-15 min   |
|                    | Poêlées/légumes à la poêle         | min                      | 10-15 min   |
|                    | Rouleaux du printemps              | med                      | 10-20 min   |
|                    | Crêpes fourrées                    | med                      | 8-10 min  |
|                    | Pommes frites précuites            | max                      | 15-20 min   |
|                    | Gyros                              | med                      | 10-15 Min   |
|                    | Kebab                              | med                      | 7-12 min  |
|                    | Escalope, panée                    | med                      | 15-20 min   |
| Cordon bleu        | min                                | 10-25 min                |   |
| Plats cuisinés*    | Produits à base de pommes de terre | med                      | 15-17 min   |
|                    | Pâtes (avec l'addition d'eau)      | min                      | 4-6 min   |
| Divers             | Croûtons                           | min                      | 10-15 min   |
|                    | Camembert frit/fromage frit        | med                      | 7-10 min  |
|                    | Griller des amandes**              | min                      | 8-12 min  |

\* préparation comme décrit dans les conseils pour le système sensoriel de rôtissage

\*\* mettre dans la poêle froide

---

## Conseils pour le rôtissage

### Préparer des plats surgelés et des plats cuisinés

Mettez le plat dans la poêle froide si le fabricant le prescrit.

Les indications des fabricants, faire frire à feu moyen ou à faible feu, ne correspondent pas aux positions de rôtissage du système sensoriel de rôtissage. Suivez les indications du tableau.

### Plats avec le goût de beurre

Si votre plat doit avoir le goût du beurre, ajoutez à la fin du rôtissage un peu de beurre à l'huile.

---


## Sécurité-enfants et fonction Pause

---


### Sécurité-enfants

Afin que des enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson.




#### Verrouiller la table de cuisson

Tous les foyers doivent être éteints. Effleurez le symbole , jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus du symbole s'allume. Ceci demande environ 4 secondes (temps d'enclenchement). Le voyant lumineux s'éteint au bout d'env. 10 secondes.

#### Supprimer le verrouillage

Effleurez le symbole , jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ceci dure environ 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

#### Attention Table de cuisson verrouillée

Si vous réglez un foyer alors que la table de cuisson est verrouillée, vous verrez les affichages suivants: A l'affichage des foyers clignote un  ou l'indicateur de chaleur résiduelle en alternance avec le . Le voyant lumineux au-dessus du symbole  est allumé. Eteignez le foyer. Supprimez le verrouillage.



## Remarque

La chaleur résiduelle est affichée même si la table de cuisson est verrouillée.

## Réduire le temps d'enclenchement

Vous pouvez réduire le temps d'enclenchement de la sécurité-enfants de 4 à 1 seconde:

Les foyers doivent être éteints.

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteindre successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Pour un foyer quelconque, sélectionner une position de chauffe et appuyer sur l'interrupteur de foyer.
4. Eteindre l'interrupteur du foyer. Tous les affichages s'allument brièvement. Le temps d'enclenchement est réduit.


Vous pouvez aussi remettre le temps d'enclenchement à 4 secondes. Procédez de la même manière que pour la réduction.

---

## Fonction Pause

Si vous devez vous absenter pour une courte durée, vous pouvez interrompre le processus de chauffe.


### Activer la fonction Pause

Appuyez brièvement sur le symbole . A l'affichage des foyers clignote la position de chauffe réglée. La chauffe est interrompue.


### Continuer la cuisson

Réappuyez dans les 3 minutes sur le symbole . Les foyers continuent de chauffer.

### Temps de pause dépassé

Au bout de 3 minutes, un  clignote à l'affichage. Eteignez les foyers et réglez de nouveau.

### Attention !

La sécurité-enfants/fonction Pause peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur le symbole .

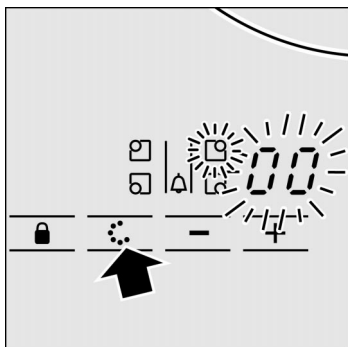
# Fonction Minuterie

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



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

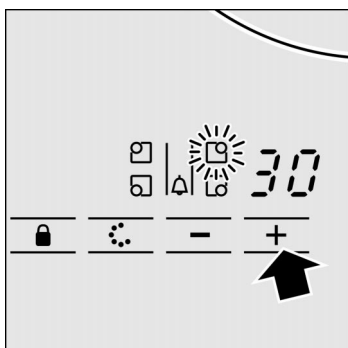
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

### Réglages

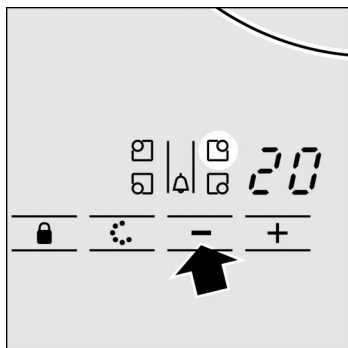


Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

1. Réglage de la position de chauffe
2. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le foyer souhaité clignote. A l'affichage de minuterie clignote .



3. Effleurer le symbole + ou le symbole -.  
La valeur de référence apparaît.  
En cas de + : 30 minutes  
en cas de - : 10 minutes  
Le voyant lumineux du foyer continue à clignoter.





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

La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.

Les voyants lumineux des foyers sont allumés.

### Après écoulement du temps



Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe clignote un . Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote  et le voyant lumineux clignote.

Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte.

### Corriger la durée

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Modifier la durée au moyen du symbole + ou du symbole –.


### Effacer prématurément

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Effleurer simultanément le symbole + et le symbole –. A l'affichage de minuterie clignote . L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

### Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de cuisson

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de cuisson, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

### Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le foyer correspondant s'allume. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

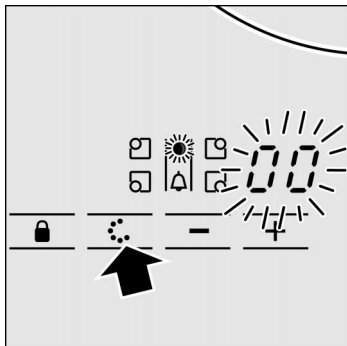
La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.



Vous pouvez utiliser la fonction Pause, même si vous avez réglé une durée.

## Le réveil de cuisine

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


### Réglages



1. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote .
2. Effleurer le symbole + ou le symbole - . La valeur de référence apparaît.  
Symbole + : 10 minutes  
Symbole - : 05 minutes
3. Régler le temps au moyen du symbole + ou du symbole - .


La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps



Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant 10 secondes. A l'affichage de minuterie clignote  et le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote.

Pour éteindre le signal prématurément, effleurez le symbole Minuterie .

### Corriger le temps

Effleurez autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote. L'affichage de minuterie clignote. Modifier la durée au moyen du symbole + ou du symbole - .

### Effacer prématurément

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Effleurer simultanément le symbole + et le symbole - . A l'affichage de minuterie clignote . L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

### Remarques


Le temps réglé sur le réveil de cuisine s'écoule également si la fonction Pause est activée.

Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

---

# Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.  
A l'affichage du foyer clignote le .

Eteignez le foyer.

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

Vous pouvez rallumer le foyer à tout moment.

---

# Désactiver la confirmation d'entrée

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

Les sondes de cuisson doivent être escamotées.

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteindre successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Pour un foyer, sélectionner une position de chauffe. Appuyer sur l'interrupteur de foyer jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre.
4. Eteindre l'interrupteur du foyer.

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

---

# Entretien et nettoyage

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

---

## Entretien

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

---

## Nettoyage de la vitrocéramique

### Produits nettoyants

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

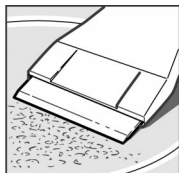
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

### Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :  
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

### Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.  
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessures!  
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

## **Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique**

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

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude. Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

## **Effets de miroitements métalliques**

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

## **Champs de commande**

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

---

## **Nettoyage du cadre de la table de cuisson**

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

---

## **Sonde de cuisson**

La fenêtre à la sonde de cuisson doit toujours être propre. Enlevez régulièrement les projections de graisse et les salissures.

Utilisez à cet effet des cotons-tiges ou un chiffon doux et du produit à vaisselle et du nettoyeur pour vitres.

## **Nettoyeurs inappropriés**

N'utilisez pas d'objets grattant tels que des éponges à dos récurant ou des brosses à poils durs. N'utilisez pas de lait de nettoyant tel que Stahl-fix. La fenêtre de la sonde subirait des dommages.

---

## Casserole détectable par sonde

Nettoyez la casserole à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle, avec une brosse douce ou une éponge. Séchez immédiatement la casserole. Cela évite la formation de taches d'eau. Respectez la notice d'utilisation pour la casserole.

Nettoyez jamais la casserole détectable par sonde avec des objets durs, de la paille de fer ou de la poudre à récurer. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.

---

## Poêle à frire

La poêle possède un revêtement anti-adhérent. Veuillez respecter la notice d'utilisation et d'entretien pour la poêle.

---

# Incidents et dépannage

**La table de cuisson ne fonctionne pas**

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

**A l'affichage clignote un **

Vérifiez si les fusibles pour l'appareil sont en bon état. Contrôlez s'il y a une panne de courant.

**Dans les affichages de foyers clignote  et un signal retentit**

La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer.

La surface de commande est très encrassée ou un objet est placé sur la surface de commande. Essayez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet.

**Réparations**

**Seuls les techniciens du service après-vente formés sont habilités à effectuer des réparations.**



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



Si un **F** et un chiffre clignotent en alternance dans les affichages, votre appareil a détecté une anomalie. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour y remédier.

| Affichage                                | Anomalie   | Mesure   |
|--|--|--|
| <b>F0</b>                                | L'affichage est défectueux.  | Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.   |
| <b>F1</b>                                | La sonde de cuisson a été escamotée ou sortie malgré que le foyer soit allumé. | Réglez l'interrupteur du foyer sur 0.  |
| <b>F2</b>                                | L'appareil est trop chaud et s'est éteint.                                     | Eteignez les deux foyers et déplacez le récipient. <b>F2</b> s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi. Enlevez les récipients des foyers. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les foyers aient un peu refroidis. Si <b>F2</b> réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez les foyers et laissez-les refroidir davantage. |
| <b>F3</b>                                | La sonde de cuisson est trop chaude.   | Eteignez le foyer, déplacez la casserole et sortez la sonde de cuisson. <b>F3</b> s'éteint lorsque la sonde de cuisson a suffisamment refroidie. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le foyer ait un peu refroidi. Si <b>F3</b> réapparaît après le rallumage, la sonde de cuisson est toujours trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.            |
| <b>F4</b> , tous les foyers sont éteints | La sécurité-enfants est défectueuse.   | Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît. Vous pouvez également cuisiner avec la sécurité-enfants défectueuse.  |
| <b>F5</b>                                | Dérangement du polybox.  | Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.   |

| Affichage | Anomalie                                   | Mesure   |
|-----------|--|--|
| F5        | Système sensoriel de cuisson défectueux.   | Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît. |
| F7        | Système sensoriel de rôtissage défectueux. | Appelez le service après-vente. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de rôtissage.   |

## Remarques:

La température du foyer est réglée par l'activation et la désactivation du chauffage; le chauffage rouge incandescent n'est donc pas toujours visible. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe supérieures, il ne se coupe que rarement. Même lors de la position la plus puissante, le chauffage se met en marche et s'éteint.

Un léger bruit de ronronnement peut être audible lorsque les foyers chauffent.

Le chauffage des différents foyers peut être plus ou moins lumineux. Selon l'angle de vue, il rayonne par-dessus le bord marqué du foyer.

Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.

Selon la surface du plan de travail, une petite fente irrégulière peut se former entre le plan de travail et la table de cuisson. C'est pourquoi la table de cuisson est entourée d'un joint élastique.

En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.

---

# Emballage et appareil usagé

## Élimination écologique



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

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

# Service après-vente

## Numéros de produit E et de fabrication FD

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

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par :

de très hautes températures  
une faible teneur en eau dans les aliments  
un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

---

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> :

### En général :

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

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

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

## **Fritures**

La température de la graisse à fritures ne doit pas dépasser 175 °C. Nous vous recommandons la plage de température de 170-180 °C des foyers à sonde.

Réduisez le temps de friture à un minimum (jusqu'à ce que l'aliment à frire soit doré).

Veillez au rapport aliment à frire et graisse. Il devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. env. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

En cas de pommes de terre fraîches, trempez les morceaux pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

## **Frire dans la poêle**

Préparez des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. Si vous faites frire des pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d'huile, ou de l'huile avec un peu de margarine.

Pour des pommes de terre sautées, nous vous recommandons d'utiliser la position «min» du foyer à système sensoriel de rôtissage.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

---

# Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

---

## Prima del montaggio

**Danni imputabili al trasporto**

Controllare il piano di cottura subito dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non si deve collegare l'apparecchio.

**Collegamento elettrico**

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da parte di personale specializzato autorizzato. In caso di danni dovuti a un collegamento effettuato in modo non corretto, decade ogni diritto di garanzia.

---

## Norme di sicurezza

**Olio e grasso bollenti**

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono fatti scaldare.

Se l'olio si incendia, non usare mai acqua.

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

## **Zone di cottura surriscaldate**

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!  
Tenere lontano i bambini. L'indicatore di calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura surriscaldate. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

## **Zone di cottura e fondi di pentola bagnati**

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!  
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

## **Crepe nel materiale in vetroceramica**

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetro-ceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche!  
Spegnere immediatamente l'apparecchio.  
Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.

Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

## **Riparazioni non conformi**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.  
Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

---

## **Cause dei danni**

### **Fondi di pentole e padelle**

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

Evitare la cottura con pentole vuote, soprattutto se si tratta di stoviglie smaltate o in alluminio. Il fondo delle pentole e il materiale in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

### **Pentole e padelle calde**

Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

### **Sale, zucchero e sabbia**

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

### **Oggetti duri e acuminati**

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

### **Fuoriuscita di alimenti**

Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

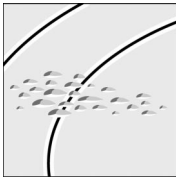
### **Pellicole e materiali plastici**

Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.

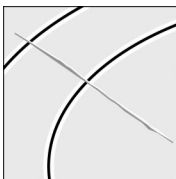
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### **Esempi di possibili danni**

I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.

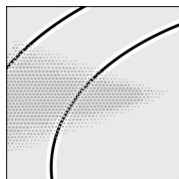


Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.

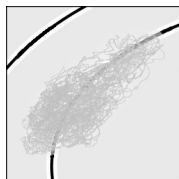


Graffi dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.





Colorazioni metalliche  
per effetto dell'usura delle pentole o  
in seguito all'uso di detersivi inappropriati.



Decorazione smerigliata  
in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

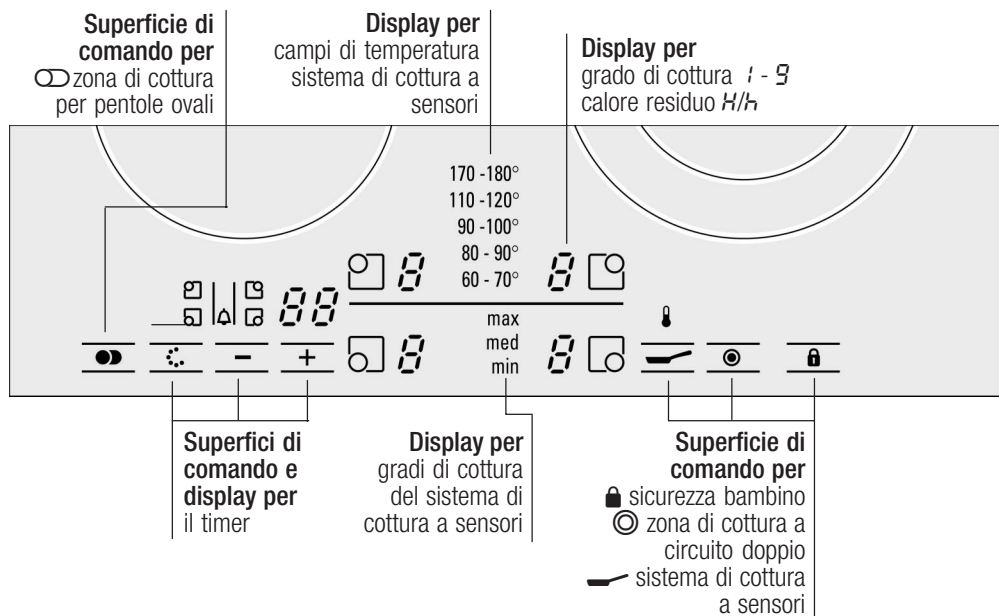
---

## Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

Il presente capitolo illustra il pannello comandi, le zone di cottura e i display.

## Pannello comandi



### Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo ☉.

Viene attivato il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio.

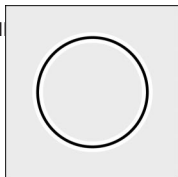
### Avvertenza

Se si toccano più campi entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni rimangono invariate. In questo modo è possibile eliminare facilmente dal campo di regolazione i residui traboccati dai tegami.

Le superfici di comando devono essere mantenute sempre pulite ed asciutte. L'umidità e lo sporco ne compromettono il corretto funzionamento.

## Zone di cottura

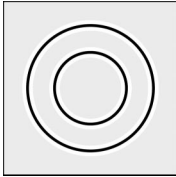
Zona di cottura singolo




Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

Scegliere la zona di cottura appropriata.  
Le dimensioni della pentola e della zona di cottura devono coincidere.

### Zona di cottura a circuito doppio



Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

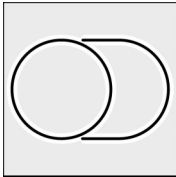
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:


sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.

### Zona di cottura per pentole ovali



Per queste zone di cottura è possibile attivare anche la zona di cottura per pentole ovali. La zona di cottura deve essere attivata.

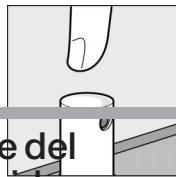
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.

### Sensore di cottura

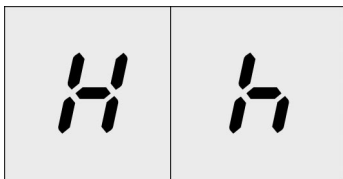


### Indicatore del calore residuo

I sensori di cottura consentono di cucinare con il sistema di cottura a sensori.

L'utilizzo è descritto dettagliatamente al capitolo "Cucinare con il sistema di cottura a sensori".

Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. L'indicatore di calore residuo presenta due gradi.



### Calo di corrente

Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' per esempio possibile mantenere calda una pietanza o far sciogliere la marmellata.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

In seguito a un calo di corrente, l'indicatore di calore residuo si riattiva automaticamente. Il display lampeggia per ca. 30 minuti e cessa di lampeggiare quando si riattiva brevemente la zona di cottura.

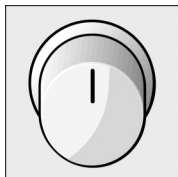
---

## Cucinare

Il presente capitolo spiega come regolare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

---

### Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di impostare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

0 = zona di cottura disattivata

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

---

### Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

|  | Quantità      | Grado di cottura 9 | Grado di cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento |
|--|---------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <b>Fondere</b>                                       |               |                    |                                |                                    |
| Cioccolata, glassa, burro, miele                     | 100 g         | -                  | 1-2                            | -                                  |
| Gelatina   | 1 confezione  | -                  | 1-2                            | -                                  |
| <b>Riscaldare</b>                                    |               |                    |                                |                                    |
| Verdure in barattolo                                 | 400 g-800 g   | 2-4 min.           | 1-2                            | 3-6 min.                           |
| Brodo  | 500 ml-1 l    | 3-4 min.           | 7-8                            | 2-4 min.                           |
| Zuppa  | 500 ml-1 l    | 2-4 min.           | 2-3                            | 2-4 min.                           |
| Latte  | 200 ml-400 ml | 2-4 min.           | 1-2                            | 2-3 min.                           |
| <b>Riscaldare e mantenere al caldo</b>               |               |                    |                                |                                    |
| Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)    | 400 g-800 g   | 2-3 min.           | 1-2                            |                                    |
| Latte  | 500 ml-1 l    | 3-4 min.           | 1-2                            |                                    |
| <b>Scongelare e riscaldare</b>                       |               |                    |                                |                                    |
| Spinaci surgelati                                    | 300 g-600 g   | 4-5 min.           | 2-3                            | 5-15 min.                          |
| Gulasch surgelato                                    | 500 g-1 kg    | 4-5 min.           | 2-3                            | 20-30 min.                         |
| <b>Stufare</b>                                       |               |                    |                                |                                    |
| Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)                   | 4-8 porzioni  | 8-12 min.          | 4-5*                           | 20-30 min.                         |
| Pesce  | 300 g-600 g   | 5-8 min.           | 4-5*                           | 10-15 min.                         |
| <b>Cuocere</b>                                       |               |                    |                                |                                    |
| Riso (con doppia quantità d'acqua)                   | 125 g-250 g   | 3-4 min.           | 2-3                            | 15-30 min.                         |
| Riso al latte (500ml-1l di latte)                    | 125 g-250 g   | 4-6 min.           | 1-2                            | 25-35 min.                         |
| Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua   | 750 g-1,5 kg  | 5-7 min.           | 4-5                            | 25-30 min.                         |
| Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua | 750 g-1,5 kg  | 5-7 min.           | 4-5                            | 15-25 min.                         |
| Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua                | 500 g-1 kg    | 4-5 min.           | 2-3                            | 10-20 min.                         |
| Pasta (1-2 l d'acqua)                                | 200 g-500 g   | 8-12 min.          | 6-7*                           | 6-10 min.                          |
| <b>Brasare</b>                                       |               |                    |                                |                                    |
| Involtini  | 4 porzioni    | 5-8 min.           | 4-5                            | 50-60 min.                         |
| Stufato  | 1 kg          | 5-8 min.           | 4-5                            | 80-100 min.                        |
| Gulasch  | 500 g         | 6-11 min.          | 4-5                            | 50-60 min.                         |

|                                    | Quantità               | Grado di cottura 9 | Grado di cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento |
|------------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <b>Friggere</b>                    |                        |                    |                                |                                    |
| Frittata (schiacciata)             |                        | 2-4 min.           | 6-7                            | friggere gradualmente              |
| Cotoletta, impanata                | 1-2 porzioni           | 2-4 min.           | 6-7                            | 6-10 min.                          |
| Bistecca                           | 2-3 porzioni           | 2-4 min.           | 7-8                            | 8-12 min.                          |
| Bastoncini di pesce                | 10 porzioni            | 2-4 min.           | 6-7                            | 8-12 min.                          |
| <b>Friggere (in 1-2 l di olio)</b> |                        |                    |                                |                                    |
| Prodotti surgelati                 | 200 g per ogni ripieno | 10-15 min.         | 8-9                            | friggere gradualmente              |
| Altro                              | 400 g per ogni ripieno | 10-15 min.         | 4-5                            | friggere gradualmente              |
| * Cottura senza coperchio          |                        |                    |                                |                                    |

## Consigli per risparmiare energia

### Dimensioni appropriate per le pentole

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione. Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

### Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

### Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.

**Ridurre il grado di cottura**

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

**Utilizzare il calore residuo**

Per i tempi di cottura più lunghi, si consiglia di disattivare la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Finché l'indicatore del calore residuo è illuminato *H*, è possibile utilizzare la zona di cottura – seppure disattivata – per mantenere caldo il cibo o per sciogliere.

---

## Cucinare con il sistema di cottura a sensori

Quando si estrae il sensore di cottura, è possibile utilizzare il sistema di cottura a sensori per la zona di cottura posteriore.

Il sistema di cottura a sensori è adatto a pietanze che devono essere cotte con molto liquido o molto grasso. Il sistema di cottura a sensori non è adatto per friggere.

**Ecco il funzionamento del sistema di cottura a sensori**

Qualunque pentola dal contenuto caldo rilascia calore. Il sensore di cottura a sensori intrappola questo calore. Il piano di cottura regola automaticamente la temperatura della pentola.

**Vantaggi durante la cottura**

La zona di cottura si scalda solo se necessario, con conseguente risparmio d'energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano. La temperatura aumenta lentamente. Si evita che il contenuto trabocchi. Si risparmia la regolazione successiva.

---

## Ambiti di temperatura

Per la cottura con sistema a sensori sono disponibili i cinque ambiti di temperatura necessari per cucinare.

170 - 180 °C per friggere

110 - 120 °C per cucinare in pentole a pressione

90 - 100 °C per far cuocere, bollire, stufare

80 - 90 °C per stufare, far lievitare, rosolare

60 - 70 °C per far scongelare, riscaldare e mantenere caldo

### Avvertenza:

- ❑ L'ambito di temperatura 90 - 100 °C è sufficiente per cuocere come d'abitudine, anche quando non ci sono ribollimenti eccessivi.

Il punto di ebollizione dipende dall'altitudine della località in cui ci si trova.

---

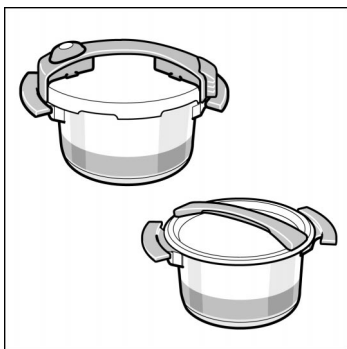
## Stoviglie

Le pentole per sensori sono dotate di una superficie che trasmette calore al sensore in modo ottimale. Se si utilizzano pentole non adatte, il sistema di regolazione non funziona. Gli alimenti contenuti nella pentola possono traboccare oppure attaccare al fondo e bruciare.

### Pentole non adatte

Non sono appropriate per esempio le pentole in acciaio legato prive di decorazioni smaltate. Anche i tegami non sono adatti per questo tipo di cottura in quanto sono troppo piatti.

### Pentole adatte



Si consigliano le pentole per sensori della serie "Fissler magic special". La pentola fornita appartiene a questa serie.

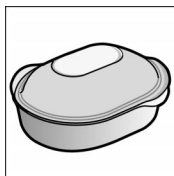
Le altre pentole della serie possono essere richieste presso i rivenditori specializzati di articoli casalinghi, nonché nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Le illustrazioni raffigurano: una pentola e una pentola a pressione.

E' anche possibile utilizzare le proprie pentole smaltate, purché abbiano il fondo spesso e liscio.

La pentola in dotazione può essere acquistata come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 1032.



## Pentola ovale



La pentola ovale adatta può essere richiesta come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 6000.

---

## Procedimento

### Scelta della pentola e della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura a sensori. Disporre gli alimenti nella pentola per sensori. Le dimensioni della pentola devono essere tali da coprire l'intera zona di cottura. Verificare che la striscia decorativa sulla pentola per sensori sia sempre pulita.

### Riempimento della pentola

Aggiungere il liquido. Per la pentola per sensori: almeno fino alla marcatura. In caso di pentole prive di marcatura: almeno due dita di liquido.

### Posizionamento della pentola e applicazione del coperchio

Posizionare la pentola sulla zona di cottura. Prestare attenzione alla marcatura della zona di cottura. La pentola deve trovarsi all'interno della marcatura. In questo modo sarà possibile ottenere un risultato di cottura ottimale. Qualora si utilizzi la casseruola con manico, quest'ultimo non deve trovarsi al di sopra del sensore. Coprire con un coperchio, poiché in caso contrario il dispositivo di regolazione non funziona.

### Selezione del campo di temperatura

Impostare il campo di temperatura appropriato per la ricetta in questione, scegliendolo tra quelli riportati dalla seguente tabella.

---

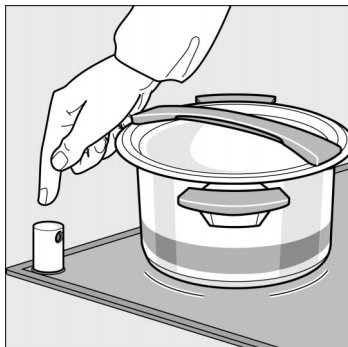
## Regolazione

Attenzione! Per poter estrarre il sensore è necessario che la zona di cottura sia stata disattivata.

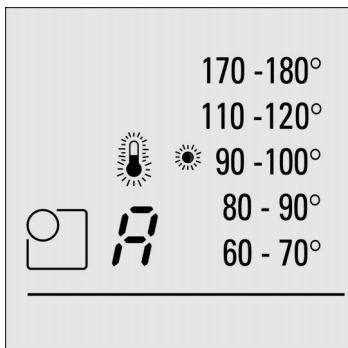
## Avvertenza

Quando la zona di cottura circostante è attiva, il coperchio del sensore di cottura inserito diventa caldo.

Prima di toccare il coperchio, accertarsi che la zona di cottura circostante sia stata disattivata da almeno 15 minuti.



1. Premere il sensore di cottura per estrarlo.  
Verificare che la finestrella del sensore sia pulita.



2. Ruotare l'interruttore delle zone di cottura finché la lampada spia accanto al campo di temperatura desiderato non si illumina.  
Sul display compare **A**. Il sistema di cottura a sensori è attivato.

## Fase di riscaldamento

Il simbolo della temperatura resta acceso sino al raggiungimento della temperatura in oggetto. Successivamente risuona un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

## Cottura

Il sistema di cottura a sensori mantiene la temperatura della pentola entro l'ambito di valori impostati.

## Quando la pietanza è pronta

Disattivare l'interruttore delle zone di cottura. Abbassare il sensore di cottura per evitare che la finestrella del sensore si sporchi.

## Mettere i cibi nel liquido già caldo

Il cibo può essere messo anche nel liquido già caldo. Riempire la pentola soltanto con il liquido. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2. Al raggiungimento della temperatura impostata, risuona un segnale acustico. A questo punto mettere i cibi nel liquido.

## Tabella

La tabella mostra i campi di temperatura indicati per le diverse pietanze. Il tempo di cottura può dipendere dal tipo, peso e dalla qualità degli alimenti.

|          |   | <b>Campo di temperatura</b> | <b>Tempo di cottura dal segnale acustico</b> |
|----------|---|-----------------------------|--|
| Minestre | brodo di carne  | 90–100°C                    | 60–90 min.                                   |
|          | piatto unico  | 90–100°C                    | 45–60 min.                                   |
| Contorni | patate  | 90–100°C                    | 30–40 min.                                   |
|          | gnocchi/canederli   | 80–90°C                     | 30–40 min.                                   |
|          | pasta   | 90–100°C                    | 7–10 min.                                    |
|          | polenta   | 80–90°C                     | 20–25 min.                                   |
|          | riso  | 80–90°C                     | 25–35 min.                                   |
| Uova     | uova sode (messe a bollire in acqua fredda)   | 90–100°C                    | 5–10 min.                                    |
| Pesce    | pesce cotto al vapore   | 80–90°C                     | 15–20 min.                                   |
| Carne    | polpette di carne   | 90–100°C                    | 20–30 min.                                   |
|          | ravioli   | 90–100°C                    | 10–15 min.                                   |
|          | pollo lesso   | 90–100°C                    | 60–90 min.                                   |
|          | lombata di manzo  | 90–100°C                    | 60–90 min.                                   |
|          | salsicciotti  | 80–90°C                     | 5–10 min.                                    |
| Verdura  | verdura fresca per es. broccoli   | 90–100°C                    | 10–20 min.                                   |
|          | verdura fresca per es. cavoletti di Bruxelles   | 90–100°C                    | 30–40 min.                                   |
|          | verdura surgelata: passata di verdura, verdura in sugo alla panna, per es. spinaci *) | 60–70°C                     | 15–30 min.                                   |
|          | verdura surgelata per es. cavoletti di Bruxelles, fagiolini *)                        | 90–100°C                    | 15–20 min.                                   |

|                                    |  | <b>Campo di temperatura</b> | <b>Tempo di cottura dal segnale acustico</b> |
|------------------------------------|--|-----------------------------|--|
| Dessert                            | pappa di semolino                                | 80–90 °C                    | 5–10 min.                                    |
|                                    | frutta cotta                                     | 90–100°C                    | 10–20 min.                                   |
|                                    | riso al latte                                    | 80–90°C                     | 35–45 min.                                   |
|                                    | budino al cioccolato                             | 80–90°C                     | 3–5 min.                                     |
| Pietanze pronte                    | brattolo di conserva,<br>per es. gulasch         | 60–70°C                     | 10–15 min.                                   |
|                                    | minestra istantanea,<br>per es. pastina in brodo | 90–100°C                    | 5–10 min.                                    |
|                                    | minestra istantanea, passata                     | 80–90°C                     | 10–15 min.                                   |
| Bevande                            | latte  | 60–70°C                     | –  |
|                                    | vino brûlé                                       | 60–70°C                     | –  |
| Pietanze nella pentola a pressione | pollo  | 110–120°C                   | 20–25 min.                                   |
|                                    | riso   | 110–120°C                   | 6–8 min.                                     |
|                                    | patate   | 110–120°C                   | 6–8 min.                                     |
|                                    | piatto unico                                     | 110–120°C                   | 15–20 min.                                   |

\* Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore

## Per friggere

Mantenere sempre sotto controllo i cibi grassi durante la cottura - Pericolo di incendio.

Per friggere, scegliere sempre il campo di temperatura 170-180 °C. Utilizzare la pentola per sensore.

### Grasso per friggere


Per friggere si raccomanda di utilizzare esclusivamente olio o grasso appropriato, per esempio grasso vegetale.

Le fette di grasso devono essere sminuzzate. Il grasso fuso deve raggiungere almeno il livello indicato dalla marcatura.

### Grassi non appropriati

Non sono appropriati i composti misti di grasso, per esempio olio e grasso, o differenti tipi di grassi. A elevate temperature, il grasso potrebbe traboccare.



## Riscaldamento del grasso

1. Disporre il grasso nella pentola e coprire con un coperchio.  
La spia luminosa accanto al simbolo della temperatura  resta accesa finché non risuona il segnale acustico.

Il grasso è caldo ed è ora possibile friggere gli alimenti.

## Friggere

Friggere sempre senza coperchio.

2. Mettere nella pentola la prima porzione e friggerla.
3. Estrarla.  
Se la lampada spia accanto al simbolo della temperatura  non è illuminata, il grasso è sufficientemente caldo per la porzione successiva. Se è illuminata, aspettare, per la porzione successiva, finché non risuoni il segnale e la spia luminosa accanto al simbolo della temperatura  non si spenga.
4. Friggere la porzione successiva.

## Avvertenze

Se il livello del grasso fuso scende al di sotto della marcatura, aggiungerne dell'altro.

Per friggere alimenti surgelati, si consiglia di procedere a piccole porzioni. In caso contrario, il grasso si raffredda troppo rapidamente. Esempio: patatine fritte surgelate: 1,5 l di grasso, per ogni porzione, ca. 150 g, di patatine.

---

## Consigli per la preparazione delle pietanze

### Preparazione di blocchi di alimenti congelati

Disporre nella pentola il blocco surgelato, per esempio gli spinaci.

Aggiungere il componente liquido seguendo le indicazioni del produttore. Coprire la pentola con un coperchio.

Impostare il campo di temperatura 60-70 °C.

Mescolare di tanto in tanto.

**Preparazione di alimenti che assorbono molta acqua (per esempio il filetto di pesce)**

Si possono cuocere questi alimenti con meno liquido (al di sotto della marcatura).  
E' assolutamente necessario coprire con un coperchio!

**Preparazione di alimenti che fanno molta schiuma (per esempio la pasta)**

Utilizzando il sistema di cottura a sensori, è possibile coprire con un coperchio anche i cibi che fanno molta schiuma. In questo modo si risparmia energia.

**Per ispessire gli alimenti**

Cucinare gli alimenti alla temperatura consigliata. Dopo averli fatti ispessire, lasciarli gonfiare a una temperatura di 80-90 °C.

**Gli alimenti, per esempio le patate, sono cotti in modo non uniforme**

La prossima volta utilizzare una maggiore quantità di liquido.

**La spia luminosa vicino al simbolo della temperatura non si spegne e non risuona alcun segnale acustico**

Coprire sempre la pentola con un coperchio. In questo modo è possibile garantire un funzionamento ottimale del sistema di regolazione.

**Per cucinare con la pentola a pressione**

Utilizzare la pentola a pressione "Fissler magic spezial" oppure una pentola a pressione smaltata. Aggiungere il componente liquido seguendo le indicazioni del produttore. Per la cottura dei legumi, selezionare il campo di temperatura 90-100 °C. Schiumare e chiudere la pentola a pressione. Impostare il campo di temperatura 110-120 °C.

---

## **Friggere con il sistema a sensori**

Per friggere con il sistema a sensori è possibile utilizzare la zona di cottura anteriore sul lato destro. La zona di cottura a circuito doppio grande è dotata di un sensore, il quale regola la temperatura del tegame.

**Vantaggi**

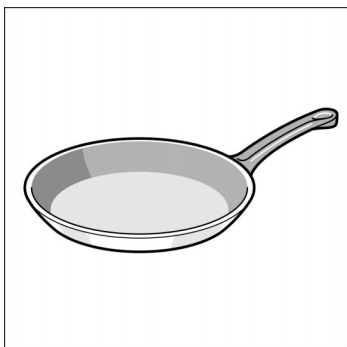
La zona di cottura si riscalda solo se necessario, con conseguente risparmio d'energia.  
L'olio e il grasso non si surriscaldano.

## Livelli di frittura

| Livelli di frittura | Temperatura | Ideale per   |
|---------------------|-------------|--|
| max                 | alto        | per esempio frittelle di patate, patate arrostate e bistecche (al sangue)  |
| med                 | medio       | per esempio pietanze impanate, prodotti surgelati impanati, pesce, scaloppine, spezzatino, verdure   |
| min                 | basso       | per esempio pietanze arrostate spesse, quali polpette e salsicce, prodotti pronti da mescolare con acqua, nonché pietanze arrosto cucinate con burro o margarina |

---

## Tegami per il sistema a sensori



Per friggere è stato fornito in dotazione un tegame. Utilizzare esclusivamente questo tegame. Qualora si utilizzino tegami differenti, il sistema di regolazione non funziona. Altri tegami possono surriscaldarsi.

Il tegame adatto può essere richiesto come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 1030.

La pentola è dotata di rivestimento antiaderente. E' anche possibile cucinare con poco grasso.

---

## Aspetti a cui prestare attenzione

Mantenere sempre sotto controllo il grasso quando lo si fa scaldare.

Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

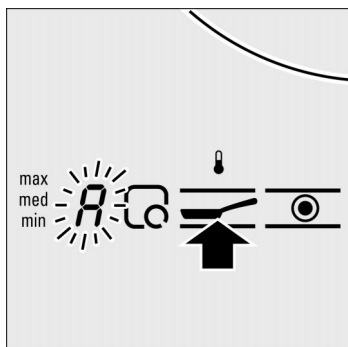
Non coprire il tegame. In caso contrario il dispositivo di regolazione non funziona.


Utilizzare esclusivamente grasso adatto a friggere. Se si desidera cucinare con burro, margarina, olio d'oliva o strutto, usare il grado min.

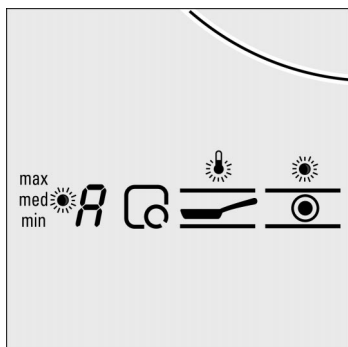


## Regolazione

Impostare il livello di frittura appropriato scegliendolo tra quelli riportati dalla tabella.  
Posizionare il tegame sulla zona di cottura.



1. Sfioccare il campo .  
Sul display lampeggia **A**.



2. Ruotare l'interruttore delle zone di cottura finché la lampada spia accanto al livello di frittura desiderato non si illumina.

Al raggiungimento della temperatura di frittura, risuona un segnale acustico. La lampada spia accanto al simbolo della temperatura si spegne.

3. Mettere quindi nel tegame il grasso e successivamente la pietanza.

Voltare come d'abitudine per evitare che bruci.

Disattivare l'interruttore delle zone di cottura e togliere il tegame dalla zona di cottura.

E' necessario un tempo più lungo per il raggiungimento della temperatura richiesta. Il tegame non si surriscalda.

**Quando la pietanza è pronta**

**Avvertenza**

## Tabella

La tabella indica il grado di cottura in forno che meglio si addice a ogni tipo di pietanza. Il tempo di cottura può variare in funzione del tipo di alimento, del peso, dello spessore, nonché della qualità del cibo.

|                         |   | <b>Grado di cottura in forno</b> | <b>Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico</b> |
|-------------------------|---|----------------------------------|---|
| Carne                   | Scaloppina al naturale o impanata                           | med                              | 6-10 min.   |
|                         | Filetto   | med                              | 6-10 min.   |
|                         | Cotoletta   | med                              | 8-12 min.   |
|                         | Cordon bleu   | min                              | 15-20 min.  |
|                         | Bistecche al sangue   | max                              | 6-8 min.  |
|                         | Bistecche a media cottura                                   | med                              | 8-10 min.   |
|                         | Bistecche ben cotte   | med                              | 10-12 min.  |
|                         | Salsicciotti bolliti  | min                              | 8-20 min.   |
|                         | Salsicciotti crudi  | min                              | 10-30 min.  |
|                         | Polpette  | min                              | 20-30 min.  |
|                         | Pasticcio di fegato (a fette)                               | min                              | 6-9 min.  |
|                         | Carne sminuzzata, "Gyros"                                   | med                              | 7-12 min.   |
|                         | Rosolare la carne   | med                              | 8-15 min.   |
| Far sciogliere lo speck | min   | 5-8 min.                         |   |
| Pesce                   | Pesce al forno  | med                              | 10-20 min.  |
|                         | Filetto di pesce al naturale o impanato                     | med                              | 10-20 min.  |
|                         | Scampi, gamberetti  | med                              | 4-10 min.   |
| Patate                  | Patate al forno preparate usando patate lesse con la buccia | max                              | 6-12 min.   |
|                         | Patate al forno preparate usando patate crude               | med                              | 15-25 min.  |
|                         | Frittelle di patate   | max                              | Arrostire con continuità  |
|                         | Patate glassate   | med                              | 10-15 min.  |
| Pasta                   | Pasta, al forno   | max                              | 10-20 min.  |
|                         | Ravioli, al forno   | min                              | 8-12 min.   |
| Riso                    | Dolcetti di riso, al forno                                  | med                              | Arrostire con continuità  |

|                         |  | <b>Grado di cottura in forno</b> | <b>Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico</b> |
|-------------------------|--|----------------------------------|---|
| Pietanze a base di uova | Frittate                                 | med                              | Arrostire con continuità  |
|                         | Omelette                                 | min                              | Arrostire con continuità  |
|                         | Uova al tegamino                         | min                              | 3-6 min.  |
|                         | Uova strapazzate                         | min                              | 3-6 min.  |
|                         | Frittata dolce sminuzzata                | med                              | 10-15 min.  |
|                         | Pane fritto                              | med                              | Arrostire con continuità  |
| Verdura                 | Rosolare le cipolle                      | min                              | 5-10 min.   |
|                         | Funghi                                   | med                              | 10-15 min.  |
|                         | Zucchini, impanati                       | med                              | 3-8 min.  |
|                         | Melanzane                                | med                              | 8-12 min.   |
| Prodotti surgelati*     | Bastoncini di pesce                      | med                              | 8-12 min.   |
|                         | Filetto di pesce, al naturale o impanato | med                              | 10-15 min.  |
|                         | Pietanze pronte/verdure pronte           | min                              | 10-15 min.  |
|                         | Involtini primavera                      | med                              | 10-20 min.  |
|                         | Frittata con ripieno                     | med                              | 8-10 min.   |
|                         | Patatine fritte                          | max                              | 15-20 min.  |
|                         | "Gyros"                                  | med                              | 10-15 min.  |
|                         | "Döner Kebab"                            | med                              | 7-12 min.   |
|                         | Scaloppine impanate                      | med                              | 15-20 min.  |
| Cordon bleu             | min                                      | 10-25 min.                       |   |
| Pietanze pronte*        | Prodotti a base di patate                | med                              | 15-17 min.  |
|                         | Pasta (con aggiunta di acqua)            | min                              | 4-6 min.  |
| Altro                   | Crostini                                 | min                              | 10-15 min.  |
|                         | Camembert al forno/formaggio al forno    | med                              | 7-10 min.   |
|                         | Arrostire le mandorle**                  | min                              | 8-12 min.   |

\* Per la preparazione seguire i consigli forniti per il sistema di cottura in forno a sensori

\*\* Mettere nel tegame freddo

---

## Consigli per la frittura

### Preparazione di pietanze pronte e surgelate

Se indicato sulla confezione, mettere la pietanza nel tegame freddo.

Le indicazioni sulla confezione, quali “friggere a elevata temperatura / a media temperatura / a bassa temperatura”, non corrispondono ai livelli di frittura del sistema a sensori. Attenersi alle indicazioni fornite dalla tabella.

### Pietanze a base di burro

Se si desidera che la propria pietanza abbia il sapore di burro, aggiungere del burro all'olio alla fine della cottura.

---


## Sicurezza bambino e funzione di pausa

---


### Sicurezza bambino

E' possibile bloccare il piano di cottura per evitare che i bambini possano accendere le zone di cottura.




#### Blocco del piano di cottura

Tutte le zone di cottura devono essere disattivate. Toccare il simbolo  finché la lampada spia vicino al simbolo non si illumina. Questo dura circa 4 secondi (tempo di inserzione). La lampada spia si spegne dopo ca. 10 secondi.

#### Annullamento del blocco

Toccare il simbolo  finché la lampada spia non si spegne. Questa operazione dura circa 4 secondi. Il blocco viene rimosso.

#### Attenzione Piano di cottura bloccato

Se si imposta una zona di cottura quando il piano di cottura è bloccato, si verifica quanto segue: sul display delle zone di cottura lampeggia uno  oppure, alternativamente, lampeggiano l'indicatore del calore residuo e uno . La lampada spia al di sopra del simbolo  si accende. Disattivare la zona di cottura. Annullare il blocco.

## Avvertenza

Il calore residuo viene visualizzato anche quando il piano di cottura è bloccato.

## Riduzione del tempo di inserzione

Il tempo di inserzione della sicurezza bambino può essere ridotto da 4 a 1 secondo.

Le zone di cottura devono essere disattivate.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado 2.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Selezionare il grado di cottura desiderato per la zona di cottura in questione e azionare l'interruttore delle zone di cottura.
4. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura. Tutti i display si illuminano brevemente. Il tempo di inserzione è stato così ridotto.


Il tempo di inserzione può essere nuovamente incrementato sino a 4 secondi. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la riduzione del tempo di inserzione.

---


## Funzione di pausa

Quando ci si deve allontanare per breve tempo, è possibile interrompere il processo di riscaldamento.


### Attivazione della funzione di pausa

Premere brevemente il simbolo . Sul display delle zone di cottura lampeggia il grado di cottura impostato. Il riscaldamento si interrompe.


### Prosecuzione della cottura

Entro 3 minuti premere nuovamente il simbolo . Le zone di cottura riprendono a riscaldarsi.

### Superamento del tempo di pausa

Dopo 3 minuti, sul display lampeggia uno . Disattivare le zone di cottura, quindi procedere a una nuova impostazione.

### Attenzione!

La presenza sul simbolo  di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino o Pausa.

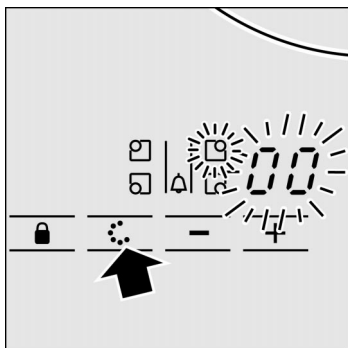
# Funzione timer

Il timer è un interruttore orario che fa in modo che le quattro zone di cottura si disattivino automaticamente.


Il timer dispone inoltre di una suoneria da cucina che funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Può essere impostato anche quando il piano di cottura è bloccato.

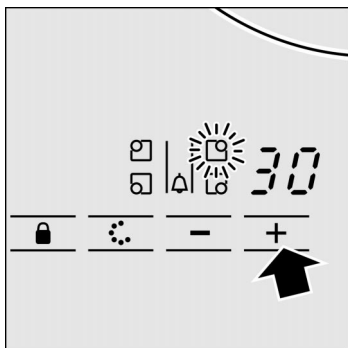
## Disattivazione automatica di una zona di cottura

### Regolazione

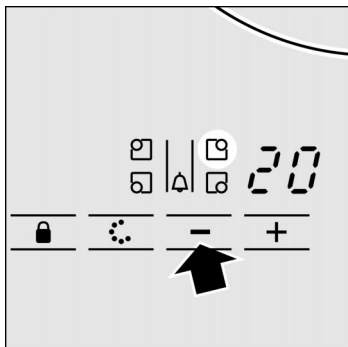


Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

1. Impostazione del grado di cottura
2. Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia della zona di cottura desiderata non inizia a lampeggiare. Sul display del timer lampeggia 00.



3. Toccare il simbolo + o il simbolo -.  
Appare il valore raccomandato.  
Con + : 30 minuti  
con - : 10 minuti  
La lampada spia della zona di cottura continua a lampeggiare.



4. Toccare il simbolo + o il simbolo – finché non compare sul display del timer la durata desiderata.

La durata lampeggia per qualche secondo e inizia quindi a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sul display viene visualizzata la durata più breve.

Le lampade spia delle zone di cottura si accendono.

### Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura lampeggia uno . Si sente un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia e la lampada spia lampeggia.

Disattivare il selettore della zona di cottura.

### Correzione della durata

Toccare il simbolo timer finché non inizia a lampeggiare il display delle zona di cottura desiderate. Modificare la durata servendosi del simbolo + o del simbolo –.

### Cancellazione anticipata

Toccare il simbolo timer finché non inizia a lampeggiare il display delle zona di cottura desiderate. Toccare contemporaneamente i simboli + e –. Sul display del timer lampeggia . Dopo alcuni secondi il display si spegne.

### Funzione del timer nel sistema di cottura a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, il tempo impostato inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

### Avvertenze

Si desidera conoscere la durata residua per una determinata zona di cottura: Toccare il simbolo timer finché non si accende la lampada spia della zona di cottura in oggetto. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

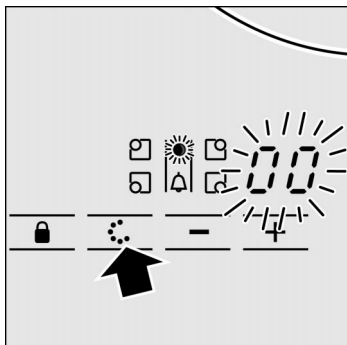
E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

La limitazione di tempo automatica è attiva anche con la funzione timer.



La funzione di pausa può essere utilizzata anche nel caso in cui sia stato impostato un parametro di durata.

## La suoneria della cucina

### Regolazione





La suoneria della cucina consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

1. Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia della suoneria della cucina non inizia a lampeggiare. Sul display del timer lampeggia .
2. Toccare il simbolo + o il simbolo -. Appare il valore raccomandato. Simbolo + : 10 minuti  
Simbolo - : 05 minuti
3. Servendosi del simbolo + o del simbolo -, impostare il parametro di tempo.


La durata lampeggia per qualche secondo e inizia quindi a scorrere. Sul display viene visualizzato il parametro di tempo più basso precedentemente impostato con il timer.

### Trascorso il tempo impostato



Una volta trascorso il tempo impostato, si sente per 10 secondi un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia  e la lampada spia della suoneria della cucina lampeggia.

Per disattivare anticipatamente il segnale acustico è sufficiente toccare il simbolo timer .

### Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia relativa alla suoneria della cucina non inizia a lampeggiare. Il display del timer lampeggia. Modificare la durata servendosi del simbolo + o del simbolo -.

### Cancellazione anticipata

Toccare il simbolo timer  finché non inizia a lampeggiare il display delle zone di cottura desiderate. Toccare contemporaneamente i simboli + e -. Sul display del timer lampeggia . Dopo alcuni secondi il display si spegne.



## Avvertenze

La suoneria della cucina funziona anche quando la funzione di pausa è attiva.

Dopo una caduta di corrente la suoneria da cucina non è più in funzione.

---

## Limitazione temporale automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione temporale automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggia il valore  $\infty$ .

Spegnere la zona di cottura.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione temporale dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

La zona di cottura può essere riattivata in qualunque momento.

---

## Disattivazione della conferma di immissione dati

Quando si aziona un pannello, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questo segnale acustico può essere disattivato.

I sensori di cottura devono essere abbassati.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul livello 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Selezionare un grado di cottura per una data zona di cottura. Premere l'interruttore delle zone di cottura finché non risuona un segnale acustico.

4. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura. E' possibile attivare nuovamente la conferma di immissione dati. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la disattivazione.

---

## Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

---

### Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detersivo e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

---

### Pulizia delle superfici in vetroceramica

#### Detersivo

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

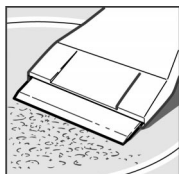
Utilizzare esclusivamente detersivi adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

#### Detersivi non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detersivi aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

#### Raschietto per vetro



In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.

Togliere la sicura al raschietto per vetro.  
Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama.  
L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

### **Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica**

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.

Pulire la superficie tiepida con detergente e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

### **Scolorimenti a iridescenza metallica**

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detersivi non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

### **Pannelli comandi**

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

---

## **Pulizia della cornice del piano di cottura**

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

---

## Sensore di cottura

La finestrella del sensore deve essere sempre pulita. Eliminare regolarmente lo sporco e gli spruzzi di grasso utilizzando dei bastoncini di ovatta oppure un panno morbido imbevuto di detergente o detersivo per vetri.

### Detergenti non appropriati

Non usare oggetti che possano graffiare, come spugnette abrasive o spazzole. Evitare l'uso di latti detergenti quali Sidol, Stahl-fix o cera-fix. La finestrella del sensore può infatti danneggiarsi.

---

## Pentola per sensori

Pulire la pentola con una soluzione alcalina di lavaggio calda, una spazzola morbida o una spugna. Asciugarla immediatamente per evitare che si formino macchie prodotte dall'acqua. Si raccomanda di osservare le istruzioni per l'uso della pentola.

Non pulire mai le pentole per sensori utilizzando oggetti duri, lana di acciaio o polvere abrasiva. Non lavarle mai in lavastoviglie.

---

## Teglia

La teglia è dotata di rivestimento antiaderente. Rispettare assolutamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni di manutenzione relative alla teglia.

---

## Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

### Il piano di cottura non funziona

Verificare che i fusibili dell'apparecchio siano in perfette condizioni. Accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.

### Sul display lampeggia uno

Il sistema automatico di delimitazione temporale è stato attivato. Spegnerne la zona di cottura.

## Sui display delle zone di cottura lampeggia $E$ e risuona un segnale acustico

### Riparazioni

La superficie di comando è molto sporca oppure vi è un oggetto appoggiato sopra. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.

### Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati del servizio di assistenza.



Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Se il display visualizza alternativamente il simbolo  $F$  e una cifra, l'apparecchio ha rilevato un'anomalia. La tabella riportata qui di seguito illustra le possibili misure da adottare.

| Display | Errore  | Misura  |
|---------|---|---|
| $F0$    | Il display è difettoso.   | Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili, quindi attivarlo nuovamente. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.   |
| $F1$    | Il sensore di cottura è stato innestato o disinnestato sebbene la zona di cottura fosse attivata. | Regolare l'interruttore delle zone di cottura su 0.   |
| $F2$    | L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.   | Disattivare le due zone di cottura e spostare la pentola lateralmente. $F2$ si spegne quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza. Togliere le pentole dalle zone di cottura. Attendere qualche minuto, finché le zone di cottura non si sono in parte raffreddate. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato $F2$ , la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora. |

| <b>Display</b>   | <b>Errore</b>  | <b>Misura</b>   |
|--|--|---|
| <i>F3</i>  | Il sensore di cottura è surriscaldato.                           | Disattivare la zona di cottura, spingere la pentola lateralmente ed estrarre il sensore di cottura. <i>F3</i> si spegne quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza. Attendere qualche minuto che la zona di cottura si raffreddi almeno in parte. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato <i>F3</i> , la temperatura del sensore di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare la zona di cottura e lasciarla raffreddare ancora. |
| <i>F4</i> , tutte le zone di cottura sono disattivate. | Sicurezza bambino difettosa.                                     | Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili, quindi attivarlo nuovamente. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica. E' possibile cucinare anche quando la sicurezza bambino è difettosa.  |
| <i>F5</i>  | Anomalia a livello della scatola di connessione multifunzionale. | Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili, quindi attivarlo nuovamente. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.   |
| <i>F6</i>  | Sistema di cottura a sensori difettoso.                          | Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili, quindi attivarlo nuovamente. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.   |
| <i>F7</i>  | Sistema di cottura arrosto a sensori difettoso.                  | Rivolgersi al servizio assistenza tecnica. E' possibile cucinare senza sistema di cottura arrosto a sensori.  |

---

## Avvertenze:

La temperatura della zona di cottura viene regolata attraverso l'attivazione e la disattivazione del sistema di riscaldamento; il riscaldamento incandescente non è sempre ben visibile. Se è stato selezionato un grado di cottura basso, il sistema di riscaldamento si disattiva più frequentemente rispetto al caso in cui si selezionino gradi di cottura più elevati. Il sistema di riscaldamento si attiva e si disattiva anche con il grado massimo.

Durante la fase di riscaldamento delle zone di cottura può essere udibile un leggero ronzio.

Il sistema di riscaldamento delle diverse zone di cottura può illuminarsi in modo differente. A seconda dell'angolo di osservazione, è visibile al di sopra del bordo contrassegnato della zona di cottura.

Si tratta di caratteristiche tecniche che non influiscono in alcun modo sulla qualità e sul funzionamento.

A seconda del tipo di superficie della piastra di lavoro, si può creare una fessura piccola e irregolare tra il piano di cottura e la piastra di lavoro. Per questo motivo, il piano di cottura è dotato di una guarnizione elastica.

Il vetroceramica può presentare sulla superficie delle irregolarità dovute al tipo di materiale. Per effetto della superficie lucida del piano di cottura, si potrebbero scorgere in modo più o meno marcato anche piccolissime bollicine con diametro inferiore a 1 mm. Queste non compromettono né la funzionalità né la durata della superficie di cottura in vetroceramica.

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

**Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale**

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

---

## Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

### **Sigla del prodotto e numero FD**

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso.

---

## Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.



## Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

temperature elevate  
basso contenuto d'acqua negli alimenti  
marcata doratura dei prodotti.

## Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio

patatine, patate fritte,  
toast, panini, pane,  
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

---

## Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid<sup>1</sup> e BMVEL<sup>2</sup>:

### Generalità:

Per friggere e arrostitire, utilizzare preferibilmente patate fresche che non presentino punti verdi o soggetti a germinazione. Non conservare le patate a temperature inferiori agli 8 °C.

"Dorare anziché arrostitire": far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Impostare valori minimi per i tempi di cottura, per arrostitire e per friggere.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

## **Friggere**

La temperatura del grasso per friggere non deve superare i 175 °C. Si consiglia di utilizzare il campo di temperatura 170-180 °C delle zone di cottura a sensori.

Impostare un tempo di frittura minimo (finché gli alimenti non assumono un colore bruno-dorato).

Prestare attenzione al rapporto pietanza/grasso di frittura. Questo valore deve corrispondere a 1:10 fino a un massimo di 1:15, per esempio per ca. 100 g di patatine fritte, usare 1,5 l di olio.

Mettere a bagno per un'ora le patate fresche, già tagliate, prima di friggerle.

## **Arrostire nel tegame**

Per far arrostitire le patate, utilizzare patate cotte. Per le pietanze a base di patate crude, usare margarina anziché olio oppure olio con un po' di margarina.

Per arrostitire le patate si consiglia d'impostare il grado "min" della zona di cottura del sistema di cottura a sensori.

<sup>1</sup> Opuscolo informativo aid "Acrilamide", edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicato stampa 365 di BMVEL del 04/12/2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

---

# Hierop moet u letten

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

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

---

## Voor het inbouwen

### Transportschade

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

### Elektrische aansluiting

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

---

## Veiligheidsvoorschriften

### Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

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

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

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

### Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

## **Natte bodems van pannen en kookzones**

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

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

## **Barsten in het glaskeramiek**

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

## **Ondeskundige reparaties**

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

---

## **Oorzaken van schade**

### **Bodems van pannen**

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

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

Let bij speciaal servies op de informatie van de fabrikant.

### **Hete pannen**

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

### **Zout, suiker en zand**

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

## Harde en puntige voorwerpen

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

## Overgelopen etenswaar

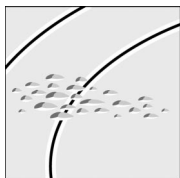
Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

## Folie en kunststof

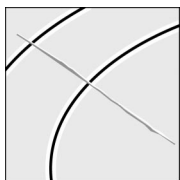
Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

## Voorbeelden van mogelijke schade

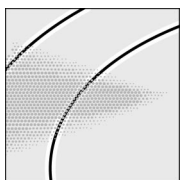
De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramik.



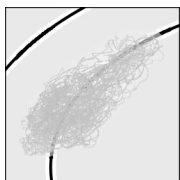
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



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



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



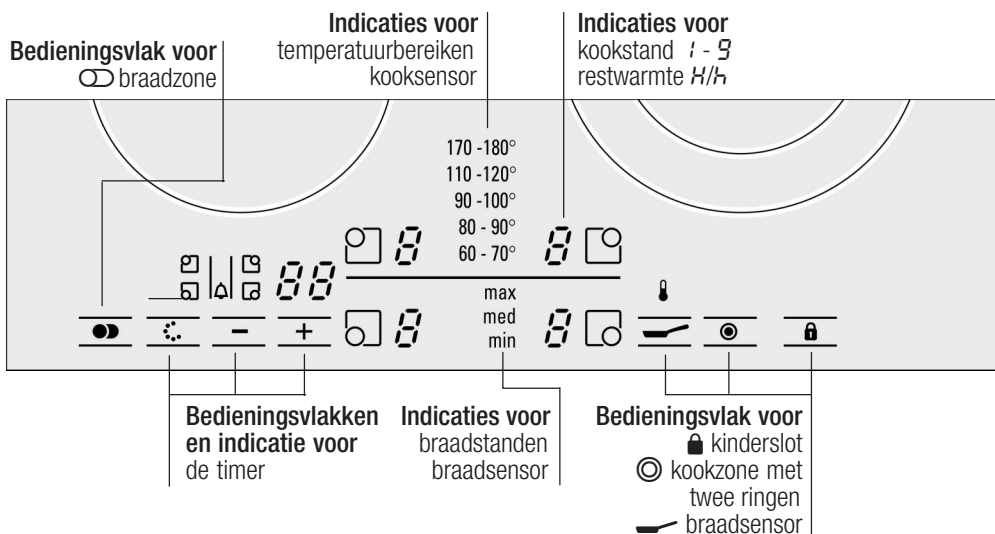
Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

# Het apparaat leren kennen

Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven.

## Het bedieningspaneel



### Bedieningsvlakken

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

Voorbeeld: symbool ⊙ aantippen.

De buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen wordt erbij ingeschakeld.

### N.B.

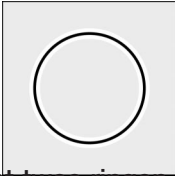
De instellingen blijven onveranderd wanneer u korte tijd meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan probleemloos overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd schoon en droog zijn. Vochtigheid en vuil verminderen de werking ervan.

---

## De kookzones

### Kookzone met één ring

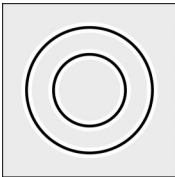


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.



Kies de juiste kookzone.

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

### Kookzone met twee ringen

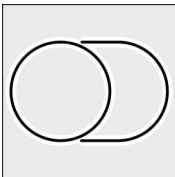


Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.


Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring: symbool  aantippen. Dan brandt het indicatielampje. Uitschakelen: symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Wanneer u de kookzone weer inschakelt, wordt automatisch de laatste grootte gekozen.


### Braadzone



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

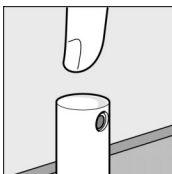
Extra inschakelen van de braadzone: symbool  aantippen. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen:

symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Wanneer u de kookzone weer inschakelt, wordt automatisch de laatste grootte gekozen.

### Kooksensor

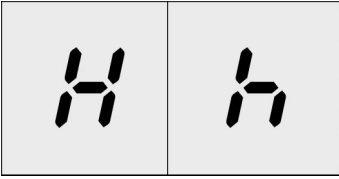


Koken met de kooksensor.

De bediening wordt uitvoerig beschreven in het hoofdstuk Koken met de kooksensor.

---

## Restwarmte-indicatie



### Stroomuitval

De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. De restwarmte-indicatie wordt op twee manieren weergegeven.

Verschijnt er een *H* op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warm houden of couverture smelten.

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

De restwarmte-indicatie wordt na het uitvallen van de stroom automatisch weer ingeschakeld. De indicatie knippert ca. 30 minuten.

Het knipperen stopt als u de kookzone nog eens kort inschakelt.

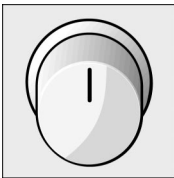
---

## Koken

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

---

### Zo stelt u in



Met de in-/uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkeerd.



## Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

|   | Hoeveelheid   | Aankook-stand 9 | Door-kookstand | Doorkookduur |
|---|---------------|-----------------|----------------|--------------|
| <b>Smelten</b>  |               |                 |                |              |
| chocolade, boter, honing                                | 100 g         | -               | 1-2            | -            |
| gelatine  | 1 pk.         | -               | 1-2            | -            |
| <b>Opwarmen</b>   |               |                 |                |              |
| blikgroente   | 400 g-800 g   | 2-4 min.        | 1-2            | 3-6 min.     |
| bouillon  | 500 ml-1 ltr  | 3-4 min.        | 7-8            | 2-4 min.     |
| gebonden soep   | 500 ml-1 ltr  | 2-4 min.        | 2-3            | 2-4 min.     |
| melk  | 200 ml-400 ml | 2-4 min.        | 1-2            | 2-3 min.     |
| <b>Opwarmen en warmhouden</b>                           |               |                 |                |              |
| eenpansgerecht<br>(bijv. linzengerecht)                 | 400 g-800 g   | 2-3 min.        | 1-2            |              |
| melk  | 500 ml-1 ltr. | 3-4 min.        | 1-2            |              |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                            |               |                 |                |              |
| spinazie, diepvries                                     | 300 g-600 g   | 4-5 min.        | 2-3            | 5-15 min.    |
| goulash, diepvries                                      | 500 g-1 kg    | 4-5 min.        | 2-3            | 20-30 min.   |
| <b>Zachtjes laten koken</b>                             |               |                 |                |              |
| knoedels (1-2 ltr. water)                               | 4-8 stuks     | 8-12 min.       | 4-5*           | 20-30 min.   |
| vis   | 300 g-600 g   | 5-8 min.        | 4-5*           | 10-15 min.   |
| <b>Koken</b>  |               |                 |                |              |
| rijst (met een dubbele<br>hoeveelheid water)            | 125 g-250 g   | 3-4 min.        | 2-3            | 15-30 min.   |
| rijstepap (500ml-1ltr. melk)                            | 125 g-250 g   | 4-6 min.        | 1-2            | 25-35 min.   |
| in de schil gekookte aardappels<br>met 1-3 koppen water | 750 g-1,5 kg  | 5-7 min         | 4-5            | 25-30 min.   |
| gekookte aardappels met<br>1-3 koppen water             | 750 g-1,5 kg  | 5-7 min         | 4-5            | 15-25 min.   |
| verse groente met 1-3 koppen<br>water                   | 500 g-1 kg    | 4-5 min.        | 2-3            | 10-20 min.   |
| pasta (1-2 ltr. water)                                  | 200 g-500 g   | 8-12 min.       | 6-7*           | 6-10 min.    |

|                                    | Hoeveelheid       | Aankook-stand 9 | Door-kookstand | Doorkookduur           |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|----------------|------------------------|
| <b>Stoven</b>                      |                   |                 |                |                        |
| rollades                           | 4 stuks           | 5-8 min.        | 4-5            | 50-60 min.             |
| stoofvlees                         | 1 kg              | 5-8 min.        | 4-5            | 80-100 min.            |
| goulash                            | 500 g             | 6-11 min.       | 4-5            | 50-60 min.             |
| <b>Braden</b>                      |                   |                 |                |                        |
| pannenkoeken (Flädle)              |                   | 2-4 min.        | 6-7            | ononderbroken braden   |
| schnitzels, gepaneerd              | 1-2 stuks         | 2-4 min.        | 6-7            | 6-10 min.              |
| biefstuk                           | 2-3 stuks         | 2-4 min.        | 7-8            | 8-12 min.              |
| vissticks                          | 10 stuks          | 2-4 min.        | 6-7            | 8-12 min.              |
| <b>Frituren</b> (in 1-2 ltr. olie) |                   |                 |                |                        |
| diepvriesproducten                 | 200 g per vulling | 10-15 min.      | 8-9            | ononderbroken frituren |
| overige producten                  | 400 g per vulling | 10-15 min.      | 4-5            | ononderbroken frituren |

\* Doorkoken zonder deksel

## Tips voor het sparen van energie

### Pannen van de juiste grootte

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Bij niet-egale bodems is de bereidingstijd langer.

Kies voor elke kookzone een pan van de juiste grootte. De diameter van pan en bodem dient overeen te komen met de afmetingen van de kookzone. Let op: De fabrikanten van kook- en bakgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.

Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

### Afsluiten met deksel

Doe altijd een passende deksel op de pan. Wanneer u zonder deksel kookt, verbruikt u viermaal meer energie.

### Koken met weinig water

Gebruik weinig water bij het koken. Zo spaart u energie. Bij groenten blijven de vitamines en mineralen behouden.

**Terugschakelen**

Stel tijdig een lagere kookstand in.

**Restwarmte gebruiken**

Schakel bij langere kooktijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Zolang de restwarmte-indicatie *H* aan is, kunt u de uitgeschakelde kookzone gebruiken voor opwarmen en smelten.

---

## Koken met de kooksensor

Wanneer u de kooksensoren omhoog brengt, kunt u op de kookzone linksachter koken met de kooksensor.

De kooksensor is geschikt voor gerechten die in vloeistof of veel vet verwarmd worden. De kooksensor is niet geschikt om te braden.

**Zo functioneert de kooksensor**

Elke kookpan met warme inhoud geeft warmte af. De kooksensor registreert deze warmte. De kookplaat regelt automatisch de temperatuur van de kookpan.

**Uw voordelen bij het koken**

De kookzone wordt alleen warm wanneer dit noodzakelijk is. Zo spaart u energie.

Olie en vet raken niet oververhit.

De temperatuur loopt langzaam op. Overkoken wordt tegengegaan. Er hoeft niet meer te worden nageregeld.

---

**De temperatuur-  
bereiken**

Voor het koken met de kooksensor staan u vijf temperatuurbereiken ter beschikking die u nodig heeft om te koken.

170 - 180 °C om te frituren

110 - 120 °C om te koken in de snelkookpan

90 - 100 °C om te koken, te zieden, en te sudderen

80 - 90 °C om gaar te stoven,  
te weken en te stomen

60 - 70 °C om te ontdooien,  
op te warmen en warm te houden.

## Opmerking:

- ❑ Het temperatuurbereik 90-100 °C is voldoende om te koken, ook als het niet zo sterk borrelt als gewoonlijk.

Het kookpunt hangt van het niveau van uw woonplaats boven de zeespiegel af.

---

## Kook- en bakgerei

### Ongeschikte pannen

Sensorpannen moeten een oppervlak hebben dat de warmte bijzonder goed aan de sensor afgeeft. Gebruikt u de verkeerde pannen, dan functioneert het systeem niet. Het eten in de pan kookt over of brandt aan.

Ongeschikt zijn bijv. pannen van roestvrijstaal zonder emaildecor. Ook koekenpannen zijn niet geschikt.

### Geschikte pannen

We raden u aan sensorpannen van de serie "Fissler magic special" te gebruiken. Bijgaande pan is van deze serie.

Andere pannen van deze serie zijn in winkels voor huishoudelijke artikelen en in de vakafdelingen van warenhuizen verkrijgbaar.

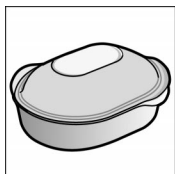
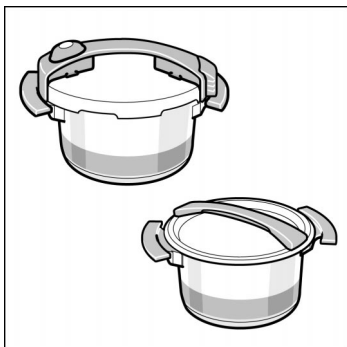
Afgebeeld zijn: pan et snelkookpan.

U kunt ook uw emailpannen gebruiken. Zij dienen een dikke, gladde bodem te hebben.

De bijbehorende pan kunt u ook als extra toebehoren krijgen bij uw elektrodealer. Geef het HZ-nummer, HEZ1032 op.

### Braadpan

Een geschikte braadpan is als extra accessoire verkrijgbaar bij uw elektro-vakhandelaar. Geef het HEZ-nummer HEZ 6000 op.



---

## Hiervoor gaat u als volgt te werk

### Pan en kookzone kiezen

De sensor-kookzone kiezen.

De gerechten in de sensorpan doen. De pan moet zo groot zijn dat de kookzone volledig bedekt is. Zorg ervoor dat de decorstreep op de sensorpan altijd schoon is.

### De pan vullen

Vloeistof erin doen.

Bij de sensorpan: minstens tot de markering.

Bij pannen zonder markering: minstens twee vingers breed.

### De pan opzetten en het deksel erop leggen

De pan op de kookzone zetten. Let op de markering van de kookzone. De pan dient zich hierbinnen te bevinden. Zo bereikt u bij het koken een optimaal resultaat.

Wanneer u een steelpan gebruikt mag de steel niet buiten het sensorbereik komen.

Het deksel erop doen, anders functioneert het systeem niet.

### Temperatuurbereik kiezen

Kies het passende temperatuurbereik voor uw gerecht uit de volgende tabel.

---

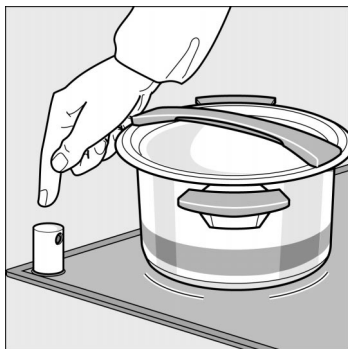
## Zo stelt u in

Attentie! Om de sensor omhoog te kunnen brengen, dient de kookzone uitgeschakeld te zijn.

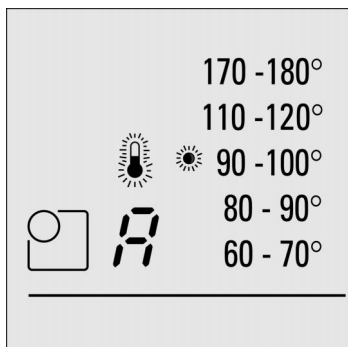
### Opmerking

Het deksel van de ingeschakelde kooksensor wordt heet wanneer de aangrenzende kookzone ingeschakeld is.

Raak het deksel pas aan nadat de aangrenzende kookzone 15 minuten uitgeschakeld is.



1. Op de kooksensor drukken, zodat hij omhoog komt. Controleer of de lens van de sensor schoon is.



2. Aan de aan- / uitschakelaar draaien, totdat het indicatielampje naast het gewenste temperatuurbereik brandt. Op het display verschijnt een A. De kooksensor is geactiveerd.

### Opwarmfase

Het temperatuursymbool brandt tot de temperatuur bereikt is. Dan hoort u een signaal, het temperatuursignaal verdwijnt.

### Koken

De kooksensor houdt de temperatuur van de kookpan binnen het ingestelde temperatuurbereik.

### Als het gerecht klaar is

Aan- / uitschakelaar uitschakelen. Druk de kooksensor in, zodat de lens van de sensor niet vuil wordt.

### Gerechten in warme vloeistof doen

U kunt de gerechten ook in warme vloeistof doen. Vul de pan met alleen vloeistof. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Als de temperatuur bereikt is en er een signaal klinkt, doet u de gerechten in de vloeistof.

## Tabel

De tabel toont het geschikte temperatuurbereik voor een aantal gerechten. De bereidingstijd kan afhankelijk zijn van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de levensmiddelen.

|                         |   | Temperatuur-bereik | Bereidings-tijd<br>vanaf signaal-<br>toon |
|-------------------------|---|--------------------|---|
| Soepen                  | vleesbouillon   | 90–100°C           | 60–90 min.                                |
|                         | maaltijdsoep  | 90–100°C           | 45–60 min.                                |
| Bijgerechten            | aardappels  | 90–100°C           | 30–40 min.                                |
|                         | pasta   | 90–100°C           | 7–10 min.                                 |
|                         | polenta   | 80–90°C            | 20–25 min.                                |
|                         | rijst   | 80–90°C            | 25–35 min.                                |
| Eieren                  | gekookte eieren (opgezet in koud water)                                     | 90–100°C           | 5–10 min.                                 |
| Vis                     | gestoofde vis   | 80–90°C            | 15–20 min.                                |
| Vlees                   | frikadel  | 90–100°C           | 20–30 min.                                |
|                         | ravioli   | 90–100°C           | 10–15 min.                                |
|                         | soepkip   | 90–100°C           | 60–90 min.                                |
|                         | gekookt rundvlees   | 90–100°C           | 60–90 min.                                |
|                         | worstjes  | 80–90°C            | 5–10 min.                                 |
| Groente                 | verse groente, bijv. broccoli   | 90–100°C           | 10–20 min.                                |
|                         | verse groente, bijv. spruitjes  | 90–100°C           | 30–40 min.                                |
|                         | diepvriesgerechten: gezeefde groente, groente à la crème (bijv. spinazie *) | 60–70°C            | 15–30 min.                                |
|                         | diepvriesgroente (bijv. spruitjes, bonen *)                                 | 90–100°C           | 15–20 min.                                |
| Zoete gerechten         | griesmeelpudding  | 80–90 °C           | 5–10 min.                                 |
|                         | compote   | 90–100°C           | 10–20 min.                                |
|                         | rijstepap   | 80–90°C            | 35–45 min.                                |
|                         | chocoladepudding  | 80–90°C            | 3–5 min.                                  |
| Kant-en-klaar gerechten | soep in blik, bijv. goulashsoep   | 60–70°C            | 10–15 min.                                |
|                         | instantsoep, bijv. vermicellisoep   | 90–100°C           | 5–10 min.                                 |
|                         | instantsoep, bijv. crèmesoep  | 80–90°C            | 10–15 min.                                |
| Dranken                 | melk  | 60–70°C            | –   |
|                         | glühwein  | 60–70°C            | –   |

|                                |                  | Temperatuur-bereik | Bereidings-tijd<br>vanaf signaal-<br>toon |
|--------------------------------|------------------|--------------------|---|
| Gerechten in de<br>snelkookpan | kip              | 110–120°C          | 20–25 min.                                |
|                                | rijst            | 110–120°C          | 6–8 min.                                  |
|                                | aardappels       | 110–120°C          | 6–8 min.                                  |
|                                | eenpansgerechten | 110–120°C          | 15–20 min.                                |

\* Vloeistof toevoegen volgens de aanwijzingen van de fabrikant

## Gerechten frituren

Vet niet verhitten zonder erbij te blijven - brandgevaar.

Frituur altijd binnen het temperatuurbereik van 170-180 °C. Gebruik de sensorpan.

### Frituurvet

Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren, bijv. plantaardig vet.

Blokjes vet moeten in kleine stukjes verdeeld worden. Het gesmolten vet moet minstens tot de markering komen.

### Ongeschikt vet

Niet geschikt zijn vetmengsels, bijv. olie met vet of verschillende soorten vet. Het hete vet zou kunnen overlopen.

### Vet verwarmen

1. Het vet in de pan doen en de pan sluiten.  
Het lampje naast het temperatuursymbool  brandt tot het signaal klinkt.

Het vet is heet, u kunt de gerechten frituren.

### Frituren

Frituur altijd zonder deksel.

2. De eerste portie in de pan doen en frituren.
2. Verwijderen.

Als het lampje naast het temperatuursymbool  niet brandt, is het vet heet genoeg voor een volgende portie.

Brandt het, wacht dan met de volgende portie tot het signaal klinkt en het lampje naast het temperatuursymbool  uitgaat.

4. Volgende portie frituren.

### Aanwijzingen

Komt het vet beneden de markering, voeg dan nieuw vet toe.



Frituur diepgevroren producten in kleine porties. Het vet koelt anders te snel af. Voorbeeld: diepgevroren patates frites. 1,5 l vet, per portie ca. 150g patates frites.

---

## Tips voor het koken

### **Diepvriesproducten in blokvorm bereiden**

Leg het diepvriesproduct, bijv. spinazie, in de pan. Doe de opgegeven hoeveelheid vloeistof in de pan. Sluit de pan. Stel nu het temperatuurbereik in op 60-70 °C. Tussendoor omroeren.

### **Gerechten bereiden die veel water opnemen (bijv. visfilet)**

Bij deze gerechten mag u met minder vloeistof - onder de markering - koken. Het deksel moet op de pan!

### **Sterk schuimende gerechten bereiden (bijv. noedels).**

Als u met de kooksensor kookt, dan kunt u ook bij gerechten die sterk schuimen het deksel op de pan leggen. Zo spaart u energie.

### **Gerechten binden**

Kook de gerechten eventjes bij de aanbevolen temperatuur. Na het binden laat u de gerechten wellen bij 80-90 °C.

### **Levensmiddelen, bijv. aardappels, zijn ongelijkmatig gekookt**

Gebruik de volgende keer meer vloeistof.

### **Het lampje bij het temperatuursymbool gaat niet uit of er klinkt geen signaal**

Doe altijd een deksel op de pan. Zo functioneert de regeling optimaal.

### **Koken in de snelkookpan**

Gebruik ofwel de snelkookpan "Fissler magic spezial" of een geëmailleerde snelkookpan. Doe de opgegeven hoeveelheid vloeistof in de pan. Voor peulvruchten moet u een temperatuurbereik van 90-100 °C instellen. Schep het schuim af en sluit de snelkookpan. Stel nu het temperatuurbereik in op 110-120 °C.

---

# Braden met de braadsensor

Op de kookzone rechtsvoor kunt u braden met de braadsensor.

De grote kookzone met twee ringen heeft een braadsensor. Hij regelt de temperatuur van de pannen.

## Uw voordelen bij het braden

De kookzone wordt alleen warm wanneer dit noodzakelijk is. Zo spaart u energie.

Olie en vet raken niet oververhit.

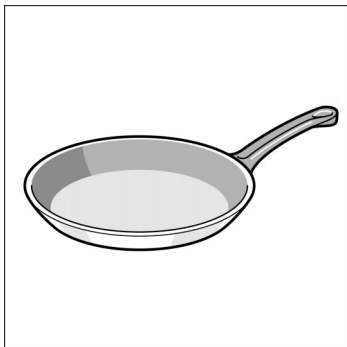
---

## De braadstanden

| Braadstanden | Temperatuur | Geschikt voor  |
|--------------|-------------|--|
| max          | hoog        | bijv. aardappelkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant)  |
| med          | gemiddeld   | bijv. gepaneerde gerechten, gepaneerde diepvriesproducten, vis, reepjes vlees in gebonden saus, groente  |
| min          | gering      | bijv. dik braadvlees, zoals gehaktballen en worstjes, met water aan te maken kant-en-klaarproducten, met boter of margarine gebraden gerechten |

---

## Pannen voor de braadsensor



---

### Dit dient u te weten

Voor het braden is een pan bijgevoegd. Gebruik alleen deze pan. Bij andere pannen functioneert het systeem niet. De pannen kunnen oververhit raken.

U kunt de pan als extra accessoire kopen bij uw elektro-vakhandelaar. Geef het HEZ-nummer HEZ 1030 op.

De pan is voorzien van een anti-aanbaklaag. U kunt uw gerechten daarom braden met weinig vet of olie.

Vet niet verhitten zonder erbij te blijven.

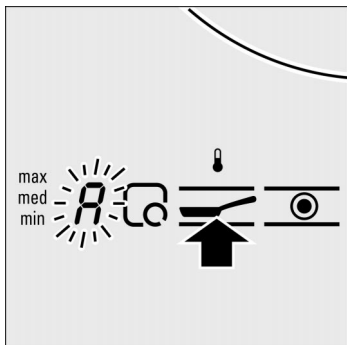
Zet de pan in het midden van de kookzone.

Doe geen deksel op de pan. Anders functioneert de regelaar niet.

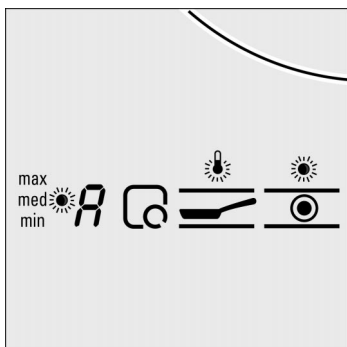
Gebruik uitsluitend vet dat geschikt is om te braden. Voor boter, margarine, olijfolie of varkensreuzel kiest u braadstand min.

## Zo stelt u in

Kies de passende braadstand in de tabel.  
Zet de pan op de kookzone.



1. Veld  aantippen.  
De **R** op het display knippert.



2. Aan de aan-/uitschakelaar draaien, totdat het indicatielampje naast de gekozen braadstand brandt.

Als de braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal. Het indicatielampje bij de het temperatuursymbool gaat uit.

3. Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.

Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Schakel de aan-/uitschakelaar uit en neem de pan van de kookzone.

Het duurt iets langer voordat de temperatuur bereikt is. De pan raakt niet oververhit.

**Als het gerecht klaar is**

**N.B.**

## Tabel

In de tabel staat aangegeven welke braadstand geschikt is voor welk gerecht. De braadtijd kan afhangen van de aard, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

|               |  | <b>Braadstand</b> | <b>De totale braadtijd vanaf het signaal</b> |
|---------------|--|-------------------|--|
| Vlees         | Schnitzels, natuur of gepaneerd                | med               | 6-10 min                                     |
|               | Filet  | med               | 6-10 min                                     |
|               | Kotelet  | med               | 8-12 min                                     |
|               | Cordon bleu                                    | min               | 15-20 min                                    |
|               | Steaks rare (saignant)                         | max               | 6-8 min                                      |
|               | Steaks medium                                  | med               | 8-10 min                                     |
|               | Steaks well done                               | med               | 10-12 min                                    |
|               | Worstjes, in kokend water verwarmd             | min               | 8-20 min                                     |
|               | Worstjes, rauw                                 | min               | 10-30 min                                    |
|               | Gehaktballen                                   | min               | 20-30 min                                    |
|               | Leverkaas (plakken)                            | min               | 6-9 min                                      |
|               | Reepjes vlees in gebonden saus, gyros          | med               | 7-12 min                                     |
|               | Gehakt aanbraden                               | med               | 8-15 min                                     |
|               | Spek uitbakken                                 | min               | 5-8 min                                      |
| Vis           | Vis, gebraden                                  | med               | 10-20 min                                    |
|               | Visfilet, natuur of gepaneerd                  | med               | 10-20 min                                    |
|               | Scampi, garnalen                               | med               | 4-10 min                                     |
| Aardappels    | Gebakken aardappels van gekookte aardappels    | max               | 6-12 min                                     |
|               | Gebakken aardappels van ongekookte aardappels  | med               | 15-25 min                                    |
|               | Aardappelkoekjes                               | max               | ononderbroken braden                         |
|               | Geglaceerde aardappels                         | med               | 10-15 min                                    |
| Deegwaren     | Pasta, gebraden                                | max               | 10-20 min                                    |
|               | Rissole, gebraden                              | min               | 8-12 min                                     |
| Rijst         | Rijstkoekjes, gebakken                         | med               | ononderbroken braden                         |
| Eiergerechten | Pannenkoeken                                   | med               | ononderbroken braden                         |
|               | Omeletten                                      | min               | ononderbroken braden                         |
|               | Spiegelei                                      | min               | 3-6 min                                      |
|               | Roerei   | min               | 3-6 min                                      |
|               | "Kaiserschmarrn"<br>(Zuid-Duitse pannenkoeken) | med               | 10-15 min                                    |
|               | Wentelteefjes                                  | med               | ononderbroken braden                         |

|                          |                                      | <b>Braadstand</b> | <b>De totale braadtijd vanaf het signaal</b> |
|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|--|
| Groenten                 | Ui fruiten                           | min               | 5-10 min                                     |
|                          | Paddestoelen                         | med               | 10-15 min                                    |
|                          | Courgettes, gepaneerd                | med               | 3-8 min                                      |
|                          | Aubergines                           | med               | 8-12 min                                     |
| Diepvriesgerechten*      | Vissticks                            | med               | 8-12 min                                     |
|                          | Visfilet, natuur of gepaneerd        | med               | 10-15 min                                    |
|                          | Gebakken gerechten/groente           | min               | 10-15 min                                    |
|                          | Loempia                              | med               | 10-20 min                                    |
|                          | Gevulde pannenkoeken                 | med               | 8-10 min                                     |
|                          | Oven - patates frites                | max               | 15-20 min                                    |
|                          | Gyros                                | med               | 10-15 min                                    |
|                          | Kebab                                | med               | 7-12 min                                     |
|                          | Schnitzels, gepaneerd                | med               | 15-20 min                                    |
| Cordon bleu              | min                                  | 10-25 min         |  |
| Kant-en-klaar-gerechten* | Aardappelproducten                   | med               | 15-17 min                                    |
|                          | Deegwaren (met toevoeging van water) | min               | 4-6 min                                      |
| Overige                  | Croûtons                             | min               | 10-15 min                                    |
|                          | Camembert/kaas om te bakken          | med               | 7-10 min                                     |
|                          | Amandelen roosteren**                | min               | 8-12 min                                     |

\* Bereiding zoals beschreven in de tips voor het gebruik van de braadsensor

\*\* in de onverwarmde pan doen

---

## Tips voor het braden

### Diepvriesgerechten en kant-en-klaargerechten bereiden

Doe het gerecht in de onverwarmde pan, wanneer de fabrikant dit voorschrijft.

De gegevens van de fabrikant zoals “zeer heet braden, bij gemiddelde of geringe warmte braden” komen niet overeen met de braadstanden van de braadsensor. Houdt u aan de informatie in de tabel.

### Gerechten met botersmaak

Als u graag wilt dat uw gerecht naar boter smaakt, voeg dan na het braden wat boter aan de olie toe.

---


## Kinderslot en pauzefunctie

---


### Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen, kunt u de kookplaat blokkeren.


#### Kookplaat blokkeren

Alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn. Tip het symbool  aan tot het indicatielampje naast het symbool brandt. Dit duurt ongeveer 4 seconden (inschakeltijd). Het indicatielampje gaat uit na ca. 10 seconden.

#### Blokkering opheffen

Tip het symbool  aan tot het indicatielampje uitgaat. Dit duurt ca. 4 seconden. De blokkering is opgeheven.

#### Let op Geblokkeerde kookplaat

Wanneer u een kookzone van de geblokkeerde kookplaat instelt, gebeurt het volgende: In de kookzone-indicatie knippert een  of knipperen afwisselend de restwarmte-indicatie en de . Het indicatielampje boven het symbool  brandt. Schakel de kookzone uit. Hef de blokkering op.

**N.B.** De restwarmte wordt aangegeven, ook wanneer de kookplaat geblokkeerd is.

### **Inschakeltijd verkorten**

U kunt de inschakeltijd van het kinderslot terugbrengen van 4 seconden naar 1 seconde:

De kookzones moeten uitgeschakeld zijn.

- 1.** Alle 4 de kookzones op kookstand 2 zetten.
- 2.** De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
- 3.** Bij een willekeurige kookzone een kookstand kiezen en op de aan- / uitschakelaar drukken.
- 4.** Aan- / uitschakelaar uitzetten. Alle indicaties lichten kort op. De inschakeltijd is verkort.


U kunt de inschakeltijd ook weer op 4 seconden zetten. Ga daarbij op dezelfde manier te werk als bij het verkorten van de tijd.

---

## **Paufunctie**

Wanneer u even weg moet, kunt u het verwarmen onderbreken.

### **Paufunctie activeren**

Tip kort het symbool  aan. In de kookzone-indicatie knippert de ingestelde kookstand. Het verwarmen is onderbroken.


### **Doorkoken**

Tip binnen 3 minuten het symbool  weer aan. De kookzones gaan door met verwarmen.

### **Paufunctie overschreden**

Na 3 minuten knippert er een  op het display. Schakel de kookzones uit en stel opnieuw in.

### **Opgelet!**

Wanneer er water, etensresten of voorwerpen op het symbool  terecht komen, kan het kinderslot/de paufunctie per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.



# Timer-functie

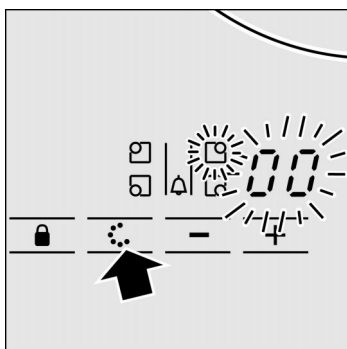
De timer is een schakelklok. Hiermee kunt u alle vier de kookzones automatisch laten uitschakelen.


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

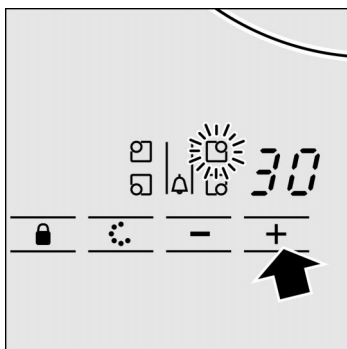
## Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

Zo stelt u in



1. Kookstand instellen
2. Het symbool Timer  zo vaak aantippen tot het indicatielampje voor de gewenste kookzone knippert. In de timer-indicatie knippert 00.



3. Het symbool + of symbool – aantippen. De voorgestelde waarde wordt weergegeven. Bij + : 30 minuten  
bij – : 10 minuten  
Het indicatielampje van de kookzone knippert verder.



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

De tijdsduur knippert enkele seconden en loopt vervolgens af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af.

De indicatielampjes van de kookzones branden.

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookstand-indicatie knippert een . Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie knippert en het indicatielampje knippert.

Schakel de kookzoneknop uit.

Het symbool Timer aantippen tot de gewenste kookzone-indicatie knippert. Met het symbool + of symbool – de tijdsduur veranderen.

Het symbool Timer aantippen tot de gewenste kookzone-indicatie knippert. Raak het symbool + en – gelijktijdig aan. In de timer-indicatie knippert . Na enkele seconden gaat de indicatie uit.

Kookt u met de kooksensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen bereik is bereikt.

U wilt de resterende tijd voor een kookzone opvragen: het symbool Timer zo vaak aantippen tot het indicatielampje voor de betreffende kookzone brandt. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

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

Ook wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld, kunt u de pauzefunctie gebruiken.

## Tijdsduur corrigeren

## Voortijdig wissen

## Timer-functie bij de kooksensor

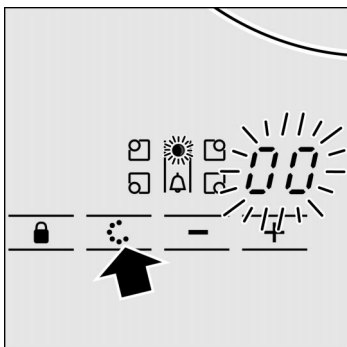
## Aanwijzingen

---

## De kookwekker

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



## Zo stelt u in




1. Het symbool Timer  zo vaak aantippen tot het indicatielampje voor de kookwekker knippert. In de timer-indicatie knippert .
2. Symbool + of symbool – aantippen. De voorgestelde waarde wordt weergegeven. Symbool + : 10 minuten  
symbool – : 05 min.
3. Met het symbool + of het symbool – de tijd instellen.

De tijdsduur knippert enkele seconden en loopt vervolgens af. De kortste met de timer ingestelde tijd loopt zichtbaar af.



## Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt 10 seconden lang een signaal. In de timer-indicatie knippert  en het indicatielampje voor de kookwekker knippert. Om het signaal voortijdig te laten ophouden, raakt u het symbool Timer  aan.

## Tijd corrigeren

Het symbool Timer  zo vaak aantippen tot het indicatielampje voor de kookwekker brandt. De timer-indicatie knippert. Met het symbool + of het symbool – de tijdsduur veranderen.

## Voortijdig wissen

Het symbool Timer  aantippen tot de gewenste kookzone-indicatie knippert. Raak het symbool + en – gelijktijdig aan. In de timer-indicatie knippert . Na enkele seconden gaat de indicatie uit.

## Aanwijzingen


De kookwekker loopt af terwijl de pauzefunctie geactiveerd is.

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

---

# Automatische tijdsbegrenzing

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

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knippert de .

Schakel de kookzone uit.

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

U kunt de kookzone op elk moment weer inschakelen.

---

## Invoerbevestiging uitschakelen

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

De kooksensoren dienen ingedrukt te zijn.

1. Alle 4 de kookzones op kookstand 3 zetten.
2. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
3. Bij één kookzone een kookstand kiezen. Op de aan-/uitschakelaar drukken tot er een signaal klinkt.
4. Aan-/uitschakelaar uitzetten.

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

---

## Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

## Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. Hierdoor wordt het kookvlak bedekt met een glanzende, vuilafstotende film. Zo blijft de kookplaat lang mooi. U maakt het reinigen gemakkelijker.

## Reiniging van de vitrokeramische plaat

### Schoonmaakmiddelen

Maak de kookplaat na het koken altijd schoon. Zo branden er geen kookresten vast.

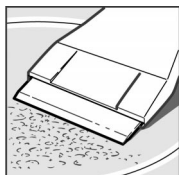
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

### Ongeschikte schoonmaakmiddelen

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

### Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

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

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



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

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

### Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

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

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

## Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijdert verkleuringen tegen vergoeding van de kosten.

## Bedieningspanelen

Zorg ervoor dat dit gebied altijd schoon en droog is. Etensoverblijfselen en overgelopen gerechten kunnen de functie ervan nadelig beïnvloeden.

---

## Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop. Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de omlijsting van de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

---

## Kooksensor

Het sensorvenster van de kooksensor moet altijd schoon zijn. Verwijder regelmatig vetspatten en vuil. Gebruik hiervoor wattenstaafjes of een zachte doek en een afwasmiddeloplossing of een glasreinigingsproduct.

## Ongeschikte reinigingsmiddelen:

Gebruik in geen geval krassende voorwerpen zoals schuurponsjes of -borstels. Gebruik geen reinigingscrème zoals sidol of polish. Het sensorvenster zou beschadigd kunnen worden.

---

## Sensorpan

Reinig de pan met heet zeepsop, een zachte borstel of een spons. Droog de pan direct af. Dan vormen zich geen watervlekken. Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing bij de pan door.

De sensorpan nooit schoonmaken met harde voorwerpen, staalwol of schuurzand. Nooit reinigen in de afwasmachine.

## Wat te doen bij storingen?

### De kookplaat werkt niet

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

### Op het display knippert een

Controleer in de zekeringkast of de zekering van het toestel in orde is. Controleer of de stroom uitgevallen is.

### In kookzone-indicaties knippert $E$ en er klinkt een signaal

De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd. Schakel de kookzone uit.

### Reparaties

Het bedieningsvlak is sterk vervuild of er ligt een voorwerp op. Maak het bedieningsvlak grondig schoon of haal het voorwerp weg.

### Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geschoolde technici.



U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Als op het display afwisselen een  $F$  en een getal knipperen, dan heeft uw toestel een fout herkend. In de volgende tabel worden mogelijke oplossingen aangereikt om het probleem te verhelpen.

| Indicatie | Fout   | Maatregel  |
|-----------|--|--|
| $F0$      | Indicatie is defect.   | Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt. |
| $F1$      | De kooksensor is omhoog of omlaag bewogen, hoewel de kookzone is ingeschakeld. | Zet de kookzoneknop op 0.  |

| Indicatie                              | Fout  | Maatregel  |
|--|---|--|
| F2                                     | Het toestel is te warm en is uitgeschakeld. | Schakel beide kookzones uit en neem de pan eraf. F2 blijft staan tot de kookzone voldoende is afgekoeld. Neem de pannen van de kookzones. Wacht enkele minuten tot de kookzones een beetje afgekoeld zijn. Verschijnt F2 opnieuw na het inschakelen, dan is de kookplaat nog te heet. Kookzones uitschakelen en nog langer laten afkoelen. |
| F3                                     | De kooksensor is te warm.                   | Schakel de kookzone uit, neem de pan eraf en laat de kooksensor naar buiten komen. F2 blijft staan tot de kooksensor voldoende is afgekoeld. Wacht enkele minuten tot de kookzone een beetje afgekoeld is. Verschijnt na het inschakelen opnieuw F3, dan is de kooksensor nog te warm. Kookzone uitschakelen en opnieuw laten afkoelen.    |
| F4, alle kookzones zijn uitgeschakeld. | Kinderslot defect.                          | Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt. U kunt ook koken met een defect kinderslot.   |
| F5                                     | De poly-box heeft een storing.              | Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt.   |
| F6                                     | Kooksensor defect.                          | Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt.   |
| F7                                     | Braadsensor defect.                         | Neem contact op met de klantenservice. U kunt zonder braadsensor koken.  |

## Opmerkingen:

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



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

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

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

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

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

---

## De verpakking en uw oude apparaat

### Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

---

# Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

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

---

# Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u dit informatieblad samengesteld.

## Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door:

hoge temperaturen  
een gering vochtgehalte in de levensmiddelen  
het sterk bruin worden van de producten.

## Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

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

---

## Hoe kunt u een hoog acrylamide- gehalte voor- komen?

### Algemeen:

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid<sup>1</sup> en BMVEL<sup>2</sup> adviezen uitgegeven:

Gebruik voor het bakken en frituren aardappels die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene plekken of uitlopers hebben. Bewaar aardappels niet bij een temperatuur onder de 8 °C.

Voorkom een te sterk bruinen.

Houd de bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder accrylamide er ontstaat.

### Frituren

Het frituurvet mag niet heter zijn dan 175 °C. Voor de sensor-kookzones bevelen wij een temperatuurbereik aan van 170-180 °C.

Houd de frituurtijd zo kort mogelijk (tot het product goudbruin is).

Let op de verhouding van het te frituren gerecht en het vet. Deze dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. ca. 100 g patates frites op 1,5 l olie.

Laat verse aardappels voor het frituren een uur lang onder water staan.

### Bakken in de pan

Gebruik gekookte aardappels om aardappels van te bakken. Bakt u rauwe aardappels, gebruik dan margarine in plaats van olie, of olie met wat margarine.

Voor het bakken van aardappels adviseren wij de stand “min” van de braadsensor-kookzone te gebruiken.

<sup>1</sup> aid infobroschure “Acrylamide” uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

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