

---

de Gebrauchsanweisung .....	3-32
en Instruction manual .....	33-62

---

Gebrauchsanweisung  
Instruction manual

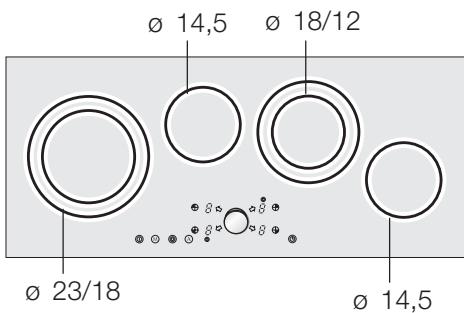
---



CE 490110

9000046479

**CE 490110**



$\varnothing$  = cm

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen .....</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	7
<b>Das Gerät kennen lernen .....</b>	<b>8</b>
Das Bedienfeld .....	9
Die Kochstellen .....	10
Restwärme-Anzeige .....	10
<b>Twist-Pad mit abnehmbarem Twist-Knopf .....</b>	<b>11</b>
Twist-Pad .....	11
Twist-Knopf .....	11
<b>Hauptschalter mit Kindersicherung .....</b>	<b>12</b>
Hauptschalter .....	12
Kindersicherung .....	13
<b>Kochen .....</b>	<b>14</b>
So stellen Sie ein .....	14
Tabelle .....	15
Tipps zum Energie-sparen .....	16
<b>Kochen mit der Ankoch-Automatik .....</b>	<b>17</b>
So stellen Sie ein .....	17
Tabellen .....	18
Tipps zur Ankoch-Automatik .....	19
<b>Timer-Funktion .....</b>	<b>19</b>
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten .....	20
Der Küchenwecker .....	21

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Memory-Kochen</b> .....	<b>22</b>
Einstellung speichern .....	22
Memory-Kochen aufrufen .....	23
<b>Automatische Zeitbegrenzung</b> .....	<b>25</b>
<b>Eingabebestätigung ausschalten.</b> .....	<b>25</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>26</b>
Pflege .....	26
Reinigung der Glaskeramik .....	26
Reinigung des Kochfeldrahmens .....	27
Twist-Knopf .....	27
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>28</b>
Hinweise: .....	29
<b>Verpackung und Altgerät</b> .....	<b>30</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>30</b>
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>31</b>
Was können Sie tun .....	31

# Worauf Sie achten müssen

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

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

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

Prüfen Sie das Kochfeld nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Kochfeld anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch.

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

### Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeabsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

### Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

## **Nasse Topfböden und Kochstellen**

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

## **Sprünge in der Glaskeramik**

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

## **Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht**

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus.

Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

## **Das Kochfeld schaltet sich ab**

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten.

Brandgefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

## **Unsachgemäße Reparaturen**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

# Ursachen für Schäden

## Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesonders von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

## Heiße Pfannen und Töpfe

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

## Twist-Knopf

Den Twist-Knopf nicht auf den Kochstellen ablegen. Er kann beschädigt werden.

Der Twist-Knopf ist magnetisch. Metallteilchen, die sich an der Unterseite festsetzen, können die Glaskeramikfläche verkratzen. Wischen Sie den Twist-Knopf immer gut ab.

## Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

## Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

## Übergelaufene Speisen

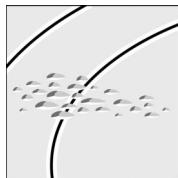
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

## Folien und Kunststoffe

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

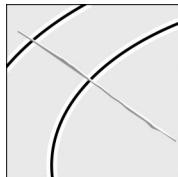
## Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



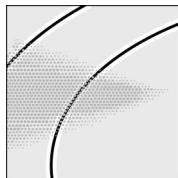
### Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



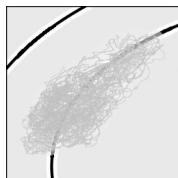
### Kratzer

durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch rauen Topfböden.



### Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



### Abgeschmiegeltes Dekor

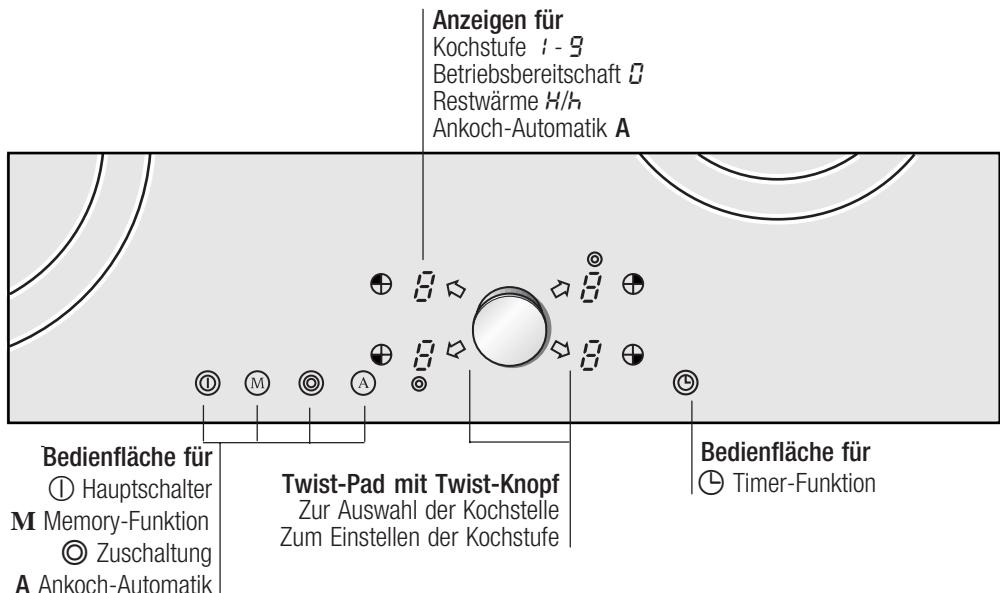
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

## Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfeld, Kochstellen und Anzeigen.

# Das Bedienfeld



## Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol ① berühren.  
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

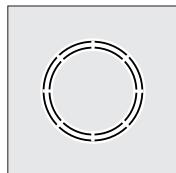
## Hinweis

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

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

## Die Kochstellen

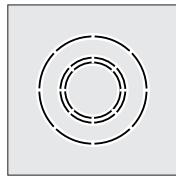
### Einkreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.  
Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

### Zweikreis-Kochstelle

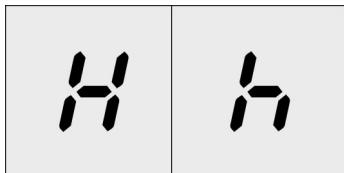


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:  
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.  
Symbol  berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:  
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.  
Symbol  berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

## Restwärme-Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

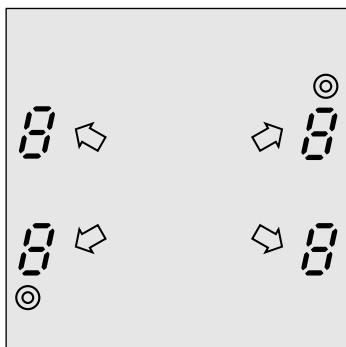
Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.  
Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

### Achtung!

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

# Twist-Pad mit abnehmbarem Twist-Knopf

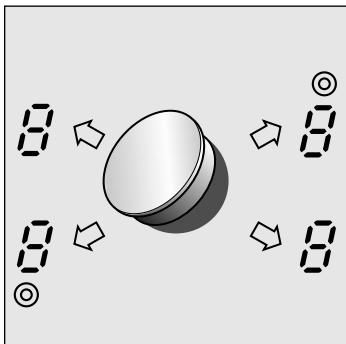
## Twist-Pad



Das Twist-Pad ist der Einstellbereich in dem Sie mit dem Twist-Knopf Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen können.

Im Bereich des Twist-Pad zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

## Twist-Knopf



Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Verschieben des Twistknopfes in Pfeilrichtung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

## Twist-Knopf abnehmen

Sie können den Twist-Knopf abnehmen. So erleichtern Sie sich die Reinigung.

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Alle Kochstellen schalten nach 3 Sekunden aus.



Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

## Twist-Knopf aufbewahren

Im Twist-Knopf ist ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Diese können zerstört werden.

Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.



## Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen.

Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden.

Tragen Sie den Twist-Knopf deshalb nie in den Taschen Ihrer Bekleidung. Der Abstand zu einem Herzschrittmacher muss mindestens 10 cm betragen.

---

# Hauptschalter mit Kindersicherung

---

## Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

### Einschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen  der Kochstellen leuchten.

### Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen  der Kochstellen erloschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

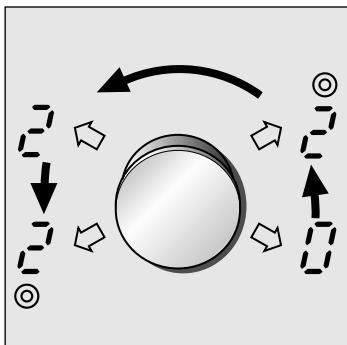
### Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

Die Einstellungen bleiben die ersten 5 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit das Kochfeld wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

# Kindersicherung

## Kindersicherung aktivieren



## Kochfeld bedienen

Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern. Die Kindersicherung bleibt dauerhaft aktiviert.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander, beginnend mit der rechten vorderen Kochstelle, ausschalten. Siehe Bild.
3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal. Die Kindersicherung ist aktiviert.

## Kindersicherung deaktivieren

Bei jedem Einschalten den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit leuchtet die Anzeige  $\rightarrow\circ$ . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.

## Kochfeld einmalig sperren

Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige  $\rightarrow\circ$  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

## Einmalige Sperre aufheben

Berühren Sie den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

## Achtung!

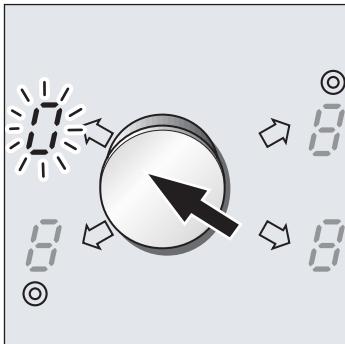
Durch Reinigungswasser, Übergelaufenes oder abgestellte Gegenstände auf dem Hauptschalter ① kann die Kindersicherung unbeabsichtigt aktiviert oder deaktiviert werden.

# Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

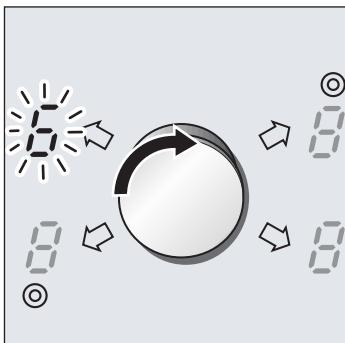
## So stellen Sie ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



### 1. Die Kochstelle auswählen.

Dazu den Twist-Knopf in Richtung der entsprechenden Kochstufen-Anzeige schieben. Die Kontrolllampe leuchtet und in der Kochstufen-Anzeige blinks 0.



### 2. Den Twist-Knopf wieder zentrieren.

### 3. In den nächsten 5 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint. Kochstufe 1 = niedrigste Leistung Kochstufe 9 = höchste Leistung Nach 5 Sekunden leuchtet die Kochstufen-Anzeige ständig und die Kontrolllampe erlischt.

## Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

## Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und auf 0 stellen.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

## Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Schmelzen</b>				
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
<b>Erwärmen</b>				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
<b>Auftauen und Erwärmen</b>				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen</b>				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
<b>Kochen</b>				
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Schmoren</b>				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
<b>Braten</b>				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
<b>Frittieren</b> (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

\* Fortkochen ohne Deckel

## Tipps zum Energie-sparen

### Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

### Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

### Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

### Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

## Restwärme nutzen

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Solange die Restwärme-Anzeige **H** leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

---

# Kochen mit der Ankoch-Automatik

Alle vier Kochstellen haben eine Ankoch- Automatik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

## So stellen Sie ein

1. Stellen Sie die gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle ein.
2. Berühren Sie Symbol **A**. Die Ankoch-Automatik wird aktiviert. In der Anzeige blinken **R** und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen schaltet die Kochstelle automatisch auf die Fortkochstufe zurück. In der Anzeige leuchtet nur noch die Fortkochstufe.

## Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Automatik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Automatik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
<b>Erwärmen</b>			
Dosengemüse	400 g-800 g	A 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Milch	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30
<b>Garziehen</b>			
Fisch	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Kochen</b>			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	A 2.-3.	10-20
<b>Schmoren</b>			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Braten</b>			
Fischstäbchen	10 Stück	A 6-7	8-12
Pfannkuchen (Flädle)		A 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12

## Tipps zur Ankoch-Automatik

**Die Speise kommt mit der Ankoch-Automatik nicht zum Kochen.**

Die Ankoch-Automatik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt.

Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca.

3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca.

2 Tassen Wasser zur Speise.

Garen Sie Reis in der doppelten Menge Flüssigkeit.

Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.

Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Automatik nicht geeignet.

Verwenden Sie einen hohen Topf.

**Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.**

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

**Die Milch brennt an.**

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitze Pfanne.

Wenn das Fett heiß genug ist, läuft es in Schlieren über den schräg gehaltenen

Pfannenboden. Wenden Sie nicht zu früh. Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

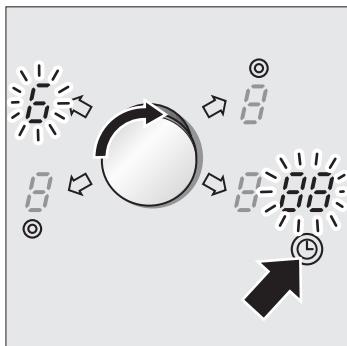
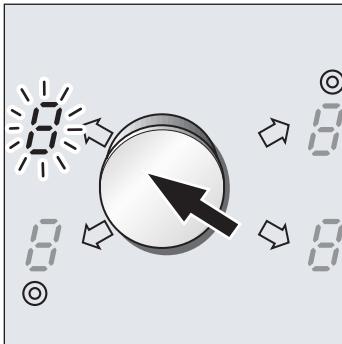
## Timer-Funktion

Der Timer ist eine Schaltuhr. Damit können Sie alle vier Kochstellen automatisch ausschalten lassen.

Zusätzlich hat der Timer einen Küchenwecker. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Er kann auch dann eingestellt werden, wenn das Kochfeld verriegelt ist.

# Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

## So stellen Sie ein



## Nach Ablauf der Zeit

## Dauer korrigieren

## Vorzeitig löschen

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

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.

2. Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige blinks   . Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Die Dauer blinks einige Sekunden und läuft dann ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet eine  . Ein Signal ertönt eine Minute lang. In der Timer-Anzeige blinks   . Die Anzeige **min** blinks. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signaltöne verstummt.

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren und mit dem Twist-Knopf die Dauer ändern.

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol  berühren und auf  stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

## Hinweise

Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Timer-Funktion aktiv.

Nach einem Stromausfall ist die Timer-Funktion nicht mehr aktiv.

## Der Küchenwecker

### So stellen Sie ein

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

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

Symbol  berühren, Die Anzeige **min** blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt **00**.

Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab. Die kleinste mit dem Timer eingestellte Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Die Anzeige **min** blinkt. Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

### Nach Ablauf der Zeit

### Zeit korrigieren

Symbol  berühren und mit dem Twist-Knopf die gewünschte Zeit einstellen.

### Hinweis

Nach einem Stromausfall ist der Küchenwecker nicht mehr in Betrieb.

# Memory-Kochen

Mit dem Memory-Kochen können Sie Kochstufen und Zeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

Sinnvoll ist das Memory-Kochen wenn Sie für ein Gericht mehrere verschiedene Kochstufen benötigen und das Gericht besonders häufig zubereiten.

Sie brauchen zur Zubereitung des Gerichts stets die gleichen Bedingungen wie beim Abspeichern, z.B.: Den gleichen Topf und die gleiche Menge und Ausgangstemperatur des Gerichts.

## Einstellung speichern

### So gehen Sie vor

Sie können pro Kochstelle einen Memory-Vorgang speichern. Für jeden Memory-Vorgang können Sie bis zu 5 Einstellungen aufzeichnen. Die maximale Dauer der Aufzeichnung ist 99 Minuten.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Keine Kochstelle darf ausgewählt sein. Die Kochstelle bei der aufgezeichnet werden soll muss ausgeschaltet sein.

1. Symbol M berühren. In der Anzeige blinkt **rec**.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Kochstelle auswählen und die Kochstufe einstellen. Die Aufzeichnung beginnt. Die Anzeige **rec** leuchtet und neben der Kochstellen-Anzeige blinkt **M**.
3. Bereiten Sie nun das Gericht wie gewünscht zu. Die Einstellungen werden aufgezeichnet.
4. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie die Kochstelle aus. Der Kochvorgang ist abgespeichert.

## Hinweise

Wenn Sie für Ihr Gericht mehr als 5 Kochstufen einstellen, blinkt in der Timer-Anzeige  $\equiv$  und in der Kochstellen-Anzeige  $\equiv$  abwechselnd mit der Fortkochstufe. Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Timer-Anzeige erlischt, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

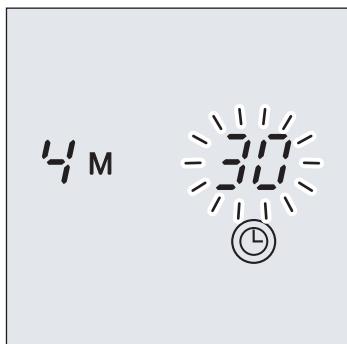
Wenn Sie mehr als 99 Minuten aufzeichnen, blinkt in der Timer-Anzeige **99** und in der Kochstellen-Anzeige  $\equiv$  abwechselnd mit der Fortkochstufe. Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Anzeigen erlöschen, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie bei einer Kochstelle einen anderen Memory-Vorgang abspeichern wollen: Zeichnen Sie neu auf. Die alte Abspeicherung wird überschrieben.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch beim Memory-Kochen aktiv.

## Memory-Kochen aufrufen

### Memory-Programm anzeigen



Wenn Sie ein aufgezeichnetes Gericht erneut kochen wollen, rufen Sie Memory-Kochen auf. Die Kochstelle bei der das Memory-Kochen aktiviert werden soll, muss ausgeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **M** berühren um Memory zu aktivieren.

In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gespeicherten Einstellungen im Schnelldurchlauf. Die Kochstelle heizt noch nicht. Die Anzeige **M** der Kochstelle leuchtet.

Jeder einzelne Schritt erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige.

## Memory startet

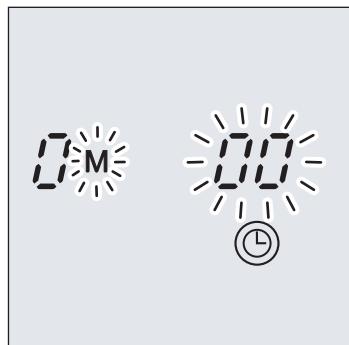
Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt.

In der Kochstellen-Anzeige wird die aktuelle Einstellung angezeigt. In der Timer-Anzeige wird die Dauer des gesamten Kochvorgangs angezeigt und läuft rückwärts ab.

Sie können während das Memory-Programm läuft die verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen:

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren, die aktuelle Kochstufe und Dauer wird angezeigt. Mit Symbol  können Sie nun alle verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen.

## Memory Ende



Wenn das Memory-Programm fertig ist, schaltet die Kochstelle aus. Es ertönt eine Minute lang ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt . Die Anzeige M der Kochstelle blinkt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signaltönen verstummt.

## Memory vorzeitig beenden

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Kochstellen-Anzeige blinkt. Die Kochstufe verändern. Die Kochstelle schaltet aus.

## Mehrere Kochstellen in Memory-Betrieb

Wenn Sie bei mehreren Kochstellen gleichzeitig das Memory-Kochen verwenden wird in der Timer-Anzeige die kürzeste Dauer eines Memory-Programms angezeigt.

## Hinweis

Sie möchten die Dauer eines anderen Memory-Programms abfragen. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.

# Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*.

Wenn Sie ein beliebiges Bedienfeld berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

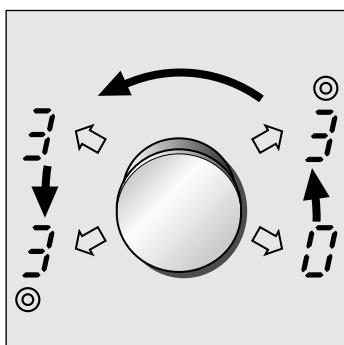
Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

## Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander, beginnend mit der rechten vorderen Kochstelle, ausschalten. Siehe Bild.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.



Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wegschalten.

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

## Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

## Reinigung der Glaskeramik

### Reinigungsmittel

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

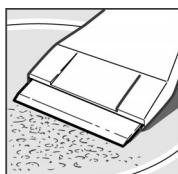
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

### Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:  
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

### Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.  
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.  
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

## **So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche**

### **Metallisch schillernde Verfärbungen**

### **Bedienfelder**

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

---

## **Reinigung des Kochfeldrahmens**

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

---

## **Twist-Knopf**

Den Twist-Knopf wischen Sie am besten nur mit langer Spüllauge ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Die Reinigung im Geschirrspüler sowie das Tauchen in Spülwasser schädigt den Twist-Knopf.

# Eine Störung, was tun?

## Das Kochfeld funktioniert nicht

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

## In der Kochstellen-Anzeige blinks E

Sehen Sie nach, ob die Haussicherungen für das Gerät in Ordnung sind. Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.

## In allen Kochstellen-Anzeigen blinks E und ein Signal ertönt

Die Bedienfläche ist stark verschmutzt, eine Speise ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie die entsprechende Bedienfläche. Das Blinken hört auf.

## Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Stellen Sie neu ein.

## Reparaturen

Der Hauptschalter wurde irrtümlich berührt. Schalten Sie wieder ein. Stellen Sie neu ein.

**Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.**

## Anzeige E r und Zahlen



Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## Anzeige F und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern ein E r und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Wenn in Anzeigen ein F und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzei ge	Fehler	Maßnahme
<i>F2</i>	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. <i>F2</i> erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche qittiert wird und die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut <i>F2</i> , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
<i>F4</i>	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Prüfen Sie ob ein heißer Topf auf dem Bedienfeld steht. Nehmen Sie den Topf vom Bedienfeld. Warten Sie einige Minuten, bis das Bedienfeld etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut <i>F4</i> , rufen Sie den Kundendienst.
<i>F8</i>	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
<i>U400</i>	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen	Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz trennen.

## Hinweise:

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

---

## Verpackung und Altgerät

### Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

### E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätetpass.

# Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

## Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

## Was können Sie tun

### Allgemeines

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

Verwenden Sie zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 8 °C.

Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"

Halten Sie die Back-, Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

## **Frittieren**

Das Frittierzett sollte nicht heißer als 175 °C sein.

Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.

Halten Sie die Frittierzeit möglichst kurz (bis das Frittiergehalt goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergehalt und Fett. Es sollte 1:10 bis max. 1:15 betragen, z.B. ca. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

## **Braten in der Pfanne**

Stellen Sie Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln her. Wenn Sie rohe Kartoffeln braten, verwenden Sie Margarine statt Öl oder Öl mit etwas Margarine.

Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Bratpfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst Nr. 0900.0519 von der Firma testo).

Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Wenn die Pfanne eine Temperatur von 150 °C erreicht hat, schalten Sie zurück auf die gewünschte Fortkochstufe.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

# Table of contents

<b>Important information</b> .....	<b>35</b>
Before installation .....	35
Safety precautions .....	35
Causes of damage .....	36
<b>Getting to know the appliance</b> .....	<b>38</b>
The control panel .....	38
The hotplates .....	39
Residual heat indicator .....	39
<b>Twist pad with removable twist knob</b> .....	<b>40</b>
Twist pad .....	40
Twist knob .....	40
<b>Main switch with child-proof lock</b> .....	<b>41</b>
Main switch .....	41
Childproof lock .....	42
<b>Cooking</b> .....	<b>43</b>
Setting procedure .....	43
Table .....	44
Tips on saving energy .....	45
<b>Cooking with the automatic boil start control</b> ..	<b>46</b>
Setting procedure .....	46
Tables .....	47
Tips for the automatic boil start control .....	48

## Table of contents

<b>Timer function .....</b>	<b>48</b>
A hotplate is to switch off automatically .....	49
Cooking timer .....	50
<b>Memory cooking .....</b>	<b>51</b>
Storing the setting .....	51
Calling up recorded cooking settings .....	52
<b>Automatic time limiter .....</b>	<b>54</b>
<b>Switching off entry confirmation .....</b>	<b>54</b>
<b>Care and cleaning .....</b>	<b>55</b>
Care .....	55
Cleaning glass ceramic .....	55
Cleaning the hob surround .....	56
Twist knob .....	56
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>57</b>
Notes: .....	59
<b>Packaging and old appliances .....</b>	<b>60</b>
<b>After-sales service .....</b>	<b>60</b>
<b>Acrylamide in food .....</b>	<b>61</b>
What can you do? .....	61

# Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your hob safely and correctly.

Keep the instruction and installation manual and the appliance pass in good condition. Please pass on these documents to the new owner if you sell the appliance.

## Before installation

### Transport damage

Check the hob after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

### Electrical connection

The hob may only be connected by a licensed specialist. Damage due to the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.

## Safety precautions

This appliance is intended only for domestic use. Only use the hob for food preparation.

### Overheated oil and fat

Overheated oil or fat can ignite very quickly.

Risk of fire!

Never leave heating oil or fat unsupervised.

Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it.

Cover the pan with a lid or plate immediately.

Switch off the hotplate.

Leave the ovenware on the hotplate to cool down.

### Hot hotplates

Do not touch hot hotplates. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance. The residual heat indicator warns you that the hotplates are hot.

Never place combustible items on the hob.

Risk of fire!

You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob. Risk of fire!

## **Wet saucepan bases and hotplates**

The service cables from electrical appliances must not touch the hot hotplates. This could cause damage to the hob and the cable insulation.

## **Cracks in the glass ceramic**

Steam pressure can be generated from the liquid between the base of the saucepan and the hotplate. The steam pressure could cause the pan to jump suddenly. There is a risk of injury.  
Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.

## **The hotplate heats up, the indicator does not work**

If there are fractures, flaws or cracks in the glass ceramic, there is a risk of electric shock.  
Switch off the appliance immediately.  
Isolate the appliance from the power supply at the fuse box.  
Call after-sales service.

Switch off the hotplate if the hotplate heats up but the indicator is not working. There is a risk of burning.  
Call after-sales service.

## **The hob switches off automatically**

If the hob switches itself off and can then no longer be used, disconnect it from the electricity supply immediately. The hob can be switched on again later.  
Risk of fire!  
Switch off the circuit breaker in the fuse box and call the after-sales service.

## **Incorrect repairs**

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.  
Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

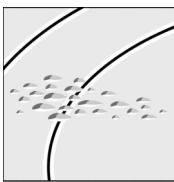
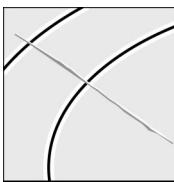
## **Causes of damage**

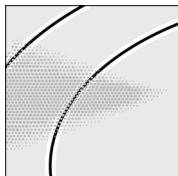
### **Saucepan and pan bases**

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

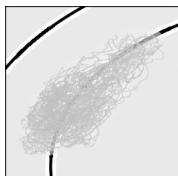
Avoid cooking on the hob with an empty pan, especially with enamel and aluminium pans. This could cause damage to the saucepan bases and glass ceramic.

Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware.

<b>Hot pans and saucepans</b>	Do not place hot pans or saucepans on the control panel, display area or the frame. This could cause damage.
<b>Twist knob</b>	Do not place the twist knob on the hotplates. It could be damaged.  The twist knob is magnetic. Metal parts attached to the underside could scratch the glass ceramic hob surface. Always wipe the twist knob thoroughly.
<b>Salt, sugar and sand</b>	Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Do not use the hob as a work surface or storage space.
<b>Hard and pointed objects</b>	Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.  Do not store such objects above the hob.
<b>Food spills</b>	Sugar and food with a high sugar content damage the hob. Remove food spills immediately with a glass scraper.  Caution The glass scraper has a sharp blade.
<b>Foil and plastic</b>	Aluminium foil or plastic containers melt on hot hotplates.  Oven protective foil is not suitable for your hob.
<b>Examples of possible damage</b>	The following types of damage affect neither the cooker's function nor the stability of the glass ceramic.
	 <p><b>Blisters</b> caused by melted sugar or food with a high sugar content.</p>
	 <p><b>Scratches</b> caused by salt, sugar or sand particles or from rough pan bases.</p>



Shimmering metallic discoloration caused by pan abrasion or the use of unsuitable cleaning agents.



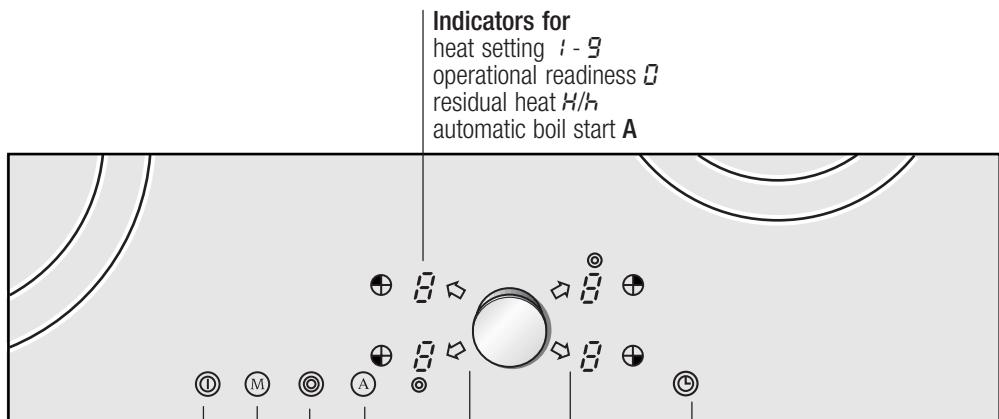
Scuffed surface caused by using unsuitable cleaning agents.

## Getting to know the appliance

An overview of models with dimensions is given on page 2.

This section describes the control panel, hotplates and displays.

### The control panel



Control panel for  
① main switch  
**M** memory function  
② power on  
**A** automatic boil start

**Twistpad with twist knob**  
for selecting the hotplate  
for selecting the heat setting

Control panel for  
④ timer function

## Control panels

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

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

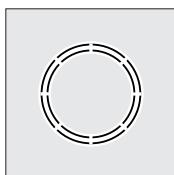
## Note

The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. You can therefore easily mop up spills on the control panel.

Always keep the control panels clean and dry.  
Moisture and dirt may impair function.

## The hotplates

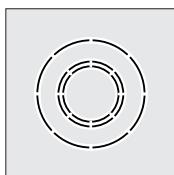
### Single-circuit hotplate



The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

Select the correct hotplate.  
The saucepan and hotplate sizes should match.

### Dual-circuit hotplate

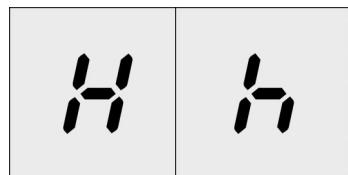


The size of these hotplates can be altered. The hotplate must be switched on.

To switch on the outer ring:  
Select the hotplate with the twist knob. Touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch off:  
Select the hotplate with the twist knob. Touch the  symbol. The indicator light goes out.

## Residual heat indicator



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

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

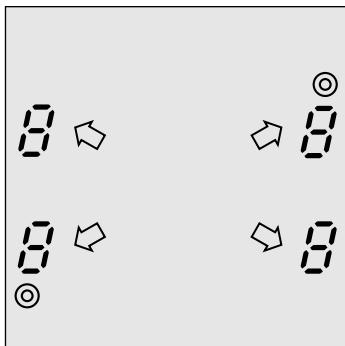
As the hotplate cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

## Caution

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

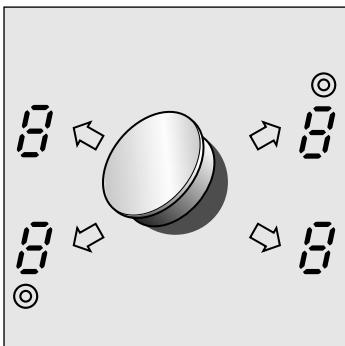
# Twist pad with removable twist knob

## Twist pad



The twist pad is the area in which you select the hotplates with the twist knob and can set heat settings. The twist knob automatically centres itself in the twist pad.

## Twist knob



The twist knob is magnetic and is placed on the twist pad. The corresponding hotplate is activated by sliding the twist knob in the direction of the arrow. You can set the heat setting by turning the twist knob.

## Removing the twist knob

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

The twist knob can also be removed when the hotplate is in operation. All the hotplates switch off after 3 seconds.



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

## Storing the twist knob

There is a strong magnet in the twist knob. Do not, therefore, place it near magnetic data carriers, e.g. video cassettes, disks, credit cards and cards with magnetic strips. These could be destroyed . Malfunctions to televisions and monitors may occur.



## For people who wear electronic implants such as a pacemaker or insulin pump.

Implants could be affected by magnetic fields. Do not, therefore, carry the twist knob in the pockets of your clothing. It should be kept at least 10 cm away from a pacemaker.

# Main switch with child-proof lock

## Main switch

### Switching on

Switch on the electronics in the control panel using the main switch. Now the hob is ready for use.

Touch the symbol until the hotplate indicators light up.

### Switching off

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

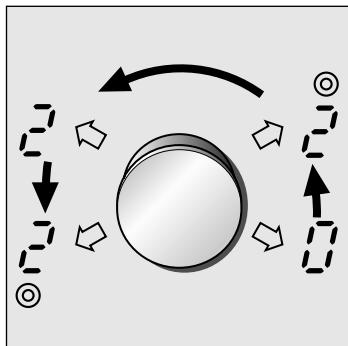
### Notes

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

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

# Childproof lock

## Activating the child-proof lock



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

Switch on the hob using the main switch.

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

## Operating the hob

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

## Deactivating the childproof lock

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

## Locking the hob once off

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

The hob must be switched off.

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

## Unlocking the once off locking

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

## Important

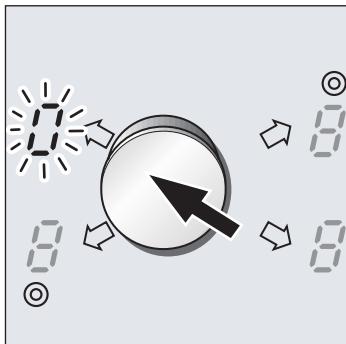
The child-proof locks could be activated or deactivated unintentionally when the appliance is cleaned using water or as a result of spillages or objects covering the main switch ①.

# Cooking

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

## Setting procedure

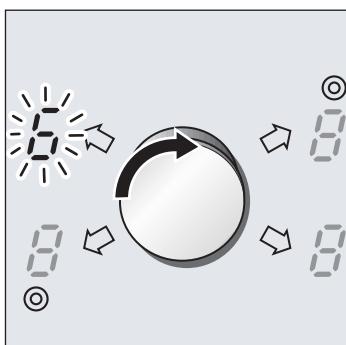
The hob must be switched on.



### 1. Select the hotplate.

To do this, slide the twist knob in the direction of the corresponding heat setting indicator.

The indicator light comes on and  $\text{I}\text{I}$  flashes in the heat setting indicator.



### 2. Move the twist knob back to the centre.

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

Heat setting 1 = lowest power

Heat setting 9 = highest power

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

## Changing the heat setting

## Switching off the hotplate

Select the hotplate and set a new heat setting.

Select the hotplate and set it to  $\text{I}\text{I}$ .

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

## Table

The following table provides a few examples.

The cooking time may vary depending on the type of food, its weight, and quality. Deviations are therefore possible.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
<b>Melting</b>				
chocolate, chocolate coating, butter, honey	100 g	-	1 - 2	-
gelatine	1 pck.	-	1 - 2	-
<b>Heating</b>				
canned vegetables	400 g - 800 g	2 - 4 mins.	1 - 2	3 - 6 mins.
clear soup	500 ml - 1 ltr	3 - 4 mins.	7 - 8	2 - 4 mins.
thick soup	500 ml - 1 ltr	2 - 4 mins.	2 - 3	2 - 4 mins.
milk	200 ml - 400 ml	2 - 4 mins.	1 - 2	2 - 3 mins.
<b>Heating and keeping warm</b>				
stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	2 - 3 mins.	1 - 2	
milk	500 ml - 1 ltr.	3 - 4 mins.	1 - 2	
<b>Defrosting and heating</b>				
frozen spinach	300 g - 600 g	4 - 5 mins.	2 - 3	5 - 15 mins.
frozen goulash	500 g - 1 kg	4 - 5 mins.	2 - 3	20 - 30 mins.
<b>Simmering</b>				
dumplings, meatballs (1 - 2 ltr. water)	4 - 8 pieces	8 - 12 mins.	4 - 5*	20 - 30 mins.
fish	300 g - 600 g	5 - 8 mins.	4 - 5*	10 - 15 mins.
<b>Cooking</b>				
rice (with double the amount of water)	125 g - 250 g	3 - 4 mins.	2 - 3	15 - 30 mins.
rice pudding (500 ml - 1 ltr. milk)	125 g - 250 g	4 - 6 mins.	1 - 2	25 - 35 mins.
potatoes boiled in their skins with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	5 - 7 mins.	4 - 5	25 - 30 mins.
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	5 - 7 mins.	4 - 5	15 - 25 mins.
fresh vegetables with 1 - 3 cups of water	500 g - 1 kg	4 - 5 mins.	2 - 3	10 - 20 mins.
pasta (1 - 2 ltr. water)	200 g - 500 g	8 - 12 mins.	6 - 7*	6 - 10 mins.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
<b>Roasting</b>				
roulade	4 servings	5 - 8 mins.	4 - 5	50 - 60 mins.
pot roast	1 kg	5 - 8 mins.	4 - 5	80 - 100 mins.
goulash	500 g	6 - 11 mins.	4 - 5	50 - 60 mins.
<b>Roasting</b>				
pancakes (Fladle, Swabian pancakes)		2 - 4 mins.	6 - 7	constant roasting
cutlet, breaded	1 - 2 pieces	2 - 4 mins.	6 - 7	6 - 10 mins.
steak	2 - 3 pieces	2 - 4 mins.	7 - 8	8 - 12 mins.
fish fingers	10 pieces	2 - 4 mins.	6 - 7	8 - 12 mins.
<b>Deep-fat frying</b>				
(in 1 - 2 ltr. of oil)				
deep-frozen foods	200 g per serving	10 - 15 mins.	8 - 9	constant deep-fat frying
others	400 g per serving	10 - 15 mins.	4 - 5	constant deep-fat frying

\* Ongoing cooking without lid

## Tips on saving energy

### The correct saucepan size

Use saucepans and pots with thick, even bases. Uneven bases increase the cooking time.

Select the correct saucepan size for each hotplate. The diameter of the bases of the saucepans and pots should match the size of the hotplate.

Note: Ovenware manufacturers often give the diameter of the top of the saucepan. It is usually larger than the diameter of the base of the saucepan.

Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires more energy.

### Using a lid

Saucepans and pots should always be covered with a suitable lid. Cooking without a lid requires much more energy.

### Cooking with small quantities of water

Cook with small quantities of water. This saves energy and helps vegetables to retain vitamins and minerals.

**Lowering the heat setting**

Switch down to a lower heat setting in good time.

**Using residual heat**

For longer cooking times, switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.

As long as the residual heat indicator *H* is lit, you can still use the hotplate, which has already been switched off, for warming up or melting food.

---

## Cooking with the automatic boil start control

All four hotplates have automatic boil start control.

It is no longer necessary to switch on the hotplate, wait for the pan to boil and then change the setting. You simply start with the heat setting you require for simmering.

The hotplate initially heats up using the highest heat setting, and then automatically switches back to the heat setting selected.

The time taken for the hotplate to heat up depends on the simmer setting selected.

---

### Setting procedure

1. Set the required simmer setting for the hotplate.
2. Press the **A** symbol. Automatic boil start control is activated. *R* and the simmer setting flash alternately in the display.

After bringing the pan to the boil, the hotplate automatically switches back to simmer. Only the simmer setting remains lit in the display.

## Tables

Look in the following table to see which dishes the automatic boil start control is suitable for.

The smaller amounts shown are suitable for the smaller hotplates, the larger amounts for the larger hotplates. The values given are guidelines only.

Dishes with automatic boil start control	Amount	Heat setting	Cooking time in minutes
<b>Heating</b>			
canned vegetables	400 g - 800 g	A 1-2	5-10
clear soup	500 ml - 1 ltr.	A 7-8	4-7
thick soup	500 ml - 1 ltr.	A 2-3	3-6
milk	200 ml - 400 ml	A 1-2	4-7
<b>Heating and keeping warm</b>			
stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	A 1-2	-
<b>Defrosting and heating</b>			
frozen spinach	300 g - 600 g	A 2-3	10-20
frozen goulash	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30
<b>Simmering</b>			
fish	300 g - 600 g	A 4-5*	20-25
<b>Cooking</b>			
rice (with double the amount of water)	125 g - 250 g	A 2-3	20-35
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	A 4-5	30-40
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	A 4-5	20-30
fresh vegetables with 1 - 3 cups of water	500 g - 1 kg	A 2-3	10-20
<b>Roasting</b>			
roulade	4 pieces	A 4-5	50-60
pot roast	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Frying</b>			
fish fingers	10 pieces	A 6-7	8-12
pancakes (Fladle, Swabian pancakes)		A 6-7	continuing frying
cutlet, breaded	1-2 pieces	A 6-7	8-12

## Tips for the automatic boil start control

### The food does not boil with automatic boil start control.

Automatic boil control is designed to conserve food's nutritional value while using little water for cooking.

Add only approximately 3 cups of water to the food for large hotplates and approximately 2 cups of water for small hotplates.

Cook rice in double the volume of liquid.

Place a lid on the saucepan.

Automatic boil start control is not suitable for food that is cooked in a large volume of water (e. g. pasta).

### Milk or highly frothy food boils over.

Use a taller saucepan.

### Milk burns.

Wash the saucepan out with cold water before filling it.

### When frying, the food sticks to the frying pan.

Place food in a pan pre-heated to a sufficient temperature. If the fat is hot enough, it runs in streaks over a tilted pan. Do not add food too early. Meat or potato fritters will come clear of the pan unaided after a while.

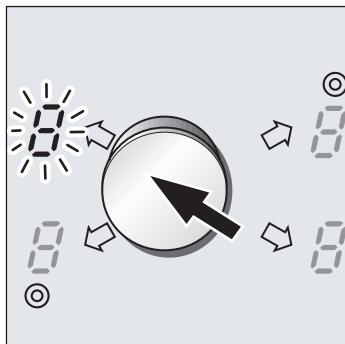
## Timer function

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

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

# A hotplate is to switch off automatically

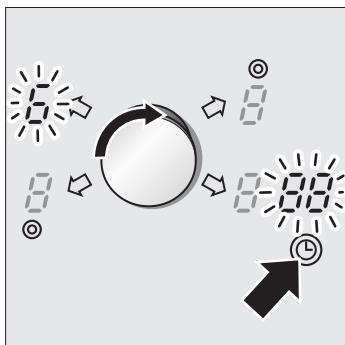
## Setting procedure



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

The hotplate must be switched on.

1. Select the hotplate using the twist knob.



2. Press the  $\ominus$  symbol.  $\ominus\ominus$  flashes in the timer indicator. Set the required cooking time using the twist knob.

The cooking time flashes for a few seconds and then starts counting down. If you have set cooking times for several hotplates, the shortest time counts down in the display

## When the cooking time has elapsed

When the cooking time has ended, the hotplate switches off. A  $\ominus$  lights up in the heat setting display. A signal sounds for one minute.  $\ominus\ominus$  flashes in the timer indicator. The **min** indicator flashes. Touch any control panel. The displays go out and the signal ceases.

## Changing the cooking time

Select the hotplate using the twist knob. Press the  $\ominus$  symbol and adjust the cooking time using the twist knob.

## Cancelling prematurely

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

## Notes

If you would like to call up the remaining cooking time for a hotplate: Select the hotplate using the twist knob. The cooking time is displayed for 5 seconds.

You can set a cooking time of up to 99 minutes.

The automatic time limit also applies to the timer function.

The timer function is no longer active if there is a power cut.

# Cooking timer

## Setting procedure

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

There must be no hotplate selected.

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

Use the twist knob to set the required time.

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

## When the duration has elapsed

A signal sounds when the duration has elapsed.  flashes in the timer indicator. The **min** indicator flashes. The indicator goes out after 10 seconds.

## Changing the time

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

## Note

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

# Memory cooking

You can use memory cooking to store the heat settings and times for one meal which can be called up again at any time.

Memory cooking is useful if you require several different heat settings in order to prepare a dish which you cook particularly frequently.

To prepare the dish, the conditions must always be the same as when you stored the settings, e.g., the same pan, the same quantities and the same initial temperature of the dish.

## Storing the setting

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

### Method

The hob must be switched on. None of the hotplates should be selected. The hotplate on which you are to record the settings must be switched off.

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

## Notes

If you set more than 5 heat settings for your meal,  $\equiv$  flashes in the timer display and  $\equiv$  alternates with the ongoing cooking setting in the hotplate indicator. Subsequent heat settings are not recorded. The timer indicator goes out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

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

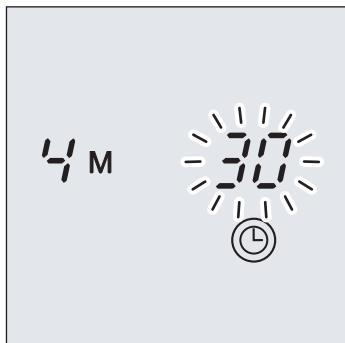
If you wish to store a different memory procedure for a hotplate:

record the new settings. The old recording is overwritten.

The automatic time limit also applies to memory cooking.

## Calling up recorded cooking settings

### Displaying the memory program



If you want to cook a dish again for which the settings have been recorded, call up the recorded cooking settings. The hotplate on which memory cooking is to be activated must be switched off.

1. Select the hotplate using the twist knob.
2. Touch the M symbol to call up the memory.

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

The hotplate does not heat up yet. The M display for the hotplate lights up.

Each individual step appears for 3 seconds in the indicator.

## Starting the memory function

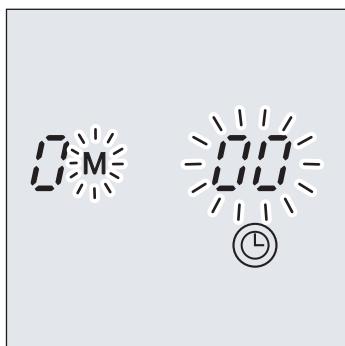
After all the steps have been displayed, the memory program starts. The hotplate heats up.

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

You can call up the remaining heat settings and the respective cooking times during the memory program: Select the hotplate using the twist knob.

Touch the  symbol to display the current heat setting and cooking time. You can now call up all the remaining heat settings and the respective cooking times using the  symbol.

## Memory end



When the memory program has finished, the hotplate switches off. A signal sounds for one minute.

 flashes in the timer display. The  display for the hotplate flashes.  lights up in the hotplate indicator. Touch any control panel. The displays go out and the signal ceases.

## Stopping memory cooking early

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

## Using several hotplates in memory mode

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

## Note

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

# Automatic time limiter

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

The hotplate heating is interrupted.

An *F* and an *B* flash alternately in the hotplate indicator.

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

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

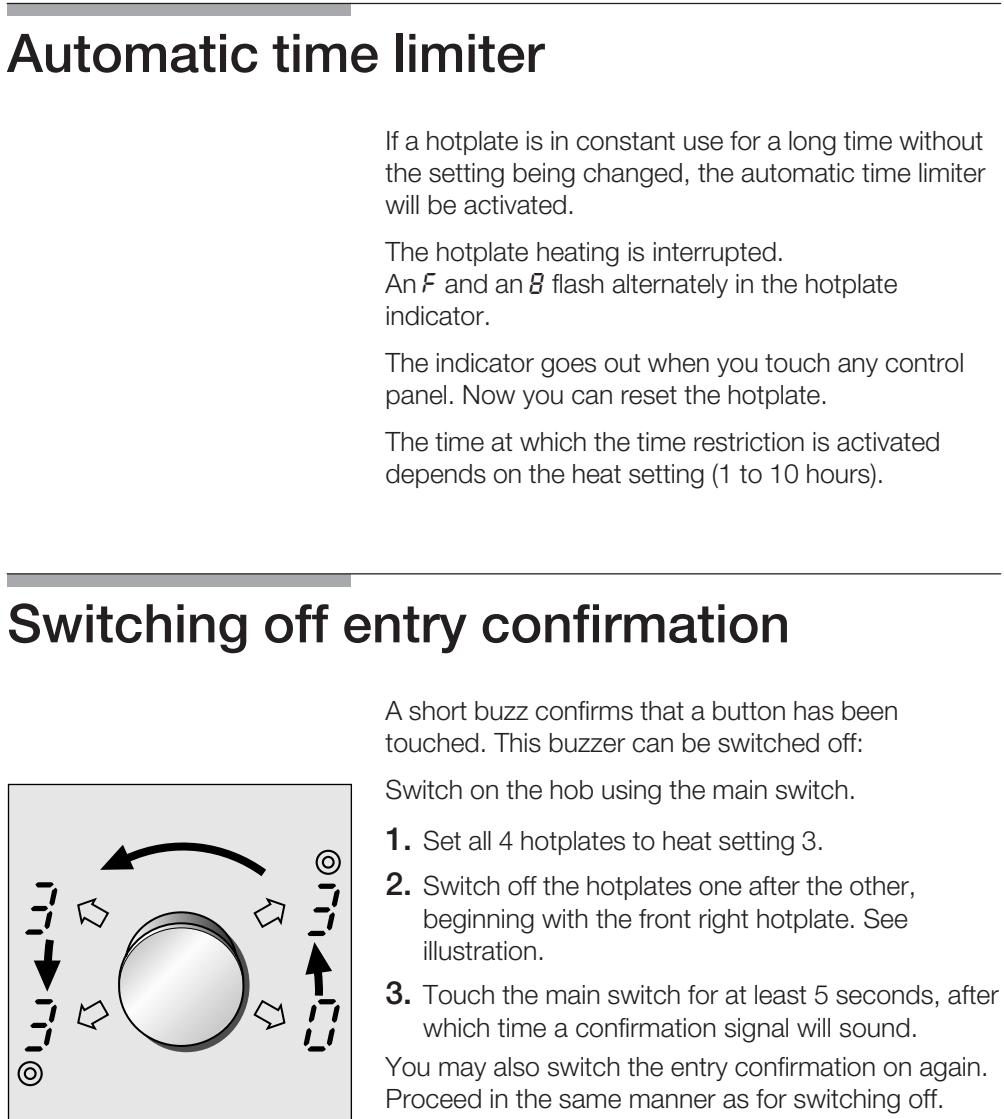
# Switching off entry confirmation

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

Switch on the hob using the main switch.

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

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



# Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

## Care

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

## Cleaning glass ceramic

### Cleaning agents

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

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

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

### Unsuitable cleaning agents

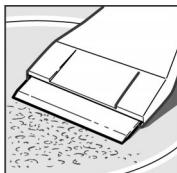
Do not use:

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

### Glass scraper

You can remove thick dirt best with a glass scraper.

Remove the protective cover from the glass scraper. Only use the blade to clean the glass ceramic surface. The casing may scratch the ceramic surface.



The blade is very sharp. There is a risk of injury. Cover the blade after cleaning.

Replace damaged blades immediately.

## How to clean the glass ceramic cooking surface

Use the glass scraper to remove food residues and grease splashes.

Use a cleaning product and kitchen towel to clean the surface when it is luke warm. If the surface is still too hot it can become stained.

Wipe the surface and rub dry with a soft cloth.

## Shimmering metallic discolouration

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

## Control panels

Always keep the control panels clean and dry. Food residues and spills can impair the function of the control panels.

## Cleaning the hob surround

Only use warm soapy water.

Do not use anything which is sharp or abrasive. The glass scraper is unsuitable. The hob surround could be damaged.

Neither lemon juice nor vinegar should be used for cleaning the hob surround.

This could result in matt patches.

## Twist knob

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

# Troubleshooting

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

## **The hob does not work**

**The indicator light on a control panel flashes and  $E$  flashes in the hotplate indicator**

**$E$  flashes in all the hotplate indicators and a signal sounds**

**The hob has switched itself off**

## **Repairs**



**$E$  - display and numbers**

Check that the household fuses for the appliance are OK. Check if there has been a power cut.

The control panel is very dirty, food has spilt over or there is an object on the control panel. Wipe the control panels thoroughly or remove the object. Touch the appropriate control panel. The flashing stops.

The main switch was touched continuously for more than 5 seconds. Wipe the control panels thoroughly or remove the object. Reset the clock.

The main switch was touched accidentally. Switch it back on. Reset the clock.

**Repairs may only be carried out by after-sales service technicians.**

Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

If an  $E$  - and numbers appear in the display panels, there is a fault with the electronics. Switch the oven off and back on again using the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service if the display appears again.

## *F* display and numbers

If an *F* and a digit flash alternately in the displays, your appliance has detected a fault. The following table contains the solutions.

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

## Notes:

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

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

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

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

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

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

# Packaging and old appliances

## Disposing in an environmentally-responsible manner

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



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

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

# After-sales service

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

## E number and FD number

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

# Acrylamide in food

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

## Where does acrylamide come from?

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

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

## What sort of foods are affected?

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

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

## What can you do?

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

The following recommendations were published by AID<sup>1</sup> and BMVEL<sup>2</sup> to help you minimise acrylamide levels:

### In general:

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

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

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

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

## Deep-fat frying

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

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

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

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

## Shallow frying

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

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

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

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

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