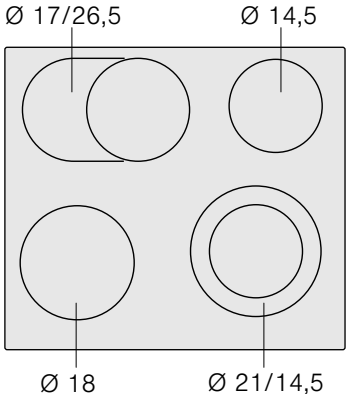
Constructa


| | | |
|---|---|---|
| [de] | Gebrauchsanleitung | 2 |
| [fr] | Notice d’utilisation | 13 |
| [en] | Instruction manual | 25 |
| [nl] | Gebruiksaanwijzing | 36 |

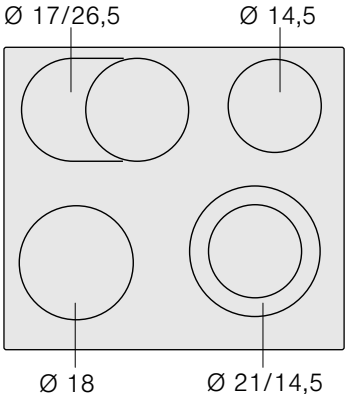

**CA323352, CA323255, CA623252**

Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat

**CA323352**




**CA323255, CA623252**




# Inhaltsverzeichnis

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch. . . . . 3**

**Wichtige Sicherheitshinweise. . . . . 3**

**Ursachen für Schäden . . . . . 4**
Übersicht . . . . . 4

**Umweltschutz . . . . . 4**
Tipps zum Energiesparen. . . . . 4
Umweltgerecht entsorgen . . . . . 4

**Gerät kennen lernen . . . . . 5**
Das Bedienfeld. . . . . 5
Die Kochstellen . . . . . 5
Restwärmeanzeige . . . . . 5

**Gerät bedienen . . . . . 6**
Kochfeld ein- und ausschalten . . . . . 6
Kochstelle einstellen. . . . . 6
Kochtabelle . . . . . 6

**Kindersicherung. . . . . 7**
Kindersicherung ein- und ausschalten . . . . . 7
Automatische Kindersicherung. . . . . 7

**Automatische Abschaltung. . . . . 7**

**Grundeinstellungen . . . . . 8**
Grundeinstellungen ändern . . . . . 8

**Reinigen . . . . . 8**
Glaskeramik . . . . . 8
Kochfeldrahmen . . . . . 9

**Störungen, was tun? . . . . . 9**
E-Meldung in den Anzeigen . . . . . 9
In den Kochstellen-Anzeigen blinkt – . . . . . 9

**Kundendienst . . . . . 10**
E-Nummer und FD-Nummer . . . . . 10

**Prüfgerichte . . . . . 10**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.constructa.de** und Online-Shop: **www.constructa-eshop.com**

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.
Nur in Deutschland gültig!
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen oder unter info@constructa-energy.de

**ConLine©**
**089 54 020 755**

# Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

# Wichtige Sicherheitshinweise

**Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

**Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen wie z. B. Kinderschutzgitter verwendet werden. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

**Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

**⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!**
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

# Ursachen für Schäden

**Achtung!**
- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

# Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

## Tipps zum Energiesparen

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

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

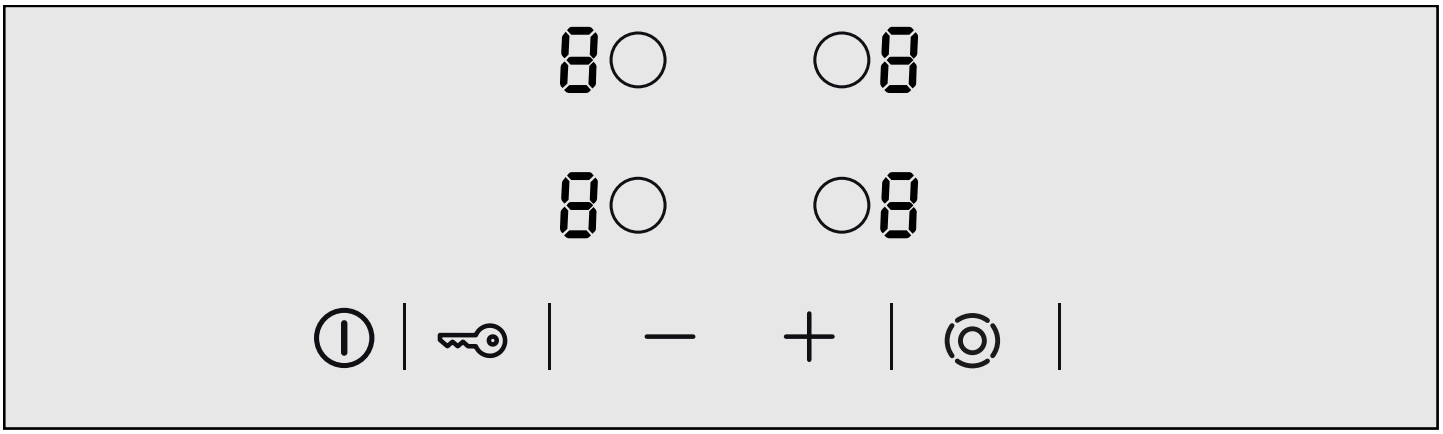


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → *Seite 2*

## Das Bedienfeld



| Anzeigen | |
|---|---|
| 1-9 | Kochstufen |
| H/h | Restwärme |

| Bedienflächen | |
|---|---|
| ⏻ | Hauptschalter |
| 🔑 | Kindersicherung |
| ○ | Auswahl Kochstelle |
| −+ | Einstellbereich |
| ◎ | Zonenzuschaltung |

**Hinweise**

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

| | Kochstelle | Zuschalten und Wegschalten |
|---|---|---|
| ○ | Einkreis-Kochstelle | |
| ◎ | Zweikreis-Kochstelle | Kochstelle auswählen, Symbol ◎ berühren |
| ⊂⊃ | Bräterzone | Kochstelle auswählen, Symbol ◎ berühren |

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

**Hinweise**

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
  Dadurch werden z. B.:
  – Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
  – Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
  – Bessere Kochergebnisse erzielt
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

# Gerät bedienen

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**Hinweise**

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

## Kochstelle einstellen

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

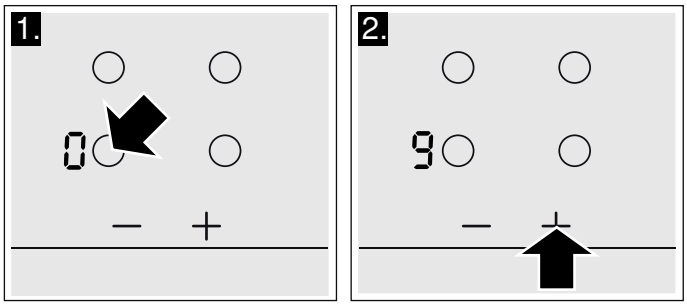
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ◯ berühren um die Kochstelle auszuwählen.
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **+** oder **-** berühren. Die Grundeinstellung erscheint.
   Symbol **+** Kochstufe 9
   Symbol **-** Kochstufe 4




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

### Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten:

- Symbol ◯ der Kochstelle kurz hintereinander 2 mal berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint 0. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
- Mit Symbol ◯ die Kochstelle auswählen. Symbol **+** oder **–** berühren, bis 0 erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

**Hinweis:** Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu auszuwählen.

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz.⟶ *Seite 4*

| | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---|---|---|
| **Schmelzen** | | |
| Schokolade, Kuvertüre | 1-1. | - |
| Butter, Honig, Gelatine | 1-2 | - |
| **Erwärmen und Warmhalten** | | |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf) | 1-2 | - |
| Milch** | 1.-2. | - |
| Würstchen in Wasser erhitzen** | 3-4 | - |
| **Auftauen und Erwärmen** | | |
| Spinat tiefgekühlt | 2.-3. | 10-20 Min. |
| Gulasch tiefgekühlt | 2.-3. | 20-30 Min. |
| **Garziehen, Simmern** | | |
| Knödel, Klöße | 4.-5.* | 20-30 Min. |
| Fisch | 4-5* | 10-15 Min. |
| Weiße Saucen, z.B. Béchamelsauce | 1-2 | 3-6 Min. |
| Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3-4 | 8-12 Min. |

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
*** Öfters wenden

| | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---|---|---|
| **Kochen, Dämpfen, Dünsten** | | |
| Reis (mit doppelter Wassermenge) | 2-3 | 15-30 Min. |
| Milchreis | 1.-2. | 35-45 Min. |
| Pellkartoffeln | 4-5 | 25-30 Min. |
| Salzkartoffeln | 4-5 | 15-25 Min. |
| Teigwaren, Nudeln | 6-7* | 6-10Min. |
| Eintopf, Suppen | 3.-4. | 15-60 Min. |
| Gemüse | 2.-3. | 10-20 Min. |
| Gemüse, tiefgekühlt | 3.-4. | 10-20 Min. |
| Garen im Schnellkochtopf | 4-5 | - |
| **Schmoren** | | |
| Rouladen | 4-5 | 50-60 Min. |
| Schmorbraten | 4-5 | 60-100 Min. |
| Gulasch | 2.-3. | 50-60 Min |
| **Braten mit wenig Öl**** | | |
| Schnitzel, natur oder paniert | 6-7 | 6-10 Min. |
| Schnitzel, tiefgekühlt | 6-7 | 8-12 Min. |
| Kotelett, natur oder paniert*** | 6-7 | 8-12 Min. |
| Steak (3 cm dick) | 7-8 | 8-12 Min. |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)*** | 4.-5. | 30-40 Min. |
| Geflügelbrust (2 cm dick)*** | 5-6 | 10-20 Min |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt*** | 5-6 | 10-30 Min. |
| Fisch und Fischfilet, natur | 5-6 | 8-20 Min. |
| Fisch und Fischfilet, paniert | 6-7 | 8-20 Min. |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-12 Min. |
| Scampi und Garnelen | 7-8 | 4-10 Min. |
| Sautieren von Gemüse, Pilze frisch | 7-8 | 10-20 Min. |
| Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art | 7.-8. | 15-20 Min. |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt | 6-7 | 6-10 Min |
| Pfannkuchen | 6-7 | fortlaufend |
| Omelett | 3.-4. | fortlaufend |
| Spiegeleier | 5-6 | 3-6 Min. |
| **Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)** | | |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, tiefgekühlt | 7-8 | - |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile | 6-7 | - |
| Fisch, paniert oder im Bierteig | 5-6 | - |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura | 5-6 | - |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig | 4-5 | - |

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
*** Öfters wenden

# Kindersicherung

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

## Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Anzeigelampe über Symbol leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

## Automatische Kindersicherung

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

### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.→ *Seite 8*

# Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F 8 und die Restwärmeanzeige H/h.

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

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

# Grundeinstellungen

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

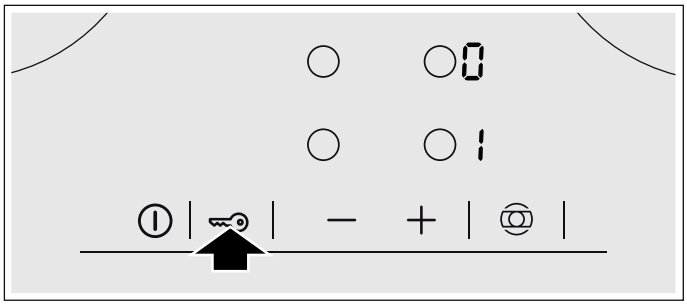
| Anzeige | Funktion |
|---|---|
| c 1 | **Automatische Kindersicherung** |
| 0 | Ausgeschaltet.* |
| 1 | Eingeschaltet. |
| 2 | Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet. |
| c2 | **Signalton** |
| 0 | Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer). |
| 1 | Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. |
| 2 | Nur Bestätigungssignal eingeschaltet. |
| 3 | Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.* |
| c 7 | **Zuschaltung der Heizkörper** |
| 0 | Ausgeschaltet. |
| 1 | Eingeschaltet. |
| 2 | Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.* |
| c9 | **Auswahlzeit der Kochstelle** |
| 0 | Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.* |
| 1 | Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen. |
| c0 | **Rücksetzung auf die Grundeinstellung** |
| 0 | Ausgeschaltet.* |
| 1 | Eingeschaltet. |

*Grundeinstellung

## Grundeinstellungen ändern

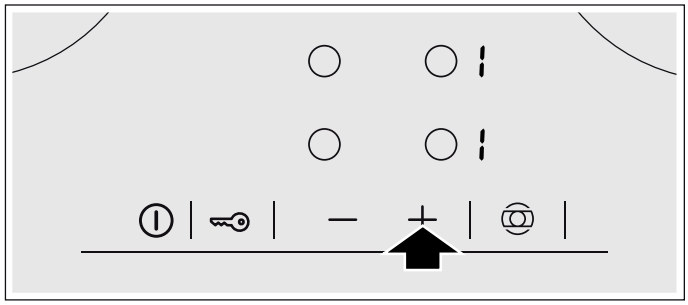
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im unteren Display blinken c und 1 abwechselnd, im oberen Display leuchtet 0.

3. Symbol ⊸ sooft berühren, bis im unteren Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Symbol + oder - sooft berühren, bis im oberen Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol ⊸ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

### Ausschalten

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

# Reinigen

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

## Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

### Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

# Störungen, was tun?

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

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige F2, F4, oder F5 erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige H oder h.

| Anzeige | Fehler | Maßnahme |
|---|---|---|
| Keine | Die Stromversorgung ist unterbrochen. | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt. |
| Alle Anzeigen blinken | Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf. | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. |
| F2 | Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen. |
| F4 | Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen. |
| F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören | Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen. |
| F5 und Signalton | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen. |
| F8 | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet. | Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten. |
| dE Kochstellen heizen nicht | Demo-Mode ist eingeschaltet | Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet. |

### E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit “E” erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

### In den Kochstellen-Anzeigen blinkt –

Wenn beim Netzanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall in den Kochstellen-Anzeigen – blinkt, ist die Elektronik gestört. Decken Sie zum Quittieren der Störung die Bedienfläche kurz mit der Hand ab.

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**
**A** 0810 550 533
**D** 089 54 020 755
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehör-Geschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset CZ9442X0) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | | Fortkochen | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| **Schokolade schmelzen** | | | | | |
| Geschirr: Stieltopf | | | | | |
| Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle | - | - | - | 1. | Nein |
| **Linseneintopf erwärmen und warmhalten** | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| *Linseneintopf nach DIN 44550* | | | | | |
| Anfangstemperatur 20° C | | | | | |
| Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 ohne Umrühren | Ja | 1. | Ja |
| Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 ohne Umrühren | Ja | 1. | Ja |
| *Linseneintopf als Dosenprodukt* z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco: | | | | | |
| Anfangstemperatur 20° C | | | | | |
| Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | | Fortkochen | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| **Bechamelsauce simmern** | | | | | |
| Geschirr: Stieltopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 [2] | ca. 5:20 | Nein | 1 [1, 3] | Nein |
| | | | | [1] Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten | |
| | | [2] Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen | | | |
| | | | | [3] Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird | |
| **Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel** | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 6:45<br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben<br>Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein | 2 | Ja |
| | | | | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren | |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 7:20<br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben<br>Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein | 2 | Ja |
| | | | | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren | |
| **Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel** | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Milchtemperatur: 7° C | | | | | |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 7:30<br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten.<br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen | Nein | 2 | Nein |

| Prüfgerichte | Aufheizen /Ankochen | | | Fortkochen | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ankochstufe | Dauer (Min:Sek) | Deckel | Fortkochstufe | Deckel |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 8:00<br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten.<br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen | Nein | 2 | Nein |
| **Reis kochen** | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Wassertemperatur 20° C | | | | | |
| Rezept nach DIN 44550: | | | | | |
| 125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:48 | Ja | 2 | Ja |
| Rezept nach DIN 44550: | | | | | |
| 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 3:15 | Ja | 2. | Ja |
| **Schweinelendensteaks braten** | | | | | |
| Geschirr: Bratpfanne | | | | | |
| Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C | | | | | |
| Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:40 | Nein | 7 | Nein |
| **Pfannkuchen braten** | | | | | |
| Geschirr: Bratpfanne | | | | | |
| Rezept nach DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | ca. 2:40 | Nein | 6 oder 6. je nach Bräunungsgrad | Nein |
| **Tiefkühl Pommes Frites frittieren** | | | | | |
| Geschirr: Kochtopf | | | | | |
| Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9 | Bis Öltemperatur 180°C erreicht | Nein | 9 | Nein |

Werden die Versuche mit einer18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.

# Table des matières


**Utilisation conforme . . . . . 14**

**Précautions de sécurité importantes . . . . . 14**

**Causes de dommages . . . . . 15**
Aperçu . . . . . 15

**Protection de l'environnement . . . . . 15**
Conseils pour économiser de l'énergie . . . . . 15
Elimination écologique . . . . . 16

**Présentation de l'appareil . . . . . 16**
Le bandeau de commande . . . . . 16
Les foyers. . . . . 16
Indicateur de chaleur résiduelle . . . . . 17

**Utilisation de l'appareil . . . . . 17**
Mettre la table de cuisson sous et hors tension. . . . . 17
Réglage d'un foyer . . . . . 17
Tableau de cuisson . . . . . 17

**Sécurité-enfants . . . . . 19**
Activer et désactiver la sécurité-enfants . . . . . 19
Sécurité-enfants automatique . . . . . 19

**Coupure de sécurité automatique . . . . . 19**

**Réglages de base. . . . . 19**
Modifier les réglages de base . . . . . 20

**Nettoyage . . . . . 20**
Vitrocéramique . . . . . 20
Cadre de la table de cuisson . . . . . 20

**Anomalies, que faire ? . . . . . 21**
Message E dans les affichages . . . . . 21
– clignote sur l'affichage des foyers . . . . . 21

**Service après-vente . . . . . 22**
Numéro E et numéro FD . . . . . 22

**Plats tests . . . . . 22**


Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
**www.constructa.de** et la boutique en ligne :
**www.constructa-eshop.com**

# Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à  une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

# Précautions de sécurité importantes

**⚠Mise en garde – Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson.Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

**⚠Mise en garde – Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Utilisez uniquement des dispositifs de protections que nous avons homologués, par ex. les grilles de protection-enfants. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

# Causes de dommages

**Attention !**

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- 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.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- 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.

## Aperçu

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

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

# Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## Elimination écologique

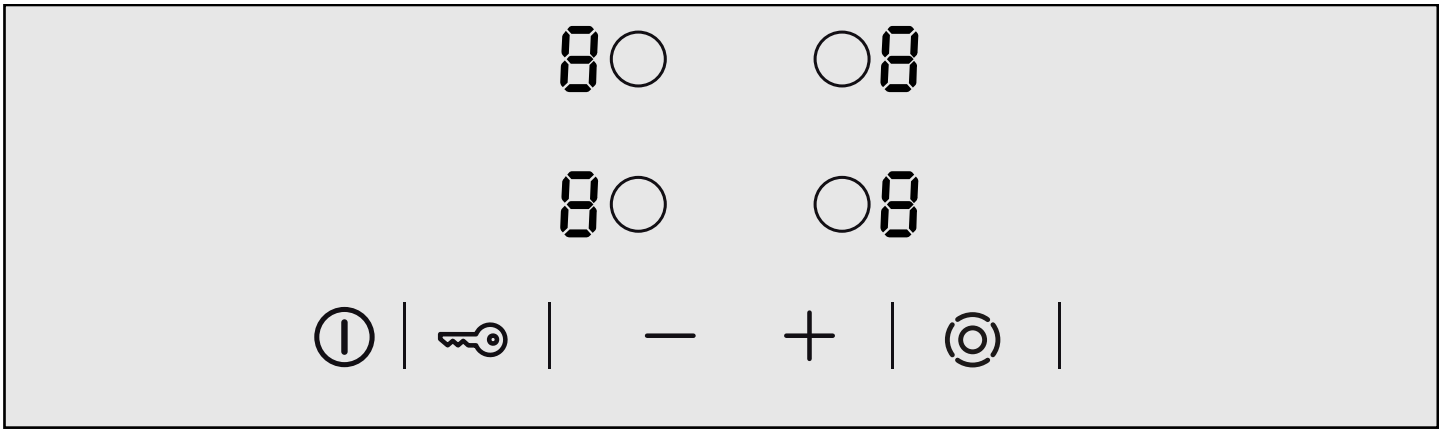
Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

# Présentation de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → *Page 2*

## Le bandeau de commande



| Affichages | |
|---|---|
| 1-9 | Positions de chauffe |
| H/h | Chaleur résiduelle |

| Surfaces de commande | |
|---|---|
| ⏻ | Interrupteur principal |
| 🔑 | Sécurité enfants |
| ○ | Sélection du foyer |
| −+ | Zone de réglage |
| ◎ | Activation d'une zone |

**Remarques**

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

## Les foyers

| | Foyer | Activer et désactiver |
|---|---|---|
| ○ | Foyer à une zone | |
| ◎ | Foyer à deux zones | Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ◎ |
| ∞ | Zone de cuisson pour faitout | Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ◎ |
| Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume | | |
| Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné | | |

**Remarques**

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.

- Le foyer est régulé par l’enclenchement et l’arrêt du chauffage.Même à la puissance maximale, le chauffage peut s’allumer et s’éteindre.
  Ceci permet, p. ex.
  – de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
  – de protéger l’appareil contre une surcharge électrique
  – d’obtenir de meilleurs résultats de cuisson
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

### Indicateur de chaleur résiduelle

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

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

## Utilisation de l’appareil

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.

### Mettre la table de cuisson sous et hors tension

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

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages 0 s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

**Remarques**

- La table de cuisson s’éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

### Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

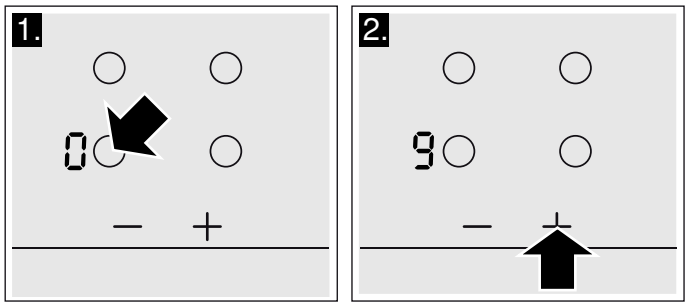
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

**Régler la position de chauffe**

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole ◯ pour sélectionner le foyer.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base apparaît.
   Symbole **+** position de chauffe 9
   Symbole **-** position de chauffe 4




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

**Éteindre un foyer**

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières :

- Effleurez brièvement le symbole ◯ du foyer 2 fois de suite. Sur l'afficheur de la position de chauffe, le symbole 0 s'affiche. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.
- Sélectionnez le foyer au moyen du symbole ◯. Effleurez le symbole **+** ou **–** jusqu'à ce que 0 apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

**Remarque :** Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

### Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des variations sont donc possibles.

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.

Dans le chapitre Protection de l'environnement → *Page 15*, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|---|---|---|
| **Faire fondre** | | |
| Chocolat, couverture | 1-1. | - |
| Beurre, miel, gélatine | 1-2 | - |
| **Chauffer et maintenir au chaud** | | |
| Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles) | 1-2 | - |
| Lait** | 1.-2. | - |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau** | 3-4 | - |
| **Décongeler et réchauffer** | | |
| Épinards surgelés | 2.-3. | 10-20 min |
| Goulasch surgelé | 2.-3. | 20-30 min |
| **Faire gonfler, frémir** | | |
| Quenelles | 4.-5.* | 20-30 min |
| Poisson | 4-5* | 10-15 min |
| Sauces blanches, par ex. béchamel | 1-2 | 3-6 min |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise | 3-4 | 8-12 min |
| **Cuire, cuire à la vapeur, étuver** | | |
| Riz (avec double volume d'eau) | 2-3 | 15-30 min |
| Riz au lait | 1.-2. | 35-45 min |
| Pommes de terre en robe des champs | 4-5 | 25-30 min |
| Pommes de terre à l'anglaise | 4-5 | 15-25 min |
| Pâtes | 6-7* | 6-10 min |
| Potées, potages | 3.-4. | 15-60 min |
| Légumes | 2.-3. | 10-20 min |
| Légumes surgelés | 3.-4. | 10-20 min |
| Cuisson en cocotte minute | 4-5 | - |
| **Braiser** | | |
| Paupiettes | 4-5 | 50-60 min |
| Rôti à braiser | 4-5 | 60-100 min |
| Goulasch | 2.-3. | 50-60 min |
| **Rôtir avec un fond d'huile**** | | |
| Escalopes, nature ou panées | 6-7 | 6-10 min |
| Escalope surgelée | 6-7 | 8-12 min |
| Côtelettes, nature ou panées*** | 6-7 | 8-12 min |
| Steak (3 cm d'épaisseur) | 7-8 | 8-12 min |
| Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)*** | 4.-5. | 30-40 min |
| Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Blanc de volaille surgelé*** | 5-6 | 10-30 min |
| Poisson et filets de poisson, nature | 5-6 | 8-20 min |
| Poisson et filets de poisson, panés | 6-7 | 8-20 min |
| Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12 min |
| Scampi et crevettes | 7-8 | 4-10 min |
| Légumes sautés, champignons, frais | 7-8 | 10-20 min |
| Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique | 7.-8. | 15-20 min |
| Poêlées surgelées | 6-7 | 6-10 min |
| Crêpes | 6-7 | en continu |
| Omelette | 3.-4. | en continu |
| Œufs au plat | 5-6 | 3-6 min |
| **Frire (frire en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)** | | |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet | 8-9 | - |
| Croquettes surgelées | 7-8 | - |
| Viande, par ex. morceaux de poulet | 6-7 | - |
| Poisson pané ou en beignets | 5-6 | - |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura | 5-6 | - |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets | 4-5 | - |

* Mijoter sans couvercle
** Sans couvercle
*** Retourner plusieurs fois

# Sécurité-enfants

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

## Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Allumer : Effleurez le symbole ⊂⊃ env. 4 secondes. Le voyant lumineux au-dessus du symbole ⊂⊃ s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Eteindre : Effleurez le symbole ⊂⊃ env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

## Sécurité-enfants automatique

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

### Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique.⟶ *Page 19*

# Coupure de sécurité automatique

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la limitation automatique du temps est activée.

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers, F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).

# Réglages de base

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

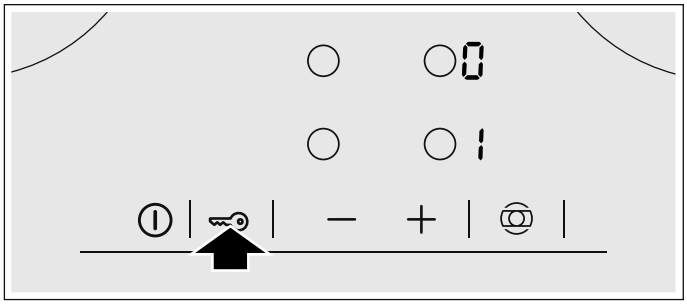
| Affi-chage | Fonction |
|---|---|
| c 1 | **Sécurité enfants automatique** |
| 0 | Désactivée.* |
| 1 | Activée. |
| 2 | Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées. |
| c2 | **Signal sonore** |
| 0 | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours activé). |
| 1 | Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé. |
| 2 | Uniquement signal sonore de validation activé. |
| 3 | Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.* |
| c7 | **Enclenchement des résistances de chauffe** |
| 0 | Désactivée. |
| 1 | Activée. |
| 2 | Dernier réglage avant la désactivation du foyer.* |
| c9 | **Temps de sélection du foyer** |
| 0 | Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans sélectionner à nouveau.* |
| 1 | Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage. |
| c0 | **Réinitialisation au réglage de base** |
| 0 | Désactivée.* |
| 1 | Activée. |

*Réglage de base

## Modifier les réglages de base

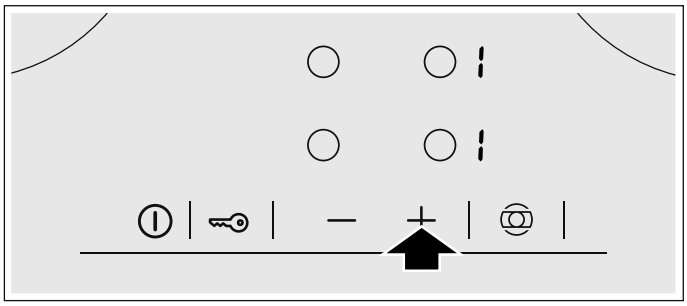
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole pendant 4 secondes.



c et 1 clignotent en alternance dans l'écran inférieur et 0 est allumé dans l'écran supérieur.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse sur l'écran inférieur.
4. Effleurez à plusieurs reprises le symbole **+** ou **-** jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse sur l'écran supérieur.



5. Effleurez le symbole pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

### Désactiver

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

# Nettoyage

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

## Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

## Cadre de la table de cuisson

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

# Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers sont automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage F2, F4, ou F5 apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle H ou h.

| Affichage | Défaut | Mesure |
|---|---|---|
| Aucun | L'alimentation électrique est coupée. | Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant. |
| Tous les affichages clignotent | La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus. | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. |
| F2 | Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F4 | Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit | Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. | Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F5 et signal sonore | Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner. |
| F8 | Le foyer était trop longtemps allumé et s'est donc coupé. | Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer. |
| dE Les foyers ne chauffent pas | Le mode démonstration est activé. | Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, séparez l'appareil du secteur pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démontration est désactivé. |

## Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

## – clignote sur l'affichage des foyers

Si – clignote dans l'affichage des foyers lors du raccordement de l'appareil au secteur ou après une coupure de courant, l'électronique est en dérangement. Recouvrez brièvement la surface de commande avec la main pour acquitter le dérangement.

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

## Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Vous trouverez la plaque signalétique contenant ces numéros sur le passeport de l'appareil.

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

**Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**

| | |
|---|---|
| **B** | 070 222 145 |
| **FR** | 01 40 10 12 00 |
| **CH** | 0848 840 040 |

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

# Plats tests

Ce tableau a été établi pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter le test de nos appareils.

Les indications dans le tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine 4 pièces pour induction CZ9442X0) ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |
| **Faire fondre du chocolat** | | | | | |
| Récipient : casserole | | | | | |
| Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø | - | - | - | 1. | Non |
| **Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles** | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| *Potée aux lentilles selon DIN 44550* | | | | | |
| Température initiale : 20 °C | | | | | |
| Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:00 sans remuer | Oui | 1. | Oui |
| Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:00 sans remuer | Oui | 1. | Oui |
| *Potée aux lentilles en boîte* par ex. lentilles aux saucisses Erasco: | | | | | |
| Température initiale : 20 °C | | | | | |
| Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:00 (remuer après env. 1:30) | Oui | 1. | Oui |
| Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:30 (remuer après env. 1:30) | Oui | 1. | Oui |

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |
| **Faire frémir de la sauce béchamel** | | | | | |
| Récipient : casserole | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 [2] | env. 5:20 | Non | 1 [1, 3] | Non |
| | | | | [1] Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes | |
| | | [2] Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse | | | |
| | | | | [3] Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse | |
| **Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle** | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 6:45<br>Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel<br>Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes | Non | 2 | Oui |
| | | | | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes | |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 7:20<br>Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel<br>Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes | Non | 2 | Oui |
| | | | | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes | |
| **Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle** | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 7:30<br>Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C.<br>Laisser mijoter environ 50 minutes | Non | 2 | Non |

| Plats tests | Chauffe /Chauffage rapide | | | Mijoter | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de mijotage | Couvercle |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 8:00<br>Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C.<br>Laisser mijoter environ 50 minutes | Non | 2 | Non |
| **Cuire du riz** | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Température de l'eau : 20 °C | | | | | |
| Recette selon DIN 44550 : | | | | | |
| 125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø | 9 | env. 2:48 | Oui | 2 | Oui |
| Recette selon DIN 44550 : | | | | | |
| 250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 3:15 | Oui | 2. | Oui |
| **Faire cuire des steaks de filet mignon de porc** | | | | | |
| Récipient : poêle à frire | | | | | |
| Température initiale du filet de porc : 7 °C | | | | | |
| Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:40 | Non | 7 | Non |
| **Faire cuire des crêpes épaisses** | | | | | |
| Récipient : poêle à frire | | | | | |
| Recette selon DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | env. 2:40 | Non | 6 ou 6. selon le degré de brunissage | Non |
| **Faire frire des frites surgelées** | | | | | |
| Récipient : faitout | | | | | |
| Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | Jusqu'à la température d'huile de 180 °C | Non | 9 | Non |

Si les essais sont réalisés avec un foyer de 18 cm Ø d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 % et la position de mijotage est augmentée d'une position de mijotage.

# Table of contents


**Intended use . . . . . 26**

**Important safety information . . . . . 26**

**Causes of damage . . . . . 27**
Overview . . . . . 27

**Environmental protection . . . . . 27**
Energy-saving tips . . . . . 27
Environmentally-friendly disposal . . . . . 27

**Getting to know your appliance . . . . . 28**
The control panel . . . . . 28
The hotplates . . . . . 28
Residual heat indicator. . . . . 28

**Operating the appliance . . . . . 29**
Switching the hob on and off . . . . . 29
Setting a hotplate . . . . . 29
Table of cooking times. . . . . 29

**Childproof lock. . . . . 30**
Switching the childproof lock on and off . . . . . 30
Automatic childproof lock . . . . . 30

**Automatic safety cut-out . . . . . 30**

**Basic settings. . . . . 31**
Changing the basic settings. . . . . 31

**Cleaning . . . . . 31**
Ceramic . . . . . 31
Hob surround . . . . . 31

**Trouble shooting . . . . . 32**
E-report in the displays. . . . . 32
**–** flashes in the hotplate indicators . . . . . 32

**Customer service. . . . . 32**
E number and FD number . . . . . 32

**Test dishes . . . . . 33**


Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.constructa.de** and in the online shop **www.constructa-eshop.com**

# Intended use

Read these instructions carefully. Please keep the instruction and installation manual, as well as the appliance certificate, in a safe place for later use or for subsequent owners.

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

# Important safety information

**Warning – Risk of fire!**

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use hob covers here.They can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

**Warning – Risk of burns!**

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- It is only allowed to use safety devices, e.g. hob guards, which have been approved by ourselves. Unsuitable safety devices or hob guards may result in accidents.

**Warning – Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

**⚠ Warning – Risk of injury!**
Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

# Causes of damage

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

## Overview

You will find the most frequently caused damage in the following table.

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

# Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

## Energy-saving tips

- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

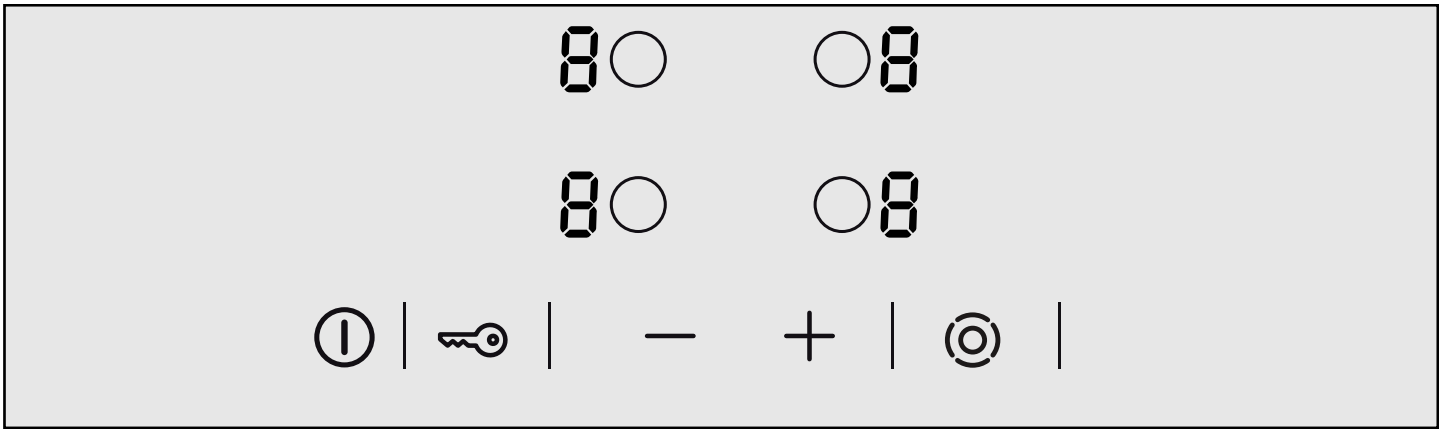


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. You can find the hob dimensions in the overview of models. ⟶ *Page 2*

## The control panel



| Displays | |
|---|---|
| 1-9 | Heat settings |
| H/h | Residual heat |

| Touch controls | |
|---|---|
| ⏻ | Main switch |
| ⚿ | Child safety lock |
| ◯ | Hotplate selection |
| −+ | Control panel |
| ◎ | Automatic zone control |

**Notes**
- When you touch a symbol, the respective function is activated.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

## The hotplates

| | Hotplate | Activating and deactivating |
|---|---|---|
| ◯ | Single-circuit hotplate | |
| ◎ | Dual-circuit hotplate | Select the hotplate and touch the ◎ symbol |
| ⊂⊃ | Extended cooking zone | Select the hotplate and touch the ◎ symbol |
| When the hotplate is activated: The corresponding display lights up<br>Switching on the hotplate: The previously set size is automatically selected. | | |

**Notes**
- Any dark areas in the glow pattern of the hotplate are due to technical reasons. The function of the hotplate is not affected.
- Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off.The heat may also switch on and off at the highest setting.
  This ensures e.g.:
  – sensitive components are protected from overheating
  – the appliance is protected from electrical overload
  – better cooking results are achieved
- With multi-circuit hotplates the heater elements of the inner filament circuits and the heater element of the activations may switch on and off at different times.

## Residual heat indicator

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

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

# Operating the appliance

In this section, you can find out how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

## Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: Touch the ⏻ symbol. An audible signal sounds. The indicator light above the main switch and the 0 displays light up. The hob is ready for use.

To switch off: Touch the ⏻ symbol until the display light above the main switch and the displays go out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

**Notes**

- The hob will switch itself off automatically once all hotplates have been switched off for a while (10-60 seconds).
- The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

## Setting a hotplate

Use the **+** and **-** symbols to set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

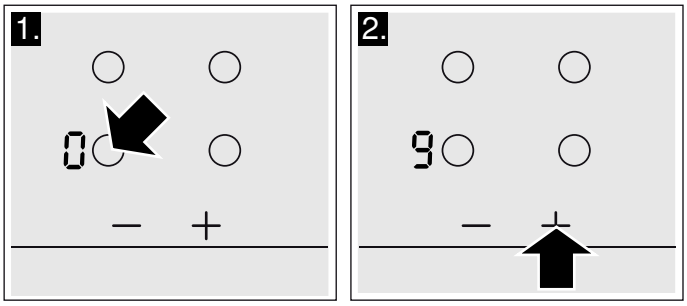
Heat setting 9 = highest setting

There is an intermediate setting between each heat setting. This is identified by a dot.

### Setting the heat setting

The hob must be switched on.

1. Touch the ○ symbol to select the hotplate.
2. Touch the **+** or **-** symbol within the next 10 seconds. The basic setting appears.
   **+** symbol: Heat setting 9
   **-** symbol: Heat setting 4




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

### Switching off the hotplate

There are 2 ways to switch off the hotplate:

- Briefly touch the ○ symbol on the hotplate 2x one after the other. 0 appears in the heat setting display. After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.
- Use the ○ symbol to select the hotplate. Touch **+** or **–** until 0 appears. After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.

**Note:** The last selected hotplate remains activated. You can set the hotplate without selecting it again.

## Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

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

Stir thick liquids occasionally.

Food that needs to be seared quickly or food which loses a lot of liquid during initial frying is best seared in several small portions.

Tips for energy-saving cooking can be found in the Environmental protection section.⟶ *Page 27*

| | Ongoing cooking setting | Ongoing cooking time in minutes |
|---|---|---|
| **Melting** | | |
| Chocolate coating | 1-1. | - |
| Butter, honey, gelatine | 1-2 | - |
| **Heating and keeping warm** | | |
| Stew (e.g. lentil stew) | 1-2 | - |
| Milk** | 1.-2. | - |
| Heating sausages in water** | 3-4 | - |
| **Defrosting and heating** | | |
| Frozen spinach | 2.-3. | 10-20 min |
| Frozen goulash | 2.-3. | 20-30 min |
| **Poaching, simmering** | | |
| Dumplings | 4.-5.* | 20-30 min |
| Fish | 4-5* | 10-15 min |
| White sauces, e.g. béchamel sauce | 1-2 | 3-6 min |
| Whisked sauces, e.g. sauce Béarnaise, hollandaise | 3-4 | 8-12 min |
| **Boiling, steaming, braising** | | |
| Rice (with double the quantity of water) | 2-3 | 15-30 min |

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

| | Ongoing cooking setting | Ongoing cooking time in minutes |
|---|---|---|
| Rice pudding | 1.-2. | 35-45 min |
| Unpeeled boiled potatoes | 4-5 | 25-30 min |
| Boiled potatoes | 4-5 | 15-25 min |
| Pasta, noodles | 6-7* | 6-10 min |
| Stew, soups | 3.-4. | 15-60 min |
| Vegetables | 2.-3. | 10-20 min |
| Frozen vegetables | 3.-4. | 10-20 min |
| Cooking in a pressure cooker | 4-5 | - |
| **Braising** | | |
| Roulades | 4-5 | 50-60 min |
| Pot roast | 4-5 | 60-100 min |
| Goulash | 2.-3. | 50-60 min |
| **Frying with little oil**** | | |
| Escalope, plain or breaded | 6-7 | 6-10 min |
| Escalope, frozen | 6-7 | 8-12 min |
| Chop, plain or breaded*** | 6-7 | 8-12 min |
| Steak (3 cm thick) | 7-8 | 8-12 min |
| Hamburger, rissoles (3 cm thick)*** | 4.-5. | 30-40 min |
| Poultry breast (2 cm thick)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Poultry breast, frozen*** | 5-6 | 10-30 min |
| Fish and fish fillet, plain | 5-6 | 8-20 min |
| Fish and fish fillet, breaded | 6-7 | 8-20 min |
| Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers | 6-7 | 8-12 min |
| Scampi and prawns | 7-8 | 4-10 min |
| Sautéing vegetables, fresh mushrooms | 7-8 | 10-20 min |
| Vegetables, meat in Asian-style strips | 7.-8. | 15-20 min |
| Stir fry, frozen | 6-7 | 6-10 min |
| Pancakes | 6-7 | consecutively |
| Omelette | 3.-4. | consecutively |
| Fried eggs | 5-6 | 3-6 min |
| **Deep-fat frying (150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil**)** | | |
| Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Croquettes, frozen | 7-8 | - |
| Meat, e.g. chicken portions | 6-7 | - |
| Fish, breaded or battered | 5-6 | - |
| Vegetables, mushrooms, breaded or battered, tempura | 5-6 | - |
| Small baked items, e.g. ring doughnuts/jam-filled doughnuts, fruit in batter | 4-5 | - |

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

# Childproof lock

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

## Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch the ⇦⊙ symbol for approx. 4 seconds. The indicator light above the ⇦⊙ symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch the ⇦⊙ symbol for approx. 4 seconds. The hob is unlocked.

## Automatic childproof lock

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

### Switching on and off

Find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.⟶ *Page 31*

# Automatic safety cut-out

If a hotplate has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. F8 and the H/h residual heat indicator flash alternately on the hotplate display.

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

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

# Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adjust these settings to meet your own needs.

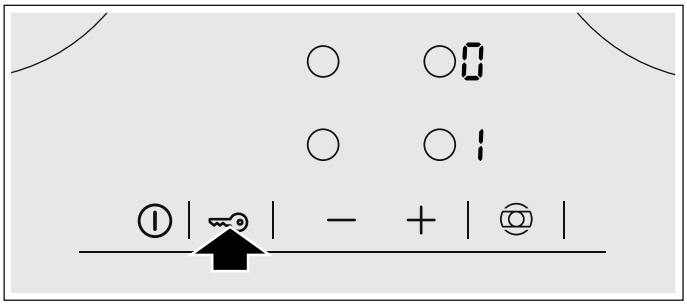
| Display | Function |
|---|---|
| c 1 | **Automatic child safety lock** |
| 0 | Switched off.* |
| 1 | Switched on. |
| 2 | Manual and automatic child safety lock switched off. |
| c 2 | **Beeping sound** |
| 0 | Confirmation signal and operation error signal are switched off (primary switch signal always remains). |
| 1 | Only the operation error signal is switched on. |
| 2 | Only the confirmation signal is switched on. |
| 3 | Confirmation signal and operation error signal switched on.* |
| c 7 | **Activating the heating elements** |
| 0 | Switched off. |
| 1 | Switched on. |
| 2 | Last setting before the hotplate was switched off.* |
| c 9 | **Time for selecting the hotplate** |
| 0 | Unlimited: the last selected hotplate can always be adjusted without having to select it again.* |
| 1 | Once you select a hotplate, you have 10 seconds to adjust it, after which you will have to select it again in order to be able to adjust it. |
| c 0 | **Reset the basic settings** |
| 0 | Switched off.* |
| 1 | Switched on. |

*Basic setting

## Changing the basic settings

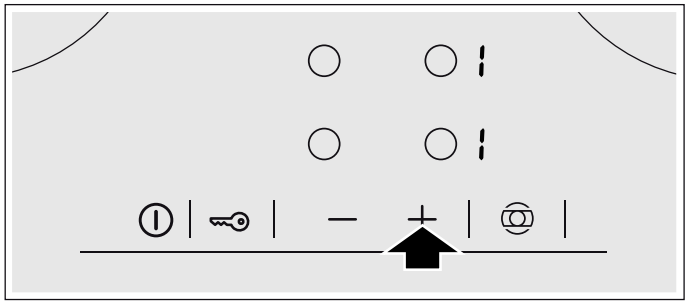
The hob must be switched off.

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



c and 1 flash alternately in the lower display and 0 lights up in the upper display.

3. Touch the ⊸ symbol repeatedly until the desired setting appears in the lower display.
4. Touch the + or - symbol repeatedly until the desired setting appears in the upper display.



5. Touch the ⊸ symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

### Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

# Cleaning

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

## Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

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

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

## Hob surround

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

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

# Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Please read the notes in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your hob are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

In order that the electronics do not overheat, the hotplates are switched off as and when necessary. The F2, F4, or F5 display appears alternately with the H or h residual heat indicator.

| Display | Fault | Measure |
|---|---|---|
| None | The power supply has been disconnected. | Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances. |
| All displays flash | The touch control is wet or an object is resting on it. | Dry the control or remove the object. |
| F2 | Several hotplates have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the hotplate has been switched off. | Wait a while. Touch any touch control. When F2 goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking. |
| F4 | Despite the switch-off by F2, the electronics have become hot again. All hotplates have therefore been switched off. | Wait a while. Touch any touch control. When F4 goes out, you can continue cooking. |
| F5 and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard | Warning: There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat. | Remove the pan. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking. |
| F5 and audible signal | There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the hotplate has been switched off. | Remove the pan. Wait a while. Touch any control. When F5 goes out, you can continue cooking. |
| F8 | The hotplate was in operation for too long and has switched itself off. | You can switch the hotplate back on again immediately. |
| dE The hotplates do not heat up | Demo mode is switched on | Switching off the demo mode: Disconnect the appliance for 30 seconds from the power supply (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control after 3 minutes. The demo mode is switched off. |

## E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.

## – flashes in the hotplate indicators

If – flashes in the hotplate indicators when the appliance is connected to the mains or following a power cut, the electronics are malfunctioning. To acknowledge the fault, briefly cover the controls with your hand.

# Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

## E number and FD number

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

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

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

# Test dishes

This table has been produced for test institutes to facilitate the testing of our appliances.

The data in the table refers to our accessory cookware from Schulte Ufer (4-part induction pot set CZ9442X0) with the following dimensions:

- Saucepan dia.16 cm, 1.2 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 16 cm, 1.7 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 22 cm, 4.2 litres, for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate
- Frying pan dia. 24 cm, for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate

| Test dishes | Heating up/bringing to boil | | | Ongoing cooking | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Heat setting | Cooking time (min:sec) | Lid | Ongoing cooking setting | Lid |
| **Melting chocolate** | | | | | |
| Cookware: saucepan | | | | | |
| Chocolate couverture (e.g. Dr. Oetker dark chocolate, 150 g) on 14.5 cm dia. hotplate | - | - | - | 1. | No |
| **Heating and keeping lentil stew warm** | | | | | |
| Cookware: cooking pot | | | | | |
| *Lentil stew made to DIN 44550* | | | | | |
| Initial temperature 20° C | | | | | |
| Amount: 450 g for 14.5 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:00 without stirring | Yes | 1. | Yes |
| Amount: 800 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:00 without stirring | Yes | 1. | Yes |
| *Lentil stew from the tin* | | | | | |
| e.g lentils with Erasco sausages: | | | | | |
| Initial temperature 20° C | | | | | |
| Amount 500 g for 14.5 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:00 (Stir after approx. 1:30) | Yes | 1. | Yes |
| Amount: 1000 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:30 (Stir after approx. 1:30) | Yes | 1. | Yes |
| **Simmering Béchamel sauce** | | | | | |
| Cookware: saucepan | | | | | |
| Milk temperature: 7° C | | | | | |
| Recipe: 40 g butter, 40 g flour, 0.5 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate | 9 [2] | approx. 5:20 | No | 1 [1, 3] | No |

[1] Melt the butter, stir in the flour and salt, and keep cooking the roux for 3 minutes

[2] Add the milk to the roux and bring to the boil, stirring continuously

[3] After the Béchamel sauce has come to the boil, keep cooking it at setting 1 for a further 2 minutes, stirring all the time

| Test dishes | Heating up/bringing to boil | | | Ongoing cooking | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Heat setting | Cooking time (min:sec) | Lid | Ongoing cooking setting | Lid |
| **Cooking rice pudding - Ongoing cooking with lid** | | | | | |
| Cookware: cooking pot | | | | | |
| Milk temperature: 7° C | | | | | |
| Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate | 9 | approx. 6:45<br>Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk<br>Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes | No | 2 | Yes |
| | | | | Stir the rice pudding after 10 minutes | |
| Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 7:20<br>Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk<br>Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes | No | 2 | Yes |
| | | | | Stir the rice pudding after 10 minutes | |
| **Cooking rice pudding - Ongoing cooking without lid** | | | | | |
| Cookware: cooking pot | | | | | |
| Milk temperature: 7° C | | | | | |
| Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate | 9 | approx. 7:30<br>Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting.<br>Simmer for approx. 50 minutes | No | 2 | No |
| Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 8:00<br>Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting.<br>Simmer for approx. 50 minutes | No | 2 | No |
| **Cooking rice** | | | | | |
| Cookware: cooking pot | | | | | |
| Water temperature 20° C | | | | | |
| Recipe acc. to DIN 44550: | | | | | |
| 125 g long grain rice, 300 g water and a pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:48 | Yes | 2 | Yes |
| Recipe acc. to DIN 44550: | | | | | |
| 250 g long grain rice, 600 g water and a pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 3:15 | Yes | 2. | Yes |

| Test dishes | Heating up/bringing to boil | | | Ongoing cooking | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Heat setting | Cooking time (min:sec) | Lid | Ongoing cooking setting | Lid |
| **Frying pork loin chops** | | | | | |
| Cookware: frying pan | | | | | |
| Initial temperature loin chops: 7° C | | | | | |
| Amount: 3 loin chops (total weight approx. 300 g, about 1 cm thick) 15 g sunflower oil for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:40 | No | 7 | No |
| **Frying pancakes** | | | | | |
| Cookware: frying pan | | | | | |
| Recipe acc. to DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Amount: 55 ml batter per pancake for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | approx. 2:40 | No | 6 or 6. depending on browning level | No |
| **Deep-fat frying frozen chips** | | | | | |
| Cookware: cooking pot | | | | | |
| Amount: 1.8 kg sunflower oil, per portion: 200 g frozen chips (e.g. McCain 123 Original fries) for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate | 9 | Until oil temperature reaches 180 °C | No | 9 | No |

If the tests are carried out with an 18 cm dia. hotplate with a power rating of 1500 W, the boiling time is increased by approx. 20% and the ongoing cooking setting by one ongoing cooking setting.

# Inhoudsopgave


 **Gebruik volgens de voorschriften . . . . . 37**

 **Belangrijke veiligheidsvoorschriften . . . . . 37**

 **Oorzaken van schade . . . . . 38**
Overzicht . . . . . 38

 **Milieubescherming. . . . . 38**
Tips om energie te besparen . . . . . 38
Milieuvriendelijk afvoeren . . . . . 38

 **Het apparaat leren kennen . . . . . 39**
Het bedieningspaneel . . . . . 39
De kookzones . . . . . 39
Restwarmte-indicatie . . . . . 39

 **Apparaat bedienen. . . . . 40**
Kookplaat in- en uitschakelen . . . . . 40
Kookzone instellen . . . . . 40
Kooktabel . . . . . 40

 **Kinderslot . . . . . 41**
Kinderslot in- en uitschakelen . . . . . 41
Automatisch kinderslot . . . . . 41

 **Automatische veiligheidsuitschakeling. . . . . 41**

 **Basisinstellingen . . . . . 42**
Basisinstellingen wijzigen . . . . . 42

 **Reinigen . . . . . 42**
Glaskeramiek . . . . . 42
Omlijsting van de kookplaat . . . . . 43

 **Wat te doen bij storingen? . . . . . 43**
E-melding in de indicaties . . . . . 43
In de kookzone-indicaties knippert – . . . . . 43

 **Servicedienst . . . . . 44**
E-nummer en FD-nummer . . . . . 44

 **Testgerechten. . . . . 44**


Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.constructa.de** en in de online-shop: **www.constructa-eshop.com**

# Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

# Belangrijke veiligheidsvoorschriften

**⚠Waarschuwing – Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt.Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

**⚠Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Er mogen uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen zoals kindertralies worden gebruikt. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies kunnen tot ongevallen leiden.

**⚠Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

**⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**
Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

# Oorzaken van schade

**Attentie!**
- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

## Overzicht

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

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

# Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

## Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

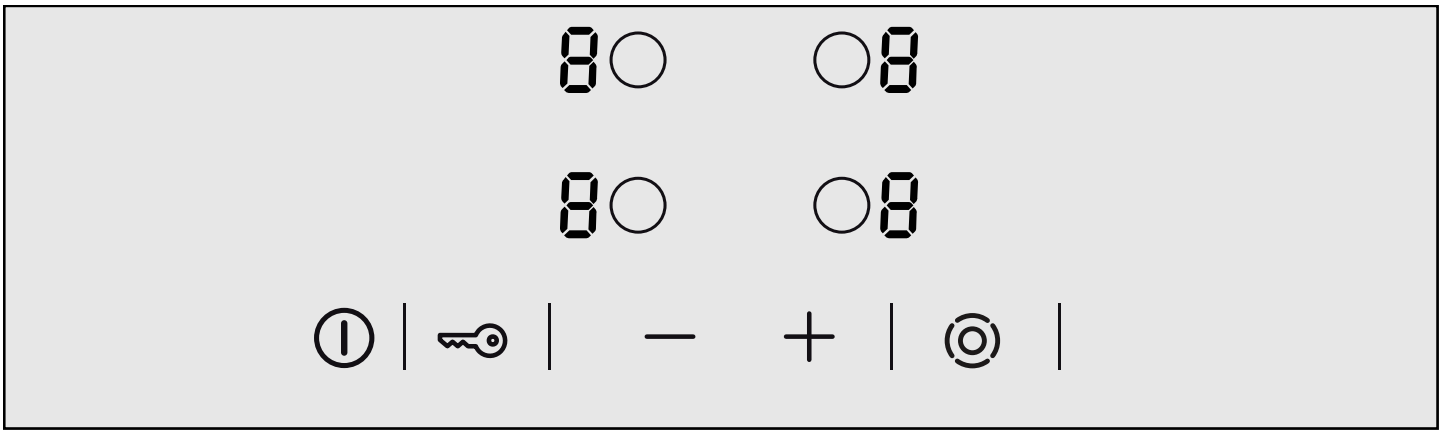


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

# Het apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. ⟶ *Blz. 2*

## Het bedieningspaneel



| Indicaties | |
|---|---|
| 1-9 | Kookstanden |
| H/h | Restwarmte |

| Bedieningsvlakken | |
|---|---|
| ⏻ | Hoofdschakelaar |
| 🔑 | Kinderslot |
| ○ | Keuze kookzone |
| −+ | Instelgebied |
| ◎ | Bijschakeling van kook- of braadzones |

**Aanwijzingen**
- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

## De kookzones

| | Kookzone | Bij- en uitschakelen |
|---|---|---|
| ○ | Kookzone met één kring | |
| ◎ | Kookzone met twee kringen | Kies de kookzone, raak het symbool ◎ aan |
| ⊂⊃ | Braadzone | Kies de kookzone, raak het symbool ◎ aan |
| Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht<br>Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen. | | |

**Aanwijzingen**
- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen.Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
  Daardoor wordt/worden bijv.:
  – gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
  – het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
  – betere kookresultaten bereikt
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

## Restwarmte-indicatie

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

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

# Apparaat bedienen

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

## Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties 0 zijn verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

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

**Aanwijzingen**

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

## Kookzone instellen

Met de symbolen **+** en **-** stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

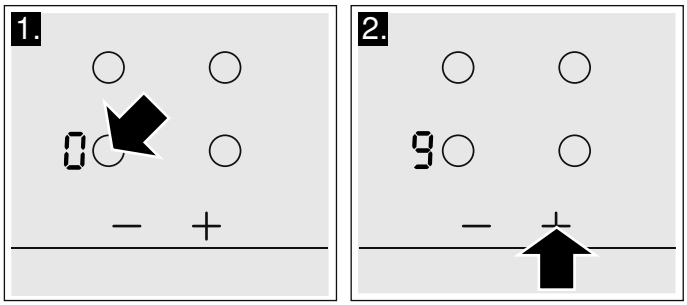
Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

**Kookstand instellen**

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak het symbool ◯ aan om de kookzone te kiezen.
2. Raak in de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** aan. De basisinstelling verschijnt.
   Symbool **+** kookstand 9
   Symbool **-** kookstand 4




3. De kookstand wijzigen: het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

**Kookzone uitschakelen**

U kunt de kookzone op 2 manieren uitschakelen:

- Symbool ◯ van de kookzone kort na elkaar 2 keer aanraken. In de kookstandindicatie verschijnt 0. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.
- Kies met het symbool ◯ de kookzone. Het symbool **+** of **–** aanraken tot 0 verschijnt. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

**Aanwijzing:** De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming.⟶ *Blz. 38*

| | Doorkook-stand | Doorkookduur in minuten |
|---|---|---|
| **Smelten** | | |
| Chocolade, couverture | 1-1. | - |
| Boter, honing, gelatine | 1-2 | - |
| **Verwarmen en warm houden** | | |
| Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel) | 1-2 | - |
| Melk** | 1.-2. | - |
| Worstjes in water verwarmen** | 3-4 | - |
| **Ontdooien en opwarmen** | | |
| Spinazie diepvries | 2.-3. | 10-20 min. |
| Goulash diepvries | 2.-3. | 20-30 min. |
| **Gaar stoven, zachtjes laten koken** | | |
| Knoedels, balletjes | 4.-5.* | 20-30 min. |
| Vis | 4-5* | 10-15 min. |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus | 1-2 | 3-6 min. |
| Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise | 3-4 | 8-12 min. |

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel
*** Meerdere malen keren

| | Doorkook-stand | Doorkookduur in minuten |
|---|---|---|
| **Koken, stomen, stoven** | | |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water) | 2-3 | 15-30 min. |
| Rijstepap | 1.-2. | 35-45 min. |
| Aardappels in de schil | 4-5 | 25-30 min. |
| Gekookte aardappels | 4-5 | 15-25 min. |
| Deegwaren, pasta | 6-7* | 6-10 min. |
| Eenpansgerecht, soepen | 3.-4. | 15-60 min. |
| Groente | 2.-3. | 10-20 min. |
| Groente, diepvries | 3.-4. | 10-20 min. |
| Garen in de snelkookpan | 4-5 | - |
| **Stoven** | | |
| Rollades | 4-5 | 50-60 min. |
| Stoofvlees | 4-5 | 60-100 min. |
| Goulash | 2.-3. | 50-60 min. |
| **Braden met weinig olie**** | | |
| Schnitzel, on/gepaneerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzel, diepvries | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotelet, on/gepaneerd*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm dik) | 7-8 | 8-12 min. |
| Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)*** | 4.-5. | 30-40 min. |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Borst van gevogelte, diepvries*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5-6 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6-7 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi en garnalen | 7-8 | 4-10 min. |
| Sauteren van groente, paddenstoelen vers | 7-8 | 10-20 min. |
| Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze | 7.-8. | 15-20 min. |
| Pangerechten, diepvries | 6-7 | 6-10 min. |
| Pannenkoeken | 6-7 | ononderbroken |
| Omelet | 3.-4. | ononderbroken |
| Spiegelei | 5-6 | 3-6 min. |
| **Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)** | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7-8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6-7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 5-6 | - |
| Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura | 5-6 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4-5 | - |

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel
*** Meerdere malen keren

# Kinderslot

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

## Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: Raak het symbool ⊶ gedurende ca. 4 seconden aan. Het indicatielampje boven het symbool ⊶ brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool ⊶ gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

## Automatisch kinderslot

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

### In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.⟶ *Blz. 42*

# Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F 8 en de restwarmte-indicatie H/h.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

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

# Basisinstellingen

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

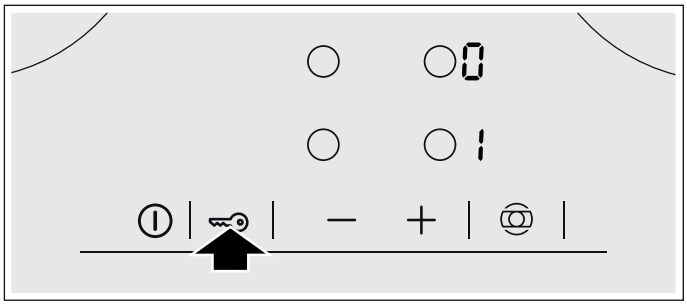
| Indicatie | Functie |
|---|---|
| c 1 | **Automatisch kinderslot** |
| 0 | Uitgeschakeld.* |
| 1 | Ingeschakeld. |
| 2 | Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld. |
| c2 | **Signaaltoon** |
| 0 | Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd). |
| 1 | Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld. |
| 2 | Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld. |
| 3 | Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.* |
| c 7 | **Bijschakeling van verwarmingselementen** |
| 0 | Uitgeschakeld. |
| 1 | Ingeschakeld. |
| 2 | Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.* |
| c9 | **Keuzetijd van de kookzone** |
| 0 | Onbegrensd: U kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.* |
| 1 | U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren. |
| c0 | **Terugzetten naar de basisinstelling** |
| 0 | Uitgeschakeld.* |
| 1 | Ingeschakeld. |

*Basisinstelling

## Basisinstellingen wijzigen

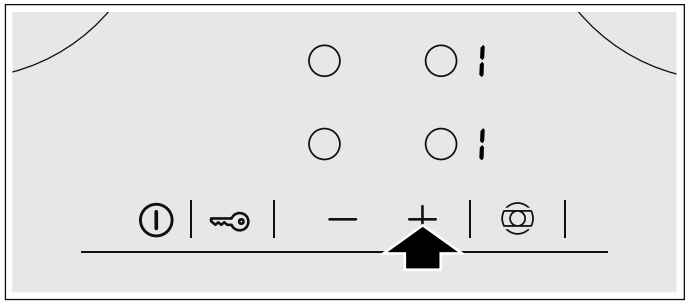
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool 4 seconden lang aan.



Op het onderste display knipperen c en 1 afwisselend, op het bovenste display is 0 verlicht.

3. Het symbool zo vaak aanraken tot op het onderste display de gewenste indicatie verschijnt.
4. Het symbool **+** of **-** zo vaak aanraken tot op het bovenste display de gewenste instelling verschijnt.



5. Raak het symbool 4 seconden lang aan.

De instelling is geactiveerd.

### Uitschakelen

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

# Reinigen

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

## Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

### Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

# Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie F2, F4, of F5 verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie H of h.

| Indicatie | Fout | Maatregel |
|---|---|---|
| Geen | De stroomtoevoer is onderbroken. | Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking. |
| Alle indicaties knipperen | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op. | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. |
| F2 | Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten. |
| F4 | Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten. |
| F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen | Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten. | Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten. |
| F5 en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten. |
| F8 | De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld. | U kunt de kookzone direct weer inschakelen. |
| dE Kookzones worden niet verwarmd | Demo-modus is ingeschakeld | Demo-modus uitschakelen: Ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld. |

### E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met “E” verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

### In de kookzone-indicaties knippert –

Wanneer bij een netaansluiting van het apparaat of na een stroomuitval in de kookzone-indicatie – knippert, is er een storing in de elektronica. Om de storingsmelding ongedaan te maken dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.

# Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

## E-nummer en FD-nummer

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

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

**Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

| | |
|---|---|
| **NL** | 088 424 4080 |
| **B** | 070 222 145 |

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

# Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductie-pannenset CZ9442X0) met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| **Chocolade smelten** | | | | | |
| Kookgerei: steelpan | | | | | |
| Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone | - | - | - | 1. | Nee |
| **Linzenschotel opwarmen en warmhouden** | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| *Linzenschotel volgens DIN 44550* | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | |
| Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 zonder doorroeren | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 zonder doorroeren | Ja | 1. | Ja |
| *Linzenschotel uit blik* | | | | | |
| bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco: | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | |
| Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:00 (Doorroeren na ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:30 (Doorroeren na ca. 1:30) | Ja | 1. | Ja |

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| **Bechamelsaus zachtjes laten koken** | | | | | |
| Kookgerei: steelpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 [2] | ca. 5:20 | Nee | 1 [1, 3] | Nee |
| | | | | [1] De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat | |
| | | [2] De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen | | | |
| | | | | [3] Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1 | |
| **Rijstepap koken - doorkoken met deksel** | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 6:45<br>De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen<br>Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee | 2 | Ja |
| | | | | De rijstepap na 10 minuten doorroeren | |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 7:20<br>De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen<br>Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee | 2 | Ja |
| | | | | De rijstepap na 10 minuten doorroeren | |
| **Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel** | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Melktemperatuur: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 7:30<br>Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen.<br>Ca. 50 minuten zacht laten koken | Nee | 2 | Nee |

| Testgerechten | Opwarmen /Aan de kook brengen | | | Doorkoken | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Aankookstand | Tijdsduur (min:sec) | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 8:00<br>Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen.<br>Ca. 50 minuten zacht laten koken | Nee | 2 | Nee |
| **Rijst koken** | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Watertemperatuur 20 °C | | | | | |
| Recept volgens DIN 44550: | | | | | |
| 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:48 | Ja | 2 | Ja |
| Recept volgens DIN 44550: | | | | | |
| 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 3:15 | Ja | 2. | Ja |
| **Varkenslendesteaks braden** | | | | | |
| Kookgerei: braadpan | | | | | |
| Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C | | | | | |
| Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:40 | Nee | 7 | Nee |
| **Pannenkoeken bakken** | | | | | |
| Kookgerei: braadpan | | | | | |
| Recept volgens DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | ca. 2:40 | Nee | 6 of 6. afhankelijk van de bruining | Nee |
| **Diepvries- frites frituren** | | | | | |
| Kookgerei: kookpan | | | | | |
| Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9 | Tot olietemperatuur 180 °C bereikt | Nee | 9 | Nee |

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18 cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9001244190
980618