

---

<b>DE</b>	<b>Gebrauchsanweisung</b>	<b>2-16</b>
<b>GB</b>	<b>Instruction manual</b>	<b>17-31</b>
<b>FR</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>32-46</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>47-61</b>
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>62-76</b>
<b>DK</b>	<b>Brugsanvisning</b>	<b>77-91</b>
<b>ES</b>	<b>Instrucciones para el uso</b>	<b>92-108</b>
<b>PT</b>	<b>Instruções de serviço</b>	<b>109-123</b>

---

**Gebrauchsanweisung  
Instruction manual  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
Gebruiksaanwijzing  
Brugsanvisning  
Instrucciones para el uso  
Instruções de serviço**



**EK 70/71...**

---

**800 274 30**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Umweltschutz</b> .....	<b>3</b>
Hinweise zur Entsorgung .....	4
So sparen Sie Energie .....	4
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Vor dem Anschluss .....	6
Sicherheitshinweise .....	6
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden ...	8
<b>Das Kochfeld</b> .....	<b>11</b>
So stellen Sie ein: .....	12
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>13</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>16</b>

# Umweltschutz

## Ein grundsätzliches Ziel unseres Unternehmens

Unser Unternehmen arbeitet kontinuierlich an Maßnahmen, die zur Schonung von Energie und Ressourcen und zum Abbau der weltweiten Umweltbelastungen beitragen.

Deshalb verfügen wir über ein Umweltmanagement, das sicherstellt, dass diese Ziele erreicht werden.

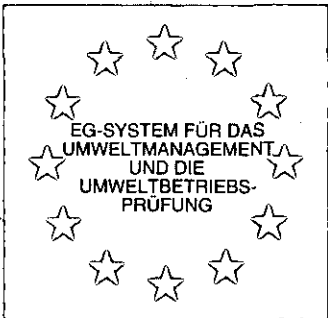
Beauftragte für Immissionsschutz, Gewässerschutz, Abfall- und Gefahrgut-Transporte und ein bereichsübergreifender Koordinator beraten die Produktverantwortlichen bei ihren Entscheidungen zu Umweltschutz-Maßnahmen und überwachen deren Umsetzung.

Für unsere Mitarbeiter werden zahlreiche Informations- und Ausbildungs-Maßnahmen durchgeführt.

Lieferanten und externe Partner werden in das Umweltkonzept mit eingebunden. Sie sind verpflichtet, eine Schadstoff-Verbotsliste einzuhalten, umwelt- und recyclinggerechte Erzeugnisse zu liefern. Daneben leiten Merkblätter zum umweltgerechten Handeln an. Für die Auswahl unserer Spediteure gelten Umweltschutz-Aspekte mit als Entscheidungskriterium.

Insbesondere neue oder geänderte umweltrelevante Anlagen werden laufend überprüft und neue Produkte im Hinblick auf Umweltschutz-Vorgaben bewertet.

Ihr neues Gerät wurde in einer Fabrik hergestellt, die sich durch die Beteiligung an der EG-Öko-Audit-Verordnung zu einem ständigen Umweltschutz-Verbesserungsprozess verpflichtet hat und diesen laufend durch Umweltbetriebsprüfungen begleitet.



---

## Hinweise zur Entsorgung

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

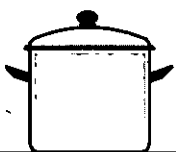
---

## So können Sie Energie sparen

- Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. Wenn Sie Wasser kochen, sollte es möglichst nicht sprudeln. So können Sie z.B. auch Nudeln mit geschlossenem Deckel kochen.

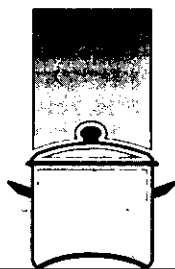
- Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.

Normaler  
Stromverbrauch



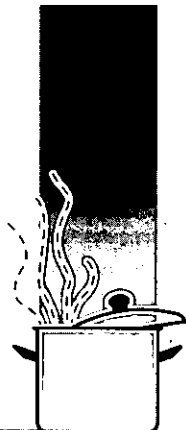
Topf mit ebenem  
Boden und Deckel

1 ½-facher  
Stromverbrauch



Topf mit  
unebenem Boden

4-facher  
Stromverbrauch



Topf ohne  
Deckel

Diese Gebrauchsanweisung wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier und Recyclingpapier gedruckt.

# Worauf Sie achten müssen

## Vor dem Anschluss

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.

- Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gegebenenfalls für einen Nachbesitzer gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung.
- Überprüfen Sie das Kochfeld auf Schäden, z. B. Kratzer an der Glaskeramik oder am Rahmen.
- Ist das Kochfeld beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

## Sicherheits- hinweise

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- ❑ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ❑ Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- ❑ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

## So können Sie Schäden vermeiden

### Geschirr

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte Folgendes:

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie kratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

### Kochfläche

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber.
- Achtung: Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige, übergekochte Speisen müssen Sie sofort mit dem Glasschaber aus der heißen Kochzone schieben.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Kochfeldrahmen.

## Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

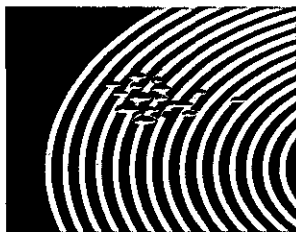
Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung. Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken.

Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

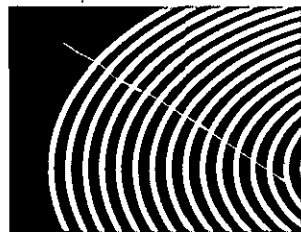
## Mögliche Schäden

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.

Nachfolgend sehen Sie einige typische Beispiele für Glaskeramik-Schäden.



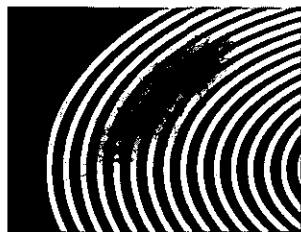
**Ausmuschelung**  
durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



**Kratzer** durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



**Metallisch schillernde Verfärbungen**  
durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



**Abgeschmirgeltes Dekor** durch ungeeignete Reinigungsmittel.

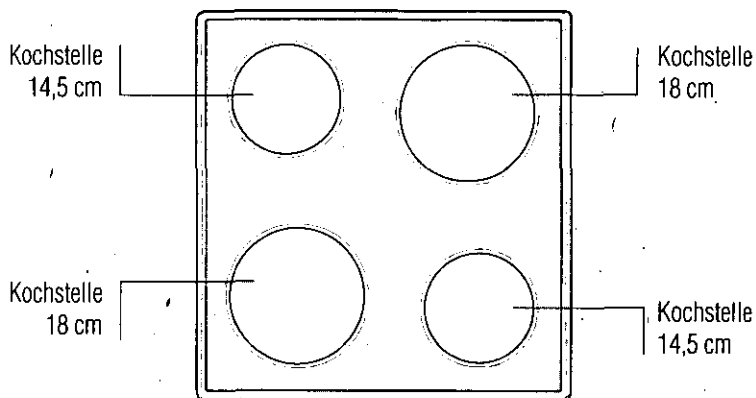
## Hinweise:

- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die einzelnen Kochstellen können unterschiedlich hell leuchten. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ❑ Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochstelle hinausscheinen.
- ❑ Das Kochfeld ist rundum mit einer dicken, elastischen Dichtung versehen. Deshalb kann sich, je nach Oberfläche der Arbeitsplatte, ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Dadurch wird die Abdichtung nicht beeinträchtigt.
- ❑ Die Heizung unter der Kochstelle regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höchster Stufe nur selten.
- ❑ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

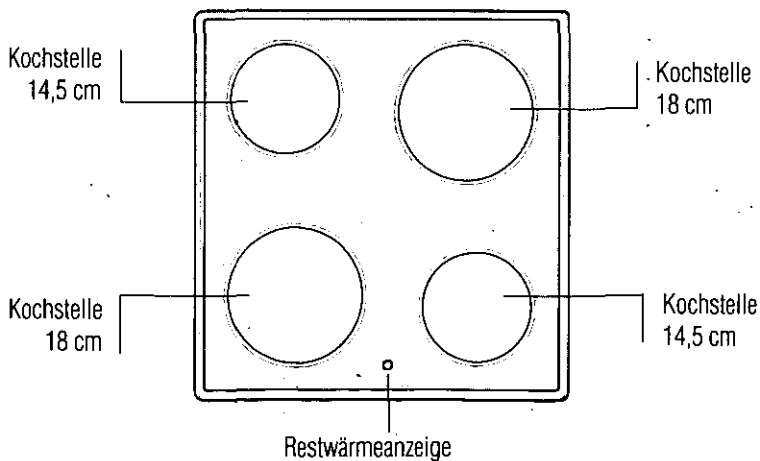
# Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für zwei verschiedene Kochfelder.

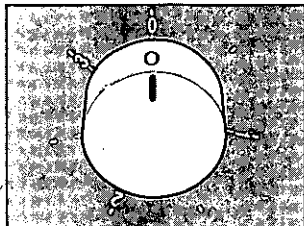
## EK 70...



## EK 71...



## So stellen Sie ein:



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Je nach Herdtyp sind die Kochstellen mit Stufenschaltern oder stufenlos regelbaren Schaltern ausgestattet.

### Stufenschalter

Sie können den Schalter nach rechts oder links drehen.

$\frac{1}{2}$  = niedrigste Leistung

3 = höchste Leistung

Wärmen je nach Menge	$\frac{1}{2}$ oder 1
Ankochen	3
Fortkochen nach Bedarf höher oder niedriger	1
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	3
Weiterbraten	2

### Stufenlos regelbare Schalter:

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

Wärmen je nach Menge	1 bis 3
Kochen	
Ankochen	9
Kochen großer Mengen	4-8
Kochen kleiner Mengen	2-3
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	7-9
Weiterbraten	5-8

**Wenn Sie einen Herd mit Ankoch-Automatik bzw. Ankoch-Elektronik haben, finden Sie Informationen dazu in der Gebrauchsanweisung für den Herd.**

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

## Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Eisen-/Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

## Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

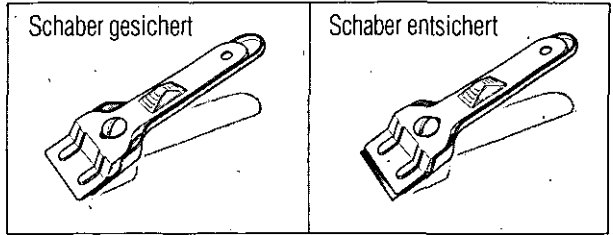
Zur Reinigung des Kochfeldes benutzen Sie am besten den Glasschaber.

**Vorsicht**, die Klinge ist sehr scharf!

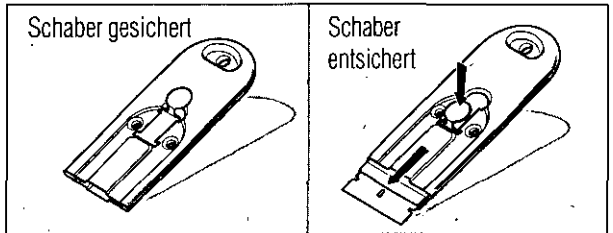
Entfernen Sie zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber. Gehen Sie dabei nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen. Beschädigte Klingen sollten Sie gleich erneuern.

Nach der Benutzung des Glasschabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

## Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektrofachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
Cillit, COLLO luneta, Dr. Beckmann Pflegereiniger, ENABLITZ, Frisch Aktiv, Sidol Die Stahlpflege, Stahl-Fix, WECO, WK TOP, ZEKOL Glaskeramik-Reiniger, Glaskeramik-Reiniger (Dr. Becher).	Drogerien, Eisen-/Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

### Ungeeignete Reinigungsmittel:

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

### Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

---

# Kundendienst

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 Umschlag der Gebrauchsanweisung.

# Contents

<b>Environmental protection</b> .....	<b>18</b>
Notes on disposal .....	19
How to save energy .....	19
<b>Important information</b> .....	<b>21</b>
Before connecting your new hob .....	21
Safety information .....	21
How to avoid damage to your hob .....	23
<b>The hob</b> .....	<b>26</b>
Setting procedure .....	27
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>28</b>
<b>Customer Service</b> .....	<b>31</b>

# Environmental protection

## A principle goal within our company

Our company is continuously working on ways which help to preserve energy and resources and to reduce global environmental pollution.

We therefore have an environmental management system which ensures that these goals are achieved.

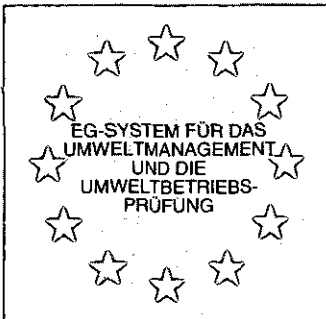
Representatives for air pollution control, water protection, transport of waste or hazardous materials and an overall coordinator advise staff responsible for products on measures for protecting the environment and monitor their implementation.

Numerous information and training seminars are held for the benefit of our staff.

Suppliers and external partners are incorporated into the whole concept for dealing with environmental protection. They are obliged to comply with a list of forbidden pollutants and to supply products that are environment-friendly and easily recycled. In addition, leaflets provide guidance as to how to act in an environmentally responsible manner. Environmental protection is one of the deciding factors applied in the selection of our freight carriers.

New or modified equipment that has an impact on the environment is subject to regular inspections and new products are assessed according to environmental protection requirements.

Your new appliance has been manufactured in a factory which is committed by its participation in the EC Eco-Management and Audit Scheme to a continual process of improvement in environmental protection matters which is accompanied by regular environmental audits.



---

## Notes on disposal

Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.

Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the *packaging from the new one* can be obtained from your retailer or local municipal office.

---

## How to save energy

- We recommend that you use saucepans and frying pans with thick flat bases. Uneven bases increase cooking times.
- Always use the correct size of saucepan for the amount of food that you intend to cook. A large pan that is only partially filled requires a lot of energy.
- Always use saucepans and frying pans with a lid that fits properly.
- The best transfer of heat is achieved when the base of the pan is the same size as the hotplate. When you buy pans, bear in mind that the manufacturer often quotes the diameter of the pan at the top and, as a rule, this is bigger than the diameter of the base.
- Switch the hotplate down to a lower setting in good time. When you are heating water, avoid as far as possible boiling it so briskly that it forms bubbles. You will then be able to cook noodles, for example, with a lid on the saucepan.

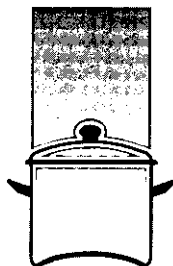
- ❑ Make use of residual heat. In the case of longer cooking times, you can switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.
- ❑ Even though the hotplate has been switched off, you can use it for as long as the residual heat indicator is illuminated to warm dishes or melt ingredients.

Normal energy consumption



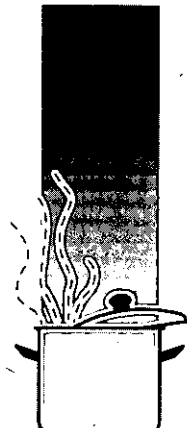
Pan with flat bottom and lid

1½ x increase in energy consumption



Bottom of pan is not flat

4 x increase in energy consumption



Pan without lid

These operating instructions have been printed on paper that was bleached without the use of chlorine or on recycled paper.

---

# Important information

---

## Before connecting your new hob

Before you use your new hob, please read these operating instructions carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as how to use and care for the hob.

- The hob should only be connected by an appropriately qualified and duly authorised person. The warranty will be rendered invalid if the hob is damaged as a result of being connected incorrectly.
- Keep the operating and installation instructions in a safe place and pass them on to any future owner. Should a repair become necessary, important details about the appliance, that will be required by Customer Service, can be found on the cover of the operating instructions.
- Inspect the hob for damage such as scratches on the glass ceramic surface or on the surround.
- Do not continue with installation of the hob if it is damaged.

---

## Safety information

- This appliance complies with all regulations relevant to electrical appliances. Repairs should only be carried out by service engineers trained by the manufacturer. Repairs that have not been carried out properly represent a considerable hazard to the user.
- Use this appliance solely for cooking food.
- The hob and pans or utensils can become very hot while it is in use. Make sure that children are always kept away from the hob.

- ❑ Do not leave the hob unattended if you are cooking with fat or oil. Oil can catch fire if it overheats. Never pour water onto burning oil or fat. Burns hazard! Cover the pan in order to smother the flames and switch off the cooking zone. Leave the pan to stand on the hob until it has cooled down.
- ❑ Make sure that the connecting cable of an electrical appliance does not touch the hob while it is hot, otherwise both the hob and the insulation on the connecting cable could be damaged.
- ❑ Do not put any object which could catch fire onto the cooking zone.
- ❑ If any cracks, fissures or other breaks appear on the hob, it must be rendered inoperable immediately. The hob should be switched off either via the cooker fuse or circuit-breaker in the main fuse box, or unplugged from its source of power, whichever is applicable.
- ❑ Observe the residual heat indicator. It warns you when the cooking zones are still hot.

## How to avoid damage to your hob

In order to maintain the attractive appearance of your hob for a long time and also to avoid damage, please note the following:

### Utensils

- Pots and pans should not have a rough base otherwise they will scratch the cooking zone.
- Do not prepare food in aluminium foil or plastic containers as the material will melt and stick to the hob.
- The base of the pan and the cooking zone must be clean and dry.
- Do not let enamel pans boil dry as this could damage the base of the pan and the glass-ceramic.
- If you are using special utensils, observe the manufacturer's instructions.

### Cooking zone

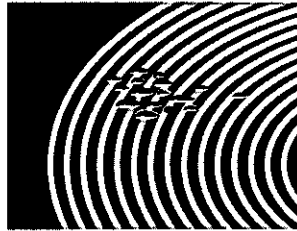
- Do not use the hob as a storage space or work surface. Salt, sugar or sand (can occur when vegetables are cleaned) can cause scratches on the hob.
- Ensure that no hard or sharp object is dropped onto the hob, otherwise it could become damaged as a result.
- If any food is spilt or boils over, remove it immediately with the glass scraper.
- Important: Melted sugar or food with a high sugar content that has boiled over must be removed from the hot cooking zone immediately by means of the glass scraper.
- Do not use a protective foil on the hob.
- Do not put hot frying pans or saucepans onto the hob surround.

## Hob discoloration

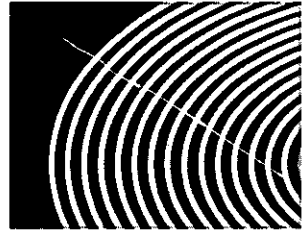
Iridescent discoloration (metallic shimmer) is caused by particles rubbing off the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERAMIC Hob Cleaner or Hob Clean but it is a time-consuming job. Our customer service will remove such stains at a charge. Aggressive or abrasive cleaning agents will rub off the decor, causing dark patches. Any food remains that were not removed and have become baked on will also cause hob discoloration.

## Possible damage

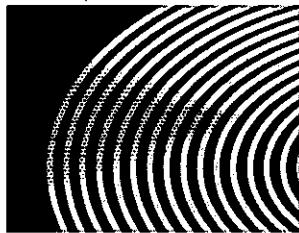
Below are several examples of typical forms of damage to ceramic hobs. They do not influence the function or stability of the glass ceramic:



**Pitting** caused by melted sugar or food with a high sugar content



**Scratches** caused by salt, sugar, sand or rough pan bases



**Metallic shimmering discoloration** due to wear from pan bases or use of an unsuitable cleaning agent



**Decor rubbed off** due to use of an unsuitable cleaning agent

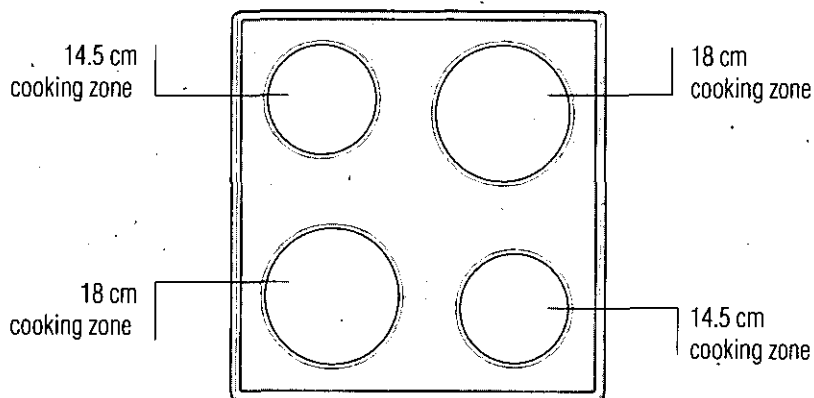
## Notes:

- ❑ A slight buzzing can be heard while the cooking zones are heating up. Individual cooking zones may glow more brightly than others. There are technical reasons for this and they have no effect on quality or function.
- ❑ When the heating element glows red it could appear to extend outside of the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed.
- ❑ The hob is surrounded by a thick elastic seal. It is possible therefore, depending on the surface of the worktop, that there will be a small uneven gap between the worktop and the hob. This does not however have a detrimental effect on the function of the seal.
- ❑ The heating element underneath the cooking zone is regulated by being switched on and off. If you select a low heat setting the heating element switches off frequently. On a high setting the heating element will seldom be switched off.
- ❑ Irregularities on the surface are a natural characteristic of glass-ceramic products. The hob's mirror finish can mean that even the smallest bubble, less than 1 mm in diameter, is more or less visible. They neither impair the performance nor the durability of the glass-ceramic hob.

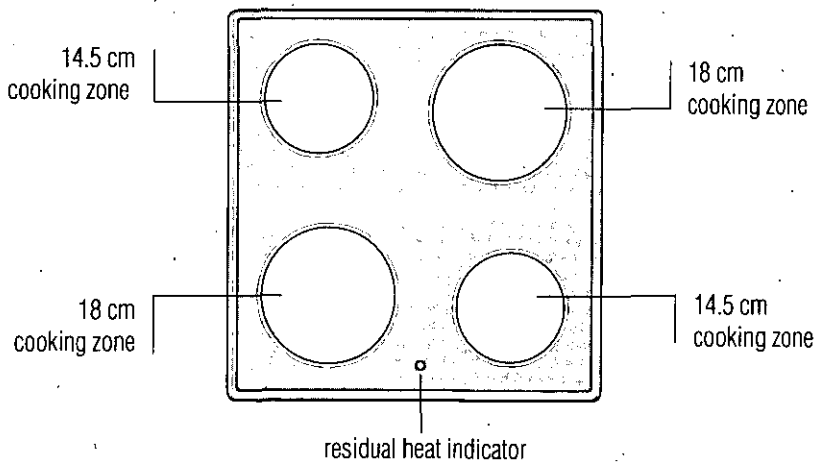
# The hob

These operating instructions apply to two different hobs.

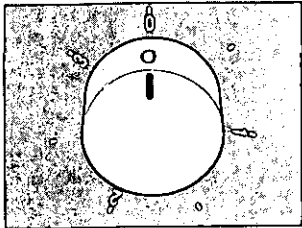
## EK 70...



## EK 71...



## Setting procedure:



The hotplate controls are used for selecting the required heat setting. Depending on the type of cooker, the hotplate controls could either be of the fixed-step type or continuously adjustable.

### Fixed-step controls:

You can turn the controls either to the right or to the left.

$\frac{1}{2}$  = lowest heat setting

3 = highest heat setting

Warming food according to amount	$\frac{1}{2}$ or 1
Bringing to boil	3
Ongoing cooking, simmering higher or lower according to requirement	1
Frying	
Heating fat/searing	3
Continued frying	2

### Continuously adjustable controls:

1 = lowest heat setting

9 = highest heat setting

Warming food according to amount	1-3
Boiling	
Bringing to boil	9
Boiling large amounts	4-8
Boiling small amounts	2-3
Frying	
Heating fat/searing	7-9
Continued frying	5-8

**If your cooker is equipped with either an automatic or electronic boil-start function, you will find more information on this subject in the operating instructions for the cooker.**

---

# Care and cleaning

## Care

Do not under any circumstances use a high-pressure or steam cleaner.

A protective cleaning agent will coat the glass-ceramic hob with a gleaming, dirt-repellent film. This will help to preserve the attractive appearance of your hob over a long period of time and make it easier to clean as well. We recommend you use "cerafix" which can be purchased from chemists, hardware stores or supermarkets.

## Cleaning

Clean the hob every time that you use it, so that food remains are prevented from being baked on to the surface.

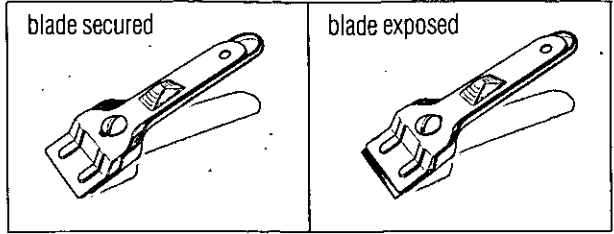
It is best to use the glass scraper to clean the hob.

**Caution!** The blade is very sharp.

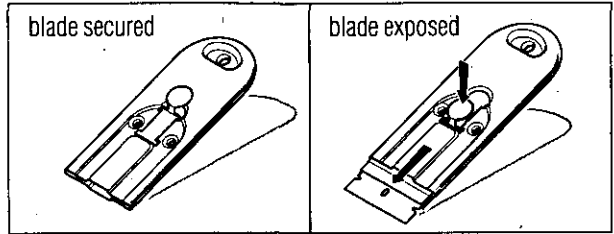
First remove all traces of food or grease splashes with the glass scraper. Use only the blade to go over the ceramic surface. The casing might scratch the ceramic. If a blade becomes damaged it should be replaced immediately.

Make sure you secure the blade after use.

Your hob will have been supplied with one of the following types of glass scraper.



To secure blade: Push the casing forward with your thumb.



To secure blade: Press down on button and slide it back.

While the hob is still hand-hot, it should be cleaned with a suitable cleaning agent and a kitchen towel. Afterwards it should be washed off and then rubbed dry with a clean cloth.

Water stains can also be removed with lemon juice or vinegar. These are acidic, so if they drip onto the hob surround, make sure you wipe them off straight away with a wet cloth, otherwise dull spots will occur.

### Suitable cleaners for ceramic hobs:

<b>Cleaning agent</b>	<b>Available from</b>
Glass scraper	DIY stores, electrical dealers, kitchen retailers, Customer Service
Replacement blades	DIY stores, chemists, shops that stock accessories for painting and decorating, Customer Service
COLLO luneta, HOB BRITE Hob Clean, Hob & Sink CLEAN Sainsbury's CERAMIC Hob Cleaner, SWISS CLEANER WK TOP	Chemists, hardware stores, electrical retailers, supermarkets, grocers, department stores

### Unsuitable cleaning agents:

Do not under any circumstances use an abrasive sponge or a scouring agent. Nor should any chemically aggressive cleaners such as oven sprays or stain removers be used.

Iridescent discoloration (metallic shimmering) is caused by the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERAMIC Hob Cleaner or Hob Clean but it is a time-consuming job.

Our customer service will remove such stains at a charge.

### Hob surround

The hob surround is best cleaned with lukewarm soapy water. Do not use a sharp or abrasive cleaning agent.

---

# Customer Service

When you call Customer Service, you will be asked to provide the 'E' number and 'FD' number for your appliance.

The identification plate with these numbers is shown on the cover of the *operating instructions*.

## Table des matières

<b>Respect de l'environnement</b> .....	<b>33</b>
Remarques concernant la mise au rebut .....	34
Economies d'énergie .....	34
<b>Remarques importantes</b> .....	<b>36</b>
Avant le branchement .....	36
Consignes de sécurité .....	36
Prenez soin de votre table de cuisson .....	38
<b>La table de cuisson</b> .....	<b>41</b>
Réglages .....	42
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>43</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>46</b>

# Respect de l'environnement

## Un objectif fondamental de notre entreprise

Notre entreprise étudie et transpose en permanence des mesures destinées à économiser l'énergie, ménager les ressources et réduire la pollution mondiale de l'environnement.

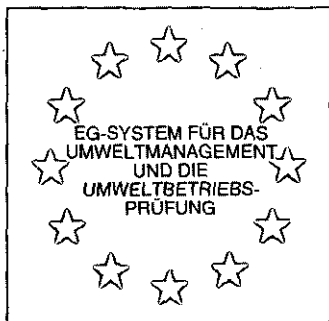
Pour cette raison, notre Gestion de l'Environnement garantit que ces objectifs soient atteints.

Nos responsables chargés de la lutte contre les émissions polluantes, de la protection des eaux, du transport des déchets et des matières dangereuses ainsi qu'un coordinateur interdisciplinaire prêtent conseils aux directeurs de produits lorsqu'il leur s'agit de fixer des mesures protectrices de l'environnement, et surveillent la transposition de ces mesures.

Notre personnel est tenu de participer à de nombreuses campagnes d'information et de formation.

Nous lions contractuellement nos fournisseurs et partenaires extérieurs à ces mesures environnementales. Nous les obligeons à respecter une liste prohibitive de substances dangereuses, et à nous livrer des produits écologiques et recyclables. En outre, des fiches techniques leur indiquent comment agir dans le respect de l'environnement. Lors du choix de nos commissionnaires de transport, les considérations environnementales figurent parmi les critères de décision.

Nos installations influant sur l'environnement, qu'elles soient neuves ou récemment modifiées, subissent des contrôles permanents. Nous vérifions si nos nouveaux produits se conforment bien aux prescriptions environnementales.



## Remarques concernant la mise au rebut

L'appareil que vous venez d'acheter a été fabriqué dans une usine qui, pour se conformer à l'ordonnance CE sur l'Audit environnemental, s'est engagée dans un processus continu d'amélioration du respect de l'environnement, et l'assortit d'inspections environnementales dans l'entreprise permanentes.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières. Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable.

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

## Economies d'énergie

- Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- Choisissez toujours une casserole ayant la taille appropriée à la quantité du mets que vous voulez préparer. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie.
- Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle ayant un diamètre identique.

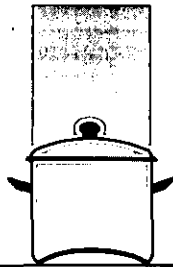
- ❑ Le meilleur transfert de chaleur a lieu lorsque le fond de la casserole et le foyer font la même surface. Lors de l'achat de casseroles, rappelez-vous que le fabricant indique souvent le diamètre du haut des casseroles, lequel dépasse généralement le diamètre du bas.
- ❑ Ramenez le chauffage suffisamment tôt sur une moindre puissance. Si vous faites chauffer de l'eau, évitez qu'elle entre en ébullition. De cette manière et couvercle en place, vous pouvez aussi faire cuire des pâtes par exemple.
- ❑ Profitez de la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ❑ Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez en profiter pour réchauffer ou faire fondre des mets sur le foyer récemment éteint.

Consommation de courant normale



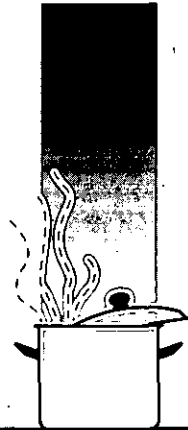
Casserole à fond plat, avec couvercle

Consommation de courant 1 fois et demie supérieure



Casserole à fond irrégulier

Consommation de courant 4 fois supérieure



Casserole sans couvercle

La présente notice d'instructions a été imprimée sur du papier blanchi sans chlore et sur du papier recyclé.

# Remarques importantes

## Avant le branchement

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson, veuillez lire soigneusement la présente notice d'instructions. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de votre table de cuisson.

- ❑ Seul un installateur agréé est habilité à effectuer le branchement électrique. Le fabricant décline toute garantie en cas de dégâts imputables à un branchement incorrect.
- ❑ Conservez les notices d'utilisation et de montage car elles serviront à un éventuel futur propriétaire de l'appareil. En cas de réparation, vous trouverez des indications importantes, relatives au service après-vente, sur la couverture de la notice d'utilisation.
- ❑ Vérifiez si la table de cuisson présente des dégâts apparents, par ex. si la vitrocéramique ou le cadre sont rayés.
- ❑ Ne mettez jamais en service une table de cuisson endommagée.

## Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Éloignez systématiquement les enfants.

- ❑ Surveillez les aliments qui cuisent dans de l'huile ou des matières grasses car ces dernières risquent de s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Vous risquez des brûlures graves. Plaquez un couvercle sur le récipient enflammé pour étouffer les flammes puis éteignez le foyer. Laissez le récipient refroidir sur le foyer.
- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électrique ne doivent jamais toucher les foyers très chauds. La surface de la table et la gaine isolante du cordon s'endommageraient.
- ❑ Ne posez aucun objet inflammable sur la table de cuisson.
- ❑ Si la table de cuisson est fêlée, fissurée ou cassée, mettez l'appareil immédiatement hors service. Dans ce cas, éteignez toujours l'appareil par les fusibles du secteur de la maison, par le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles ou en débranchant la fiche mâle de la prise de courant si elles ont été installées
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds.

## Prenez soin de votre table de cuisson

### Vaisselle

Pour que votre table de cuisson reste longtemps en bon état et pour éviter de l'endommager, veuillez respecter les conseils ci-dessous.

- Les fonds des casseroles et des poêles ne doivent pas être rugueux au risque sinon de rayer la table de cuisson.
- Ne préparez jamais de mets dans une feuille d'aluminium ou un récipient en plastique car ces matériaux fondraient.
- Le fond de la casserole et le foyer doivent être propres et secs.
- Evitez que le contenu d'une casserole émaillée s'évapore ou s'assèche complètement car cela pourrait endommager le fond de la casserole et la vitrocéramique.
- Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- A l'aide du râcloir pour verre, retirez tant qu'ils sont encore chauds les restes d'aliments qui ont débordé.
- Attention: vous devrez retirer immédiatement de la zone de cuisson, au râcloir pour verre, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre qui ont débordé.
- N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.

### Table de cuisson

## Modifications de couleur de la table de cuisson

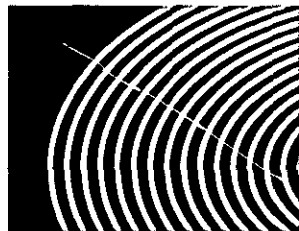
Les miroitements métalliques sont dûs soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement même avec «Stahl-fix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation. Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

## Dégâts possibles

Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique. Vous trouverez ci-après quelques exemples typiques de dégâts superficiels que peut subir la table vitrocéramique.



**Tache creuse** due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre



**Rayures** dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.



**Miroitements métalliques** dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.



**Décor de la table altéré** par des détergents inappropriés.

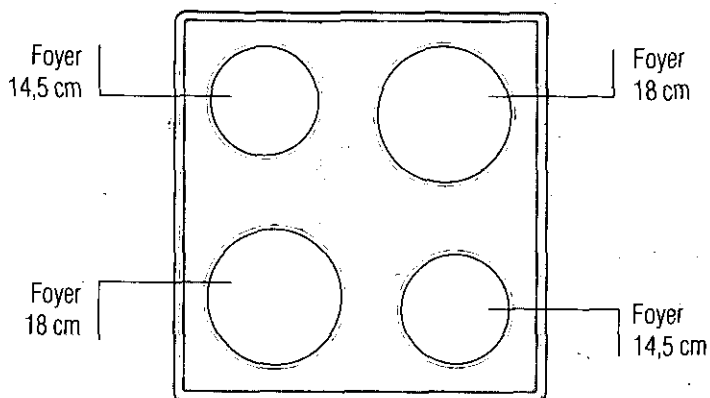
## Remarques:

- ❑ Lors de l'échauffement, les foyers peuvent émettre un léger bourdonnement. Chaque foyer a un degré de luminosité différent. Il s'agit-là de phénomènes techniques normaux qui n'influent en rien sur la qualité et le fonctionnement de l'appareil.
- ❑ Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde des limites du foyer marquées sur la table.
- ❑ La table de cuisson est équipée sur tout son pourtour d'un joint épais et élastique. Pour cette raison et suivant la nature du plan de travail, un interstice étroit et irrégulier peut apparaître entre le plan de travail et la table de cuisson. Cet interstice ne préjudicie en rien à l'étanchéité.
- ❑ Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. Si vous avez choisi une faible puissance de chauffage, ce dernier s'éteint plus souvent. Si vous avez choisi une forte puissance, il s'éteint rarement.
- ❑ Comme toute céramique, la vitrocéramique est un produit naturel qui peut présenter des irrégularités superficielles issues de sa fabrication. Le côté de la table recevant les casseroles est, lui, lisse comme du verre, ce qui permet de voir plus ou moins clairement, dans la masse de la vitrocéramique, d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles ne préjudicient aucunement au bon fonctionnement et à la durée de vie de votre table de cuisson en vitrocéramique.

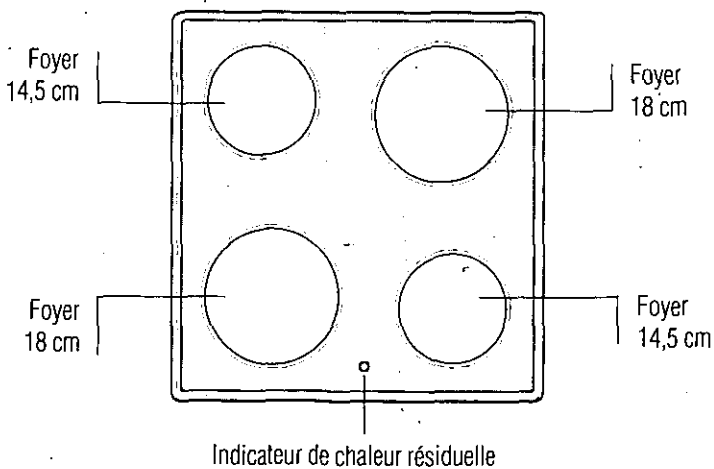
# La table de cuisson

La présente notice d'utilisation vaut pour deux tables de cuisson différentes.

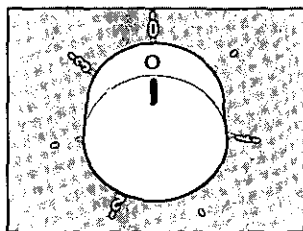
## EK 70...



## EK 71...



## Réglages



Les boutons des foyers permettent de régler la puissance de chauffage de ces derniers. Suivant le type d'appareil, les foyers sont équipés de boutons à gradins, ou réglables en continu.

### Boutons à gradins:

Vous pouvez tourner le bouton à droite ou à gauche.

$\frac{1}{2}$  = Puissance minimum

3 = Puissance maximum

Echauffer suivant la quantité	$\frac{1}{2}$ ou 1
Démarrage de la cuisson	3
Maintien de la cuisson puissance plus ou moins élevée suivant besoin	1
Rôtissage	
Chauffer de la matière grasse/Donner le «coup de feu»	3
Poursuite du rôtissage	2

### Boutons réglables en continu:

1 = Puissance minimum

9 = Puissance maximum

Echauffer suivant la quantité	1 à 3
Cuire	
Démarrage de la cuisson	9
Cuisson de grandes quantités	4-8
Cuisson de petites quantités	2-3
Rôtissage	
Chauffer de la matière grasse/Donner le «coup de feu»	7-9
Poursuite du rôtissage	5-8

**Si votre appareil est équipé du chauffage automatique rapide / du circuit de chauffage rapide, vous trouverez des informations à leur sujet dans la notice d'utilisation de l'appareil.**

# Entretien et nettoyage

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

## Entretien

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «cerafix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

## Nettoyage

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter la carbonisation des résidus de cuisson.

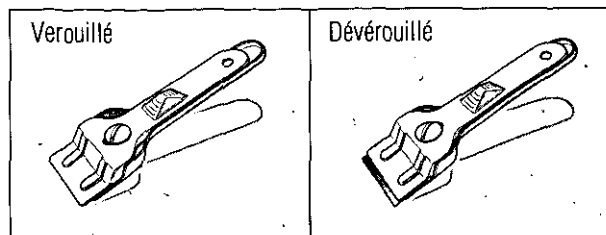
Nettoyez la table de cuisson de préférence à l'aide du râcloir pour verre.

**Attention**, la lame est très coupante.

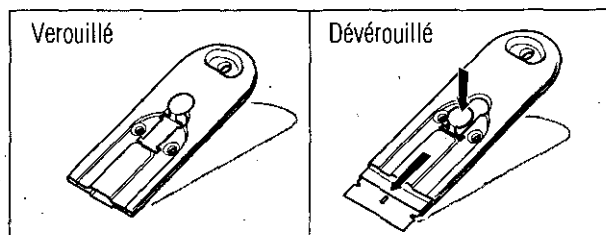
A l'aide du râcloir pour verre, commencez par détacher tous les résidus de cuisson et projections de graisse. Passez seulement la lame sur la surface de chauffe en vitrocéramique car le boîtier du râcloir pourrait la rayer. Changez les lames endommagées sans attendre.

Après utilisation, veuillez toujours rentrer la lame du râcloir dans le boîtier.

Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des râcloirs illustrés ci-après.



Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.



Pour rénter la lame: tirez vers l'arrière le bouton enfoncé.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuié-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

Les traces d'eau s'enlèvent au citron et au vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre de la table de cuisson, il risqué de laisser des taches mates. Nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

## Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Râcloir pour verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente
BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP	Drogueries, quincailleries/magasins d'équipement électroménagers; de fournitures électriques, supermarchés/hypermarchés, magasins d'alimentation, grands magasins.

### Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Nettoyez le cadre de préférence à l'eau tiède additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits récurants.

### Cadre de la table de cuisson

---

# Service après-vente

Si vous faites appel au service après-vente, indiquez-lui toujours les numéros E et FD de l'appareil.

La plaque signalétique et les numéros d'identification se trouvent sur la couverture de la notice d'utilisation.

# Indice

<b>Tutela ecologica</b> .....	<b>48</b>
Avvertenze per lo smaltimento .....	49
Per risparmiare energia .....	49
<b>Raccomandazioni</b> .....	<b>51</b>
Prima dell'allacciamento .....	51
Istruzioni di sicurezza .....	51
Per evitare danni .....	53
<b>Il piano di cottura</b> .....	<b>56</b>
Regolazione .....	57
<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	<b>58</b>
<b>Servizio assistenza clienti</b> .....	<b>61</b>

# Tutela ecologica

## Un obiettivo fondamentale della nostra azienda

La nostra azienda è continuamente impegnata nella ricerca di misure, che contribuiscano al risparmio di energia e di risorse, e alla riduzione dell'inquinamento dell'ambiente in tutto il mondo.

Perciò noi disponiamo di una direzione ambiente, che assicura il raggiungimento di questi obiettivi.

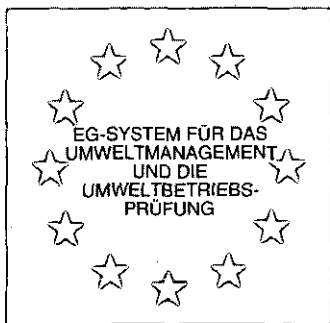
Incaricati per la protezione contro le immissioni, la protezione delle acque, il trasporto di rifiuti e sostanze pericolose, ed un coordinatore intersettoriale forniscono consulenza ai responsabili di prodotto, nelle loro decisioni sui provvedimenti di salvaguardia dell'ambiente, e vigilano sulla loro realizzazione.

Per le nostre maestranze vengono attuate numerose attività d'informazione e di formazione.

Fornitori e partner esterni vengono coinvolti nel progetto ambiente. Essi sono tenuti a rispettare una lista di sostanze nocive vietate ed a fornire prodotti ecologici e riciclabili. Inoltre appositi bollettini forniscono una guida per il corretto comportamento ecologico. Come criterio decisionale nella scelta dei nostri spedizionieri, ci facciamo guidare anche da aspetti di tutela ecologica.

Specialmente gli impianti nuovi o modificati, ecologicamente rilevanti, vengono costantemente controllati, ed i nuovi prodotti vengono valutati in riferimento ai compiti di tutela ecologica.

Il Vostro nuovo apparecchio è stato prodotto in una fabbrica che, con l'adesione al Regolamento Öko-Audit C.E.E., si è impegnata ad un costante processo di miglioramento della tutela ecologica e lo segue costantemente mediante controlli ecologici aziendali.



## Avvertenze per lo smaltimento

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati. Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

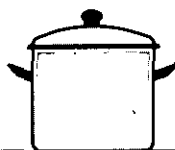
## Per risparmiare energia

- Consigliamo pentole e padelle con fondo piano e spesso. I fondi non piani prolungano i tempi di cottura.
- Scegliere sempre una pentola di grandezza proporzionata alla quantità delle pietanze. Una pentola grande, poco piena, richiede molta energia.
- È opportuno chiudere sempre pentole e padelle con un coperchio adatto.
- La migliore trasmissione del calore è assicurata se il fondo della pentola e la zona di cottura hanno la stessa grandezza. Nell'acquisto delle pentole, tenere presente che la casa produttrice spesso indica il diametro superiore della pentola, che solitamente è maggiore del diametro del fondo.
- Ridurre il riscaldamento al momento giusto. Evitare possibilmente di fare ribollire l'acqua. P. es. anche la pasta può essere cotta in pentola chiusa con coperchio.

- ❑ Utilizzare il calore residuo. Nei lunghi tempi di cottura la zona di cottura può essere spenta già 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ❑ Finché l'indicatore di calore residuo è illuminato, la zona di cottura spenta può essere usata anche per riscaldare o per fondere.

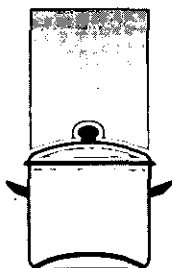
Consumo di corrente  
4 volte maggiore

Consumo di  
corrente normale

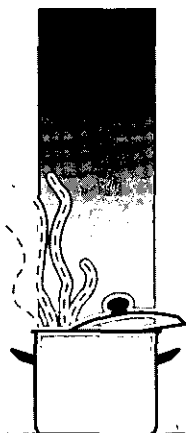


*Pentola con fondo  
piano e coperchio*

Consumo di corrente  
1½ maggiore



*Pentola con  
fondo non piano*



*Pentola senza  
coperchio*

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è stato stampato su carta sbiancata senza cloro e su carta riciclata.

---

# Raccomandazioni

---

## Prima dell'allacciamento

Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, ed altresì per l'uso e la manutenzione del piano di cottura.

- L'allacciamento deve essere eseguito da un tecnico concessionario. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danni derivanti da un errato allacciamento del piano di cottura.
- Conservare le istruzioni per l'uso e per l'installazione per un eventuale successivo proprietario. In caso di necessità di una riparazione, sulla copertina trovate indicazioni importanti per il servizio assistenza clienti.
- Controllare se il piano di cottura presenta danni, p. es. graffi sulla vetroceramica o sulla cornice.
- È vietato mettere in funzione un piano di cottura danneggiato.

---

## Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare danni considerevoli all'utente.
- Usare l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- Le superfici degli apparecchi da cucina e da riscaldamento si surriscaldano durante il funzionamento. Per principio tenere lontano i bambini.

- ❑ Sorvegliate continuamente le pietanze in preparazione con olio o grassi. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versate mai acqua nell'olio o nei grassi in fiamme. Pericolo di ustioni! Coprite la stoviglia, per soffocare il fuoco e disattivate la zona di cottura. Fate raffreddare la stoviglia sulla zona di cottura.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. Il piano di cottura e l'isolamento del cavo possono subire danni.
- ❑ Non deporre oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ Se sul piano di cottura si manifestano screpolature, incrinature o rotture, l'apparecchio deve essere messo subito fuori uso. È indispensabile togliere il fusibile della cucina, disinserire l'interruttore, o estrarre la spina di alimentazione.
- ❑ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo. Segnala se vi sono zone di cottura calde.

## Per evitare danni

Per conservare a lungo la bellezza del piano di cottura e per evitare danni, osservare quanto segue:

### Stoviglie

- Non usare pentole e tegami con il fondo ruvido. Questo graffia il piano di cottura.
- Non cuocere pietanze in foglio di alluminio o in recipienti di plastica. Il materiale fonde e si attacca.
- Il fondo della pentola è la zona di cottura devono essere puliti e asciutti.
- Le pentole smaltate non devono cuocere a vuoto. Il fondo della pentola e la vetroceramica possono subire danni.
- Se si usano stoviglie speciali, osservare le indicazioni del produttore.

### Superficie di cottura

- Non utilizzare il piano di cottura come superficie d'appoggio o di lavoro. Sale, zucchero e granelli di sabbia – p. es. dalla pulizia di verdura – possono provocare graffi sul piano di cottura.
- Badare che sul piano di cottura non cadano oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.
- Rimuovere immediatamente con il raschietto per vetro i liquidi traboccati.
- Attenzione: cibi fusi e attaccati, zucchero o alimenti molto zuccherati traboccati devono essere subito spinti, con il raschietto per vetro, fuori della zona di cottura calda.
- Non usare fogli protettivi per il piano di cottura.
- Non deponete tegami o pentole caldi sulla cornice del piano di cottura.

## **Alterazioni di colore del piano di cottura**

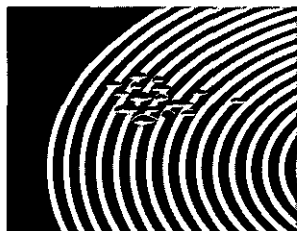
Decolorazioni con iridescenza metallica si formano a causa dello sfregamento dei fondi delle pentole, oppure a causa di detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo a fatica con Stahl-fix. Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con addebito del rimborso spese. La decorazione viene abrasa da detersivi corrosivi o abrasivi. Essi provocano macchie oscure.

Anche residui di alimenti non rimossi, attaccati e bruciati, causano alterazioni cromatiche del piano di cottura.

## **Danni possibili**

Esse non influenzano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.

Qui sotto vedete alcuni esempi tipici di danni alla vetroceramica.



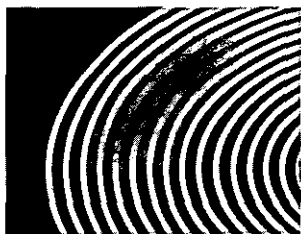
**Formazioni concoidali,** a causa di zucchero fuso attaccato o di alimenti contenenti molto zucchero.



**Graffi,** a causa di sale, zucchero o di granelli di sabbia, oppure a causa di fondi di pentole ruvidi.



**Decolorazioni con iridescenza metallica,** a causa dello sfregamento delle pentole, o di detersivi non adatti.



**Decorazione abrasa** da detersivi non adatti.

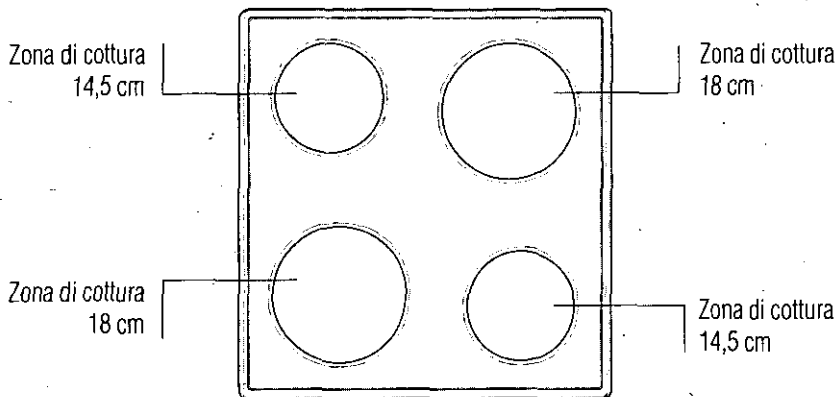
## Avvertenze:

- ❑ Durante il riscaldamento delle zone di cottura, si può verificare un leggero ronzio. Le singole zone di cottura possono avere una luminosità differente. Queste sono caratteristiche tecniche. Non hanno alcuna influenza su qualità e funzionamento.
- ❑ Secondo l'angolo d'osservazione, può sembrare che il riscaldamento arroventato sotto alle zone di cottura sconfini oltre la linea di delimitazione di zona.
- ❑ Il piano di cottura è dotato tutt'intorno di una guarnizione elastica spessa. Perciò, secondo la superficie del piano di lavoro, tra piano di lavoro e piano di cottura può formarsi una piccola fessura disuguale. Ciò non pregiudica la chiusura a tenuta.
- ❑ Il riscaldamento sotto alla zona di cottura viene regolato mediante inserimento e disinserimento. Quando si seleziona un grado di riscaldamento inferiore, il riscaldamento si spegne più spesso, al grado massimo si spegne solo raramente.
- ❑ Come ogni altro materiale ceramico, la vetroceramica è un prodotto naturale. Questi prodotti possono presentare sulla superficie irregolarità caratteristiche di questa produzione. La superficie del piano di cottura può presentare delle bollicine piccolissime, con meno di 1 mm di diametro. Queste non pregiudicano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.

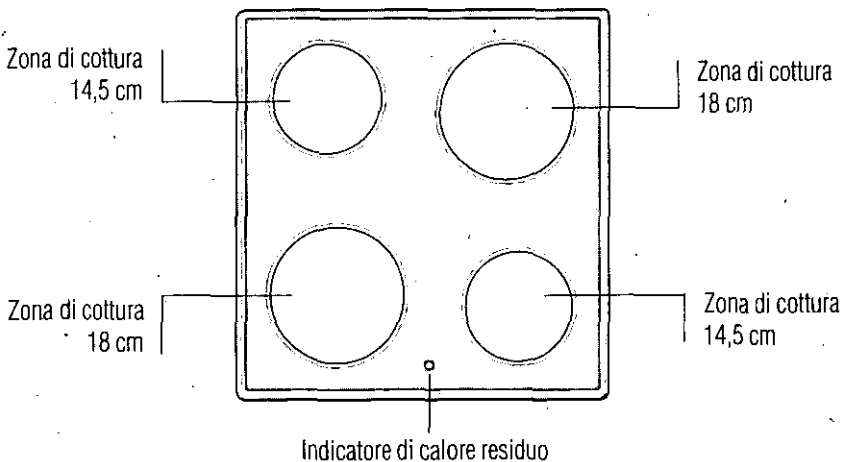
# Il piano di cottura

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per due diversi piani di cottura.

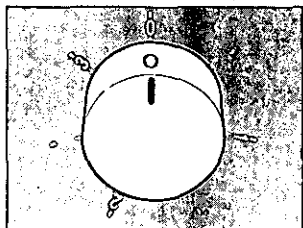
## EK 70...



## EK 71...



## Regolazione:



Con i selettori delle zone di cottura regolate la potenza calorifica delle zone di cottura. Secondo il tipo di cucina, le zone di cottura sono dotate di selettori con regolazione a gradi oppure continua.

### Selettori a gradi:

il selettore può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

$\frac{1}{2}$  = potenza minima

3 = potenza massima

Riscaldare secondo la quantità	$\frac{1}{2}$ oppure 1
Inizio cottura	3
prosecuzione cottura secondo la necessità, più o meno	1
Arrosto	
riscaldamento grassi/rosolatura	3
prosecuzione arrosto	2

### Selettori a regolazione continua:

1 = potenza minima

9 = potenza massima

Riscaldamento secondo la quantità	da 1 a 3
Cucinare	
Inizio cottura	9
cottura di grandi quantità	4-8
cottura di piccole quantità	2-3
Arrosto	
riscaldamento grassi/rosolatura	7-9
prosecuzione arrosto	5-8

**Se disponete di una cucina con dispositivo automatico di prima cottura rapida o di dispositivo elettronico di prima cottura rapida, trovate le informazioni relative nelle istruzioni per l'uso della cucina.**

---

# Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

## Manutenzione

Un prodotto protettivo e conservante ricopre il piano di cottura in vetroceramica con un film splendente, antimacchia. Così il piano di cottura resta a lungo bello e la pulizia è più semplice. Consigliamo di usare «cera-fix», che può essere acquistato in drogherie, negozi di ferramenta/casalinghi e nei grandi magazzini e supermercati.

## Pulizia

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, per evitare che i residui di cottura possano attaccarsi bruciando.

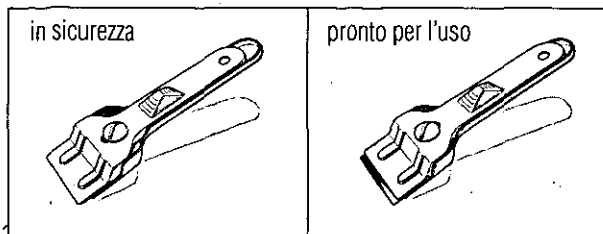
Per la pulizia del piano di cottura è opportuno usare il raschietto per vetro.

**Attenzione**, la lama è molto tagliente!

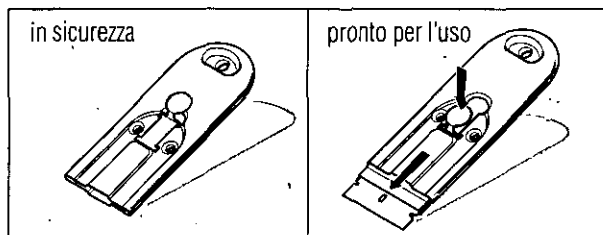
Rimuovere prima con il raschietto per vetro tutti i residui di cibo e gli spruzzi di grasso. Ciò facendo, passare sulla superficie in vetroceramica solo con la lama. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica. Sostituire subito le lame danneggiate.

Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in sicurezza.

Al Vostro piano di cottura è accluso uno dei seguenti raschietti per vetro.



Sicura: spingere con il pollice la protezione in avanti.



Sicura: premere e tirare indietro il pulsante.

Pulire infine la superficie di cottura allo stato tiepido, con un detergente adatto e carta da cucina. Strofinare poi a umido il piano di cottura e asciugarlo con un panno pulito.

Le macchie d'acqua si possono rimuovere anche con limone, o con aceto. Se un liquido acido cade sulla cornice, deve essere rimosso immediatamente strofinando con un panno umido. Potrebbero formarsi zone opache.

## **Prodotti per la pulizia idonei per superfici di cottura in vetroceramica:**

<b>Prodotto</b>	<b>Fornitori</b>
Raschietto per vetro	Magazzini per bricolage/hobby, commercio specializzato di prodotti elettrici, negozi speciali per cucine, servizio assistenza clienti
Lame di ricambio	Magazzini per bricolage/hobby, drogherie, commercio di colori e vernici, servizio assistenza clienti
Stahl-fix SWISSCLEANER WK TOP	Drogherie, commercio di ferramenta/ casalinghi, commercio specializzato di prodotti elettrici, ipermercati/ supermercati, commercio di prodotti alimentari, grandi magazzini

### **Prodotti per la pulizia non idonei:**

Non usare assolutamente spugne dure che graffiano o prodotti abrasivi. Non usare nemmeno detergenti chimicamente corrosivi, come spray per forni o smacchiatori.

A causa di detergenti inadatti o dell'abrasione del fondo della pentola, si formano alterazioni di colore con iridescenza metallica. Queste possono essere rimosse solo con difficoltà con «Stahl-fix».

Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con addebito del rimborso spese.

La cornice si pulisce nel modo migliore solo con una soluzione tiepida di acqua e detersivo. Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.

### **Cornice del piano di cottura**

---

# Servizio assistenza clienti

Se chiamate il servizio assistenza clienti,  
Vi preghiamo d'indicare il numero di prodotto  
(E-Nummer) e il numero di fabbricazione  
(FD-Nummer) dell'apparecchio.

Trovate la targhetta d'identificazione con i numeri  
sulla copertina del libretto d'istruzioni per l'uso.

## Inhoud

<b>Milieubescherming</b> .....	<b>63</b>
Aanwijzingen voor de afvoer .....	64
Zo kunt u energie besparen .....	64
<b>Waar u op moet letten</b> .....	<b>65</b>
Vóór de aansluiting .....	65
Veiligheidsvoorschriften .....	65
Zo kunt u schade voorkomen .....	68
<b>Het kookplateau</b> .....	<b>71</b>
Zo stelt u in .....	72
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>73</b>
<b>Klantenservice</b> .....	<b>76</b>

# Milieubescherming

## Een belangrijk doel van onze onderneming

Onze onderneming werkt voortdurend aan maatregelen die bijdragen aan de vermindering van het gebruik van energie en grondstoffen en aan het terugdringen van de belasting voor het milieu.

Voor de verwerkelijking van deze doelen beschikken wij over een milieuafdeling.

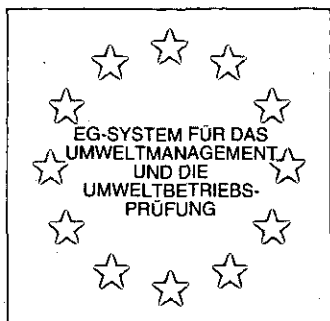
Speciale medewerkers voor de bescherming van lucht en water, het afvoeren van afval, het transport van gevaarlijke goederen en een coördinator ondersteunen degenen die voor het product verantwoordelijk zijn bij hun beslissingen over milieumaatregelen en controleren de uitvoering hiervan.

Voor onze medewerkers zijn er talrijke informatie- en opleidingsmogelijkheden.

Leveranciers en externe partners worden betrokken bij het milieuoconcept. Zij zijn verplicht rekening te houden met een lijst van verboden schadelijke stoffen en milieu- en recycling-vriendelijke producten te leveren. Informatiebladen sporen aan tot milieuvriendelijk handelen. Bij de selectie van onze transportbedrijven houden wij rekening met milieuaspecten.

Nieuwe en gewijzigde installaties worden regelmatig gecontroleerd en nieuwe producten worden beoordeeld met het oog op de milieuvorschriften.

Uw nieuwe apparaat is vervaardigd in een fabriek die zich in het kader van de EG-milieu-audit-verordening heeft verplicht tot een permanent verbeteringsproces van de zorg voor het milieu. Dit proces wordt voortdurend begeleid door controles.



---

## Aanwijzingen voor de afvoer

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt. Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

---

## Zo kunt u energie besparen

- Wij adviseren kook- en braadpannen met een dikke, vlakke bodem. Een niet-vlakke bodem leidt tot langere kooktijden.
- Kies altijd een pan met de juiste maat voor de te bereiden hoeveelheid. Een grote, slechts gedeeltelijk gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit kook- en braadpannen altijd met een passend deksel.
- Als de bodem van de pan en de kookzone even groot zijn, is een optimale warmte-overdracht gewaarborgd. *Let er bij het kopen van pannen op dat de fabrikant vaak de diameter aan de bovenzijde van de pan aangeeft, die in de regel groter is dan de diameter van de bodem van de pan.*
- Schakel op tijd terug naar een lagere kookstand. Als u water kookt, hoeft het niet te borrelen. U kunt bijvoorbeeld aardappels ook met een gesloten pan koken.

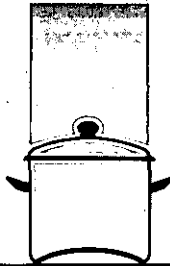
- ❑ Maak gebruik van de restwarmte. Bij lange kooktijden kunt u de kookzone reeds 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitschakelen.
- ❑ Zolang de restwarmte-indicatie brandt, kunt u de uitgeschakelde kookzone ook gebruiken om gerechten op te warmen of te smelten.

Normaal  
stroomverbruik



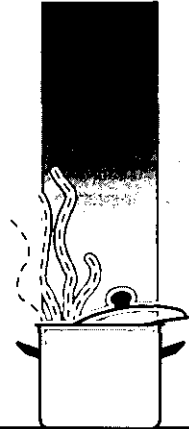
Pan met vlakke  
bodem en deksel

1½-voudig  
stroomverbruik



Pan met niet-  
vlakke bodem

4-voudig  
stroomverbruik



Pan zonder  
deksel

Deze gebruiksaanwijzing is gedrukt op chloorvrij gebleekt papier en kringlooppapier.

# Waar u op moet letten

## Vóór de aansluiting

Voordat u het nieuwe kookplateau gebruikt, moet u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen. Deze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het kookplateau.

- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een erkend vakman. Als het kookplateau verkeerd wordt aangesloten, is bij een defect de garantie niet van toepassing.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift goed, eventueel voor een latere eigenaar. In het geval van een reparatie vindt u belangrijke gegevens voor de klantenservice op het omslag van deze gebruiksaanwijzing.
- Controleer of het kookplateau beschadigd is, bijvoorbeeld krassen op het keramische kookplateau of op de omlijsting.
- Als het kookplateau beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.

## Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat voldoet aan de geldende voorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door klantenservicemonteurs die zijn opgeleid door de fabrikant. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige defecten het gevolg zijn voor de gebruiker.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Het oppervlak van kook- en verwarmingsapparatuur wordt bij gebruik heet. Zorg dat kinderen uit de buurt blijven.

- Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Als olie zeer heet is, kan de vlam in de pan slaan. Giet nooit water in brandend vet of brandende olie. Verbrandingsgevaar! Plaats een deksel op de pan om de vlammen te doven en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen.
- Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete kookzones. Kookzone en snoerisolatie zouden dan beschadigd kunnen raken.
- Leg geen brandbare voorwerpen op de kookzone.
- Als het kookplateau gesprongen is of als er scheuren of breuken optreden, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld. Schakel het apparaat uit met behulp van de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast of trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig.
- Let op de restwarmte-indicatie. Deze waarschuwt u voor hete kookzones.

## Zo kunt u schade voorkomen

Om uw kookplateau lang mooi te houden en schade te voorkomen, dient u het volgende in acht te nemen:

### Pannen

- Kook- en braadpannen mogen geen ruwe bodem hebben. Deze bekrassen het kookplateau.
- U mag geen gerechten in bakjes van aluminiumfolie of kunststof bereiden. Deze materialen smelten.
- De onderzijde van de pan en de kookzone moeten schoon en droog zijn.
- Voorkom het leegkoken van pannen van email. De bodem van de pan en het keramische kookplateau kunnen beschadigd worden.
- Als u speciale pannen gebruikt, neem dan de daarbij horende gebruiksaanwijzing in acht.

### Kookplateau

- Gebruik het kookplateau niet om dingen neer te zetten of als aanrecht. Door zout, suiker en door zandkorrels die achterblijven na het schoonmaken van groente, kunnen krassen op het kookplateau ontstaan.
- Zorg er voor dat er geen harde of spitse voorwerpen op het kookplateau vallen. Het kan beschadigd worden.
- Verwijder overgekookte resten onmiddellijk met de glasschraper.
- Let op: gesmolten resten, suiker of overgekookte resten met veel suiker moet u onmiddellijk met de glasschraper van de hete kookzone wegschuiven.
- Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.
- Plaats geen hete pannen op de rand van de kookplaat.

## Verkleuringen van het kookplateau

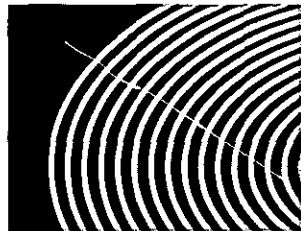
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met „Steel-fix”. De servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de kosten. Door agressieve of krassende reinigingsmiddelen wordt het decor afgeslepen. Er ontstaan donkere vlekken. Ook niet-verwijderde, ingebrande resten leiden tot verkleuringen van het kookplateau.

## Mogelijke beschadigingen

U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal. Hieronder ziet u enkele kenmerkende voorbeelden van beschadiging van het glaskeramisch materiaal.



**Aantasting** van het glasoppervlak door gesmolten suiker of gerechten die veel suiker bevatten.



**Krassen** door zout, suiker of zandkorrels of door een pan met een ruwe bodem.



**Metaalachtige verkleuringen** door afwrijvingen van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



**Afgeslepen decor** door ongeschikte reinigingsmiddelen.

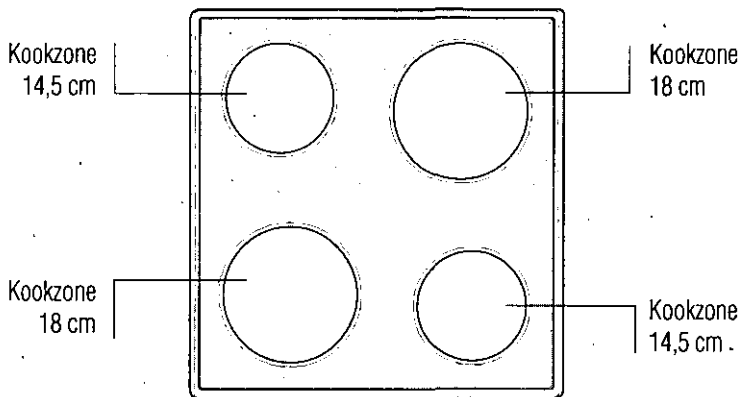
## Opmerkingen:

- ❑ Bij het verwarmen van de kookzones kan een lichte zoemtoon hoorbaar zijn. De kookzones kunnen met verschillende sterkte oplichten. Dit zijn technische kenmerken. Deze hebben geen invloed op kwaliteit en functie.
- ❑ Afhankelijk van de gezichtshoek kan het roodgloeiende verwarmingselement over de rand van de aangegeven kookzone heen schijnen.
- ❑ Het kookplateau is rondom voorzien van een dikke, elastische afdichting. Afhankelijk van de oppervlakte van het aanrecht kan hierdoor een kleine, onregelmatige kier ontstaan tussen het aanrecht en het kookplateau. Dit heeft geen nadelige invloed op de kwaliteit van de afdichting.
- ❑ De verwarming onder het kookplateau wordt geregeld door in- en uitschakelen. Als u een lage kookstand kiest, wordt de verwarming vaak uitgeschakeld, minder vaak als u een hogere kookstand kiest.
- ❑ Het oppervlak van glaskeramisch materiaal kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van het kookplateau kan het voorkomen dat zelfs zeer kleine blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm sterk opvallen. Deze hebben geen nadelige invloed op de functie of op de levensduur van het glaskeramische kookplateau.

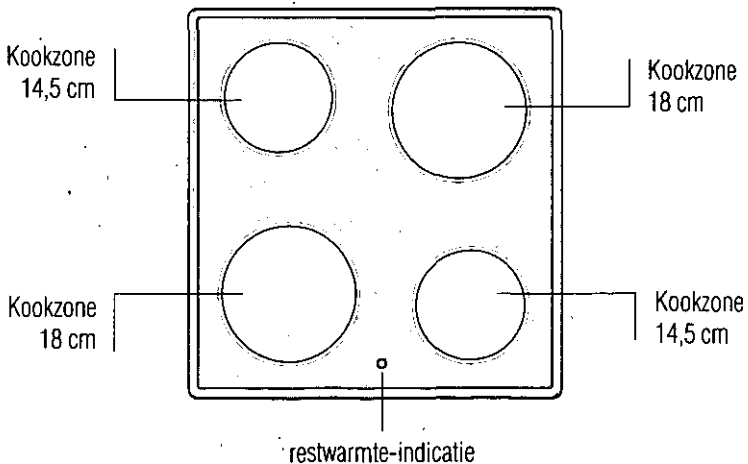
# Het kookplateau

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor twee verschillende kookplateaus.

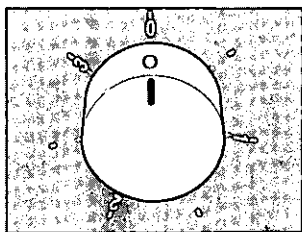
## EK 70...



## EK 71...



## Zo stelt u in:



Met de kookzoneknoppen stelt u de verwarmingsstand van de kookzones in. Afhankelijk van het type fornuis zijn de kookzones voorzien van knoppen met standen of van continu regelbare knoppen.

### Knoppen met standen:

U kunt deze naar rechts of naar links draaien.

$\frac{1}{2}$  = laagste stand

3 = hoogste stand

---

Opwarmen afhankelijk van hoeveelheid	$\frac{1}{2}$ of 1
Aan de kook brengen	3
Laten doorkoken volgens behoefte hoger of lager	1
Braden	
Vet verhitten/aanbraden	3
Doorbraden	2

---

### Traploos regelbare knoppen:

1 = laagste stand

9 = hoogste stand

---

Opwarmen afhankelijk van hoeveelheid	1 tot 3
Koken	
Aan de kook brengen	9
Koken van grote hoeveelheden	4-8
Koken van kleine hoeveelheden	2-3
Braden	
Vet verhitten/aanbraden	7-9
Laten doorbraden	5-8

---

**Als u een fornuis met aankookautomaat of elektronische aankookregeling hebt, vindt u daarover informatie in de gebruiksaanwijzing.**

---

# Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

## Onderhoud

Een beschermings- en verzorgingsmiddel voorziet het keramische kookplateau van een glanzende, vuilafstotende laag. Zo blijft uw kookplateau lang mooi en wordt het schoonmaken vergemakkelijkt. Wij adviseren u „Cera-fix“, dat u kunt kopen in drogisterijen, gereedschapswinkels en supermarkten.

## Reiniging

Reinig het kookplateau na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

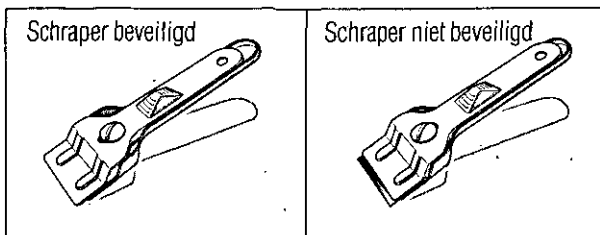
Voor het reinigen van het kookplateau gebruikt u het best de glasschraper.

**Let op,** het mesje is zeer scherp!

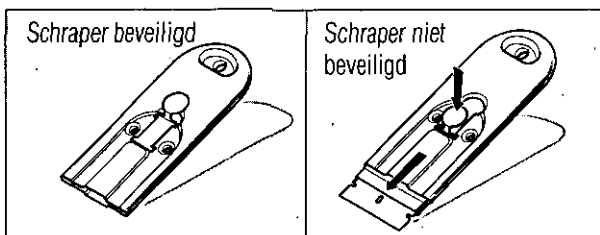
Verwijder eerst alle etensresten en vetspatten met de glasschraper. Schraap daarbij alleen met het mesje over het keramische kookplateau. De houder kan het keramiek beschadigen. Een beschadigd mes moet u onmiddellijk vervangen.

Na gebruik van de glasschraper het mes altijd afschermen.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasschraper meegeleverd.



Mes afschermen: schuif met de duim de houder naar voren.



Mes afschermen: trek de ingedrukte knop naar achteren.

Vervolgens reinigt u het kookplateau in hand-warme toestand met een geschikt reinigingsmiddel en keukenpapier. Veeg daarna het kookplateau met een vochtige doek af en wrijf het droog met een schone doek.

Watervlekken kunnen ook worden verwijderd met citroen of azijn. Als een zuurhoudende vloeistof op de omlijsting drupt, onmiddellijk verwijderen met een vochtige doek. Anders kunnen dofte plekken ontstaan.

## **Geschikte reinigingsmiddelen voor het keramische kookplateau:**

<b>Reinigingsmiddel</b>	<b>Verkrijgbaar bij</b>
Glasschraper	Bouwmarkten, gereedschaps-winkels, winkels voor elektrische artikelen, speciaalzaken voor keukens, klantenservice.
Reservemesjes	Bouwmarkten, gereedschaps-winkels, drogisterijen, winkels voor schilder- en teken-artikelen, servicedienst
ÇA VA Seul, Quick Impact COLLO Luneta Steel-fix WK TOP	Drogisterijen, gereedschaps-winkels, winkels voor elektrische artikelen, supermarkten, levensmiddelenzaken, warenhuizen

### **Ongeschikte reinigingsmiddelen:**

Gebruik in geen geval krassende sponsjes of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen als ovenspray of vlekverwijderingsmiddelen mag u niet gebruiken.

Door ongeschikte reinigingsmiddelen of afwrijving van de bodem van de pan ontstaan metaalachtig glinsterende verkleuringen. Deze kunnen slechts met grote moeite worden verwijderd met behulp van „Steel-fix“.

Onze servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de kosten.

Reinig de omlijsting van het kookplateau bij voorkeur alleen met een lauwwarm sopje. Gebruik geen scherpe of schurende middelen.

### **Omlijsting van het kookplateau**

---

# Klantenservice

Geef het E-nummer en FD-nummer van het apparaat aan als u onze klantenservice aanvraagt.

Het typeplaatje met de nummers vindt u op het omslag van deze gebruiksaanwijzing.

# Indhold

<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>78</b>
Når emballage og gamle apparater kasseres ...	79
Energibesparelse .....	79
<b>Vær opmærksom på</b> ! .....	<b>81</b>
Før tilslutning .....	81
Sikkerhedsbestemmelser .....	81
Undgå skader på kogesektionen .....	83
<b>Kogepladen</b> .....	<b>86</b>
Således indstiller De .....	87
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>88</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>91</b>

# Miljøbeskyttelse

## Et principielt mål for vores virksomhed

Vores virksomhed er kontinuerligt beskæftiget med foranstaltninger, som bidrager til at spare på energi og ressourcer og til at forringe miljøbelastningen i hele verden.

Derfor råder vi over et miljømanagement, som skal sikre, at disse mål også nås.

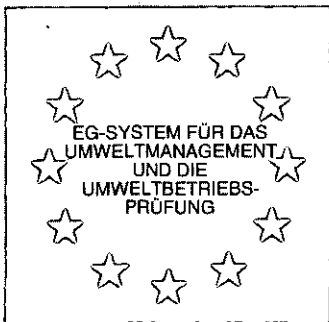
Repræsentanter inden for områderne immissionsbeskyttelse, beskyttelse af vandmiljøet, transport af affald og farligt gods og en fagligt overordnet koordinator rådgiver de produktansvarlige, når der skal træffes afgørelser om miljøbeskyttende foranstaltninger, og overvåger disses realisering.

For vore medarbejdere gennemføres der talrige informations- og uddannelsesforanstaltninger.

Leverandører og eksterne partnere integreres i miljøkoncepten. De er forpligtet til at overholde en liste over forbudte skadelige stoffer og levere miljøvenlige og genbrugelige produkter. Desuden giver informationsark en vejledning i miljøvenlig omgang med vore ressourcer. Miljøaspektet er også et kriterium, når det drejer sig om at udvælge vore speditorer.

Især nye eller ændrede, miljørelevante anlæg kontrolleres hele tiden, og nye produkter vurderes for at finde ud af, om de lever op til gældende miljøforskrifter.

Deres apparat blev fremstillet på en fabrik, som har underskrevet EU-miljø-audit-forordningen og derved har forpligtet sig til at gennemføre konstante forbedringer på miljøområdet og ledsage disse med miljødriftskontroller.



---

## Når emballage og gamle apparater kasseres

Gamle apparater indeholder materialer, der er velegnede til genbrug.

Udtjente apparater bør gøres ubrugelige.

Produktet har været effektivt emballeret under transporten. Ved konstruktion af emballagen har vi bestræbt os på kun at bruge det absolut nødvendige materiale. Brug genbrugsordningerne for emballage og udtjente apparater og vær med til at skåne miljøet.

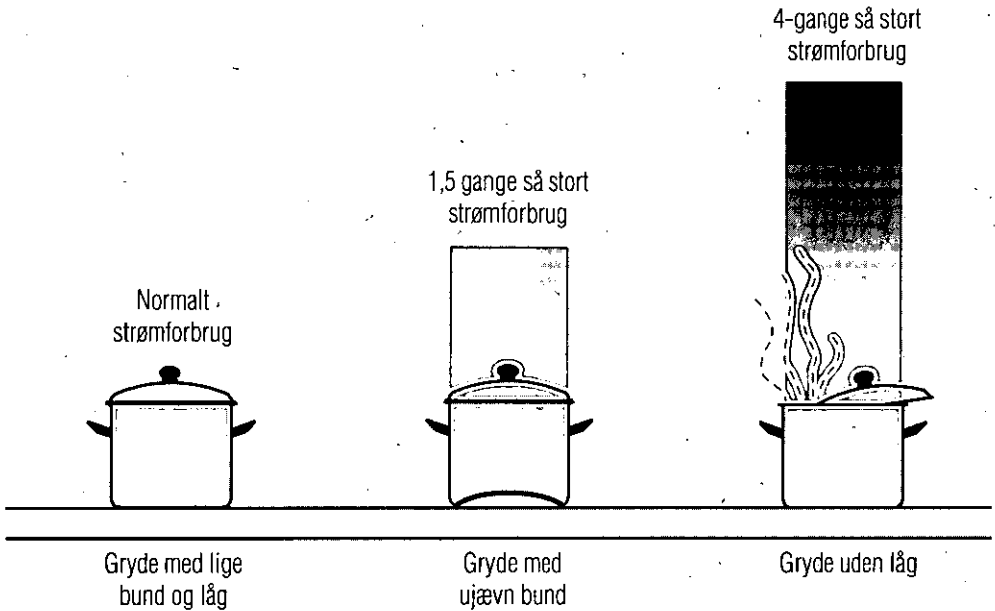
Er der tvivl om ordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

---

## Energibesparelse

- Brug gryder og pander med tyk, flad bund. En ujævn bund forlænger opvarmningstiden.
- Benyt altid den rigtige grydestørrelse. En for stor gryde bruger alt for meget energi.
- Sørg altid for at dække gryder og pander til med passende låg.
- Den bedste varmeoverførelse opnås, når både grydebund og kogezone er lige store. Vær opmærksom når De køber gryder. Grydeproducenterne opgiver for det meste diameteren på grydens øverste kant, som for det meste er større end bunden på gryden.
- Skru rettidigt ned. Vand skal helst ikke boble, når det koger. Kog f.eks. nudler på denne måde under tildækket låg.

- Udnyt restvarmen. Ved lange stegetider kan kogezone afbrydes 5–10 min., før stegetiden er afsluttet.
- Selv om der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren, så længe kogezone er varm. Dette giver Dem mulighed for at anvende kogezone til opvarmning og smeltning.



Denne brugsanvisning er blevet trykt på klorfrit genbrugspapir.

---

# Vær opmærksom på

---

## Før tilslutning

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før det nye produkt tages i brug, da den indeholder vigtige informationer om gældende sikkerhedsbestemmelser samt hvordan produktet benyttes og vedligeholdes.

- Kogesektionen må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Bliver kogesektionen fejltilsluttet, og der derved opstår skader på apparatet, bortfalder garantien.
- Gem brugs- og monteringsvejledningen, så den i givet fald kan følge apparatet til næste bruger. I tilfælde af reparation findes vigtige angivelser for servicepersonalet på brugsanvisningens omslag.
- Kontroller kogesektionen for skader (f.eks. ridser i glaskeramikken eller på rammen).
- Et defekt apparat må ikke tages i brug.

---

## Sikkerhedsbestemmelser

- Kogesektionen opfylder de nødvendige sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater. Reparationer bør kun gennemføres af faguddannede montører. Hvis apparatet bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for Dem selv.
- Brug kun kogepladen til madlavning.
- Overfladen på komfurer og ovne bliver varm under brug. Sørg for, at børn ikke kommer i berøring med disse.

- Retter der tilberedes med fedt eller olie, skal konstant overvåges. Overophedet fedt eller olie kan bryde i brand. Hæld aldrig vand på brændende fedt eller olie. Forbrændingsfare!  
I tilfælde af brand: Kvæl ilden ved at lægge låg på pande eller gryde og sluk for kogezone. Lad pande eller gryde afkøle på kogepladen.
- Hvis elektriske apparater tilsluttes i nærheden af komfuret, er det vigtigt, at ledninger ikke kommer i berøring med de varme kogezone, da dette kan føre til beskadigelse af kogeplade og kabelisolering.
- Opbevar ikke brandbare genstande på kogesektionen.
- Hvis der opstår revner, ridser eller brud på kogesektionen, skal apparatet slukkes med det samme. Sluk for sikringerne i sikringsboksen eller træk et evt. netstik ud af stikdåsen.
- Vær opmærksom på restvarme-indikatoren, som advarer mod varme kogezone.

## Undgå skader på kogesektionen

For at Deres kogesektion kan holdes pæn i lang tid, og for at undgå skader, bør følgende overholdes:

### Kogegrej

- Ru bunde på pander og gryder vil ridse og skure på kogefladen.
- Der må ikke benyttes alufolie eller kunststof til at tilberede mad i på kogesektionen, materialet kan smelte.
- Gryde- og pandebunde samt kogezone skal være rene og tørre.
- Undgå, at emaljegyder koger tørre, da grydens bund og glaskeramikken derved kan beskadiges.
- Vær opmærksom på grydeproducentens oplysninger, hvis der benyttes specielle gryder.

### Kogesektionen

- Kogesektionen må ikke benyttes som arbejdsbord eller som opbevaringsplads. Salt, sukker eller sandkorn – fra f.eks. grøntsager – kan være årsagen til ridser i glaskeramikken.
- Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse ting ned på kogefeltet. Kogefladen kan blive ødelagt.
- Overkog skal straks fjernes med glasskraberen.
- Vigtigt: Smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester samt mad, som er kogt over, skal straks fjernes fra den varme kogezone med glasskraberen.
- Kogezonerne må ikke dækkes til med alufolie.
- Stil ikke varme pander eller gryder på kogefeltets ramme.

## Farveforandringer i glaskeramikken

Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnede rengøringsmidler. Grundrig rengøring med „SIDOL Metal Glans“ eller „Stahl-fix“ anbefales. Rengøringen skal evt. gentages flere gange.

Kogezonens markeringer kan forsvinde ved brug af for kraftige eller skurende rengøringsmidler. Dette efterlader mørke pletter.

Fastbrændte madrester, som ikke er blevet fjernet, kan være årsag til farveforandringer i kogezonen.

## Mulige skader

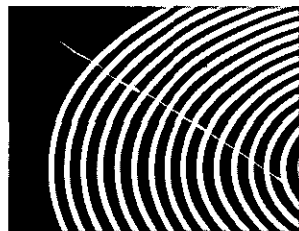
De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion og stabilitet.

I det følgende ses nogle typiske eksempler på glaskeramik-skader.



### Pletter

efter smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester.



### Ridser

som følge af salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grydebunde.



### Metalskinnende farveforandringer

som følge af slid fra grydebund eller uegnede rengøringsmidler.



### Kogezonens markeringer kan forsvinde

som følge af uegnede rengøringsmidler.

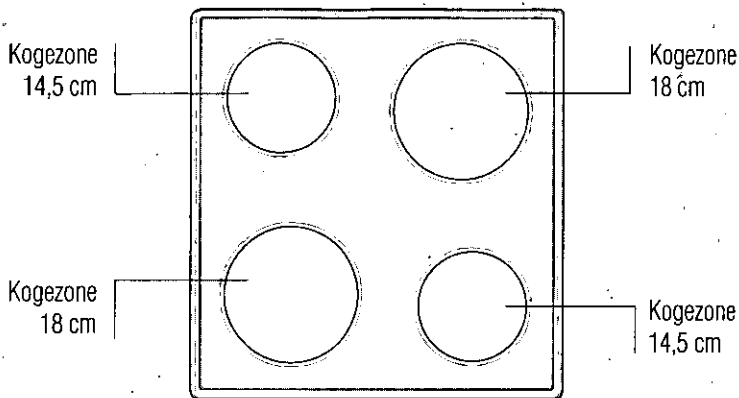
## Henvisning:

- ❑ Ved opvarmning af kogezoneerne høres en let summen. De forskellige kogezoneer kan lyse forskelligt. Dette har tekniske årsager og har ingen indflydelse på kvalitet og funktion.
- ❑ De rødglødende varmelegemer kan – afhængigt af den vinkel, de ses fra – ses uden for de markerede felter.
- ❑ Kogesektionen er forsynet med en tyk elastisk pakning hele vejen rundt. Derfor kan der, alt efter bordpladens art, dannes en lille spalte mellem bordplade og kogesektion. Derved bliver tætningen ikke beskadiget.
- ❑ Varmen under kogezoneen reguleres ved at tænde og slukke for den. Hvis De vælger et lavt kogetrin, forsvinder varmen noget oftere, ved et højere trin noget sjældnere.
- ❑ Glaskeramik er ligesom ethvert andet keramisk materiale et naturprodukt. Sådanne produkter kan, alt efter hvordan de er blevet fremstillet, udvise uregelmæssigheder på overfladen. På grund af kogesektionens spejlglatte overflade kan det ske, at selv de mindste blærer med mindre end 1 mm diameter ses mere eller mindre tydeligt. Disse generer hverken funktionsdygtigheden eller holdbarheden af Deres kogezone.

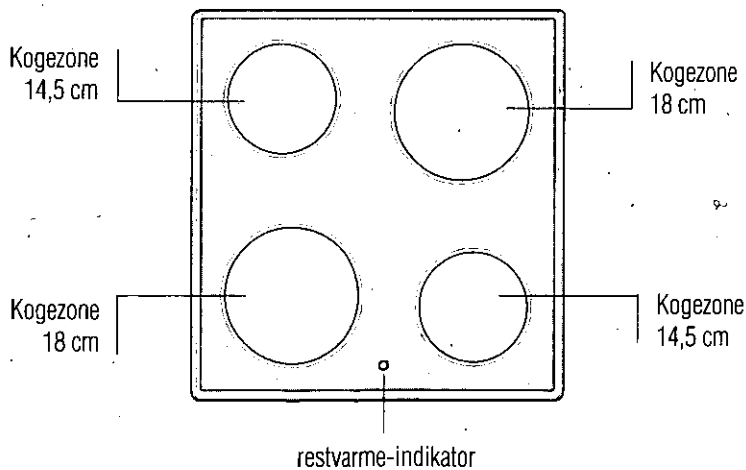
# Kogepladen

Denne brugsvejledning gælder for to forskellige kogefelter.

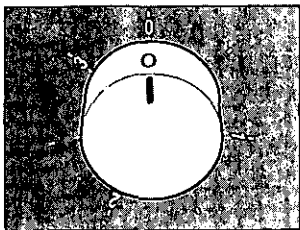
## EK 70...



## EK 71...



## Således indstiller De:



Betjeningsknapperne bruges til at indstille kogepladernes varmeeffekt. Kogepladerne er afhængigt af komfurtype forsynet med trin-kontakter eller trinløs regulerbare knapper.

### Trinkontakter:

Kontakten kan drejes mod højre og venstre.

1/2 = laveste varmetrin

3 = højeste varmetrin

---

Opvarmning afhængigt af mængde	1/2 eller 1
Opkogning	3
Viderekogning lavere eller højere efter behov	1
Stegning	
Fedt opvarmes/stegning	3
Viderestegning	2

---

### Trinløs regulerbare kontakter:

1 = laveste varmetrin

9 = højeste varmetrin

---

Opvarmning afhængigt af mængde	1 til 3
Kogning	
Opkogning	9
Kogning af større mængder	4-8
Kogning af små mængder	2-3
Stegning	
Fedt opvarmes/stegning	7-9
Viderestegning	5-8

---

**Hvis De har et komfur med ankognings-automatik eller ankogningselektronik, kan De finde flere oplysninger herom i brugsanvisningen til Deres komfur.**

# Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

## Vedligeholdelse

Et beskyttelses- og vedligeholdelsesmiddel danner en skinnende beskyttelsesfilm, som er snavs-afvisende. Korrekt vedligeholdelse sikrer, at Deres glaskeramik-kogeplade holdes smuk i lang tid, og letter rengøringen. Til daglig vedligeholdelse af kogepladen anbefales „cera-fix“, som kan købes hos materialisten, i specialforretninger for husholdningsgrej, i større eller mindre supermarkeder.

## Rengøring

Det er vigtigt at gøre kogesektionen ren, hver gang den har været i brug.

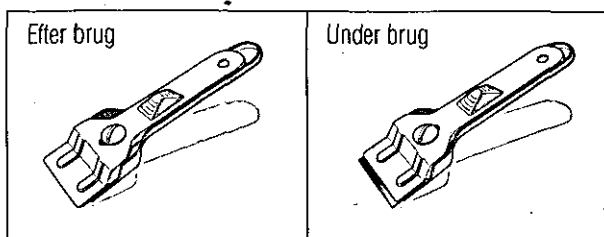
Brug glasskraberens til rengøring af kogesektionen.

**Pas på**, klingens er meget skarp!

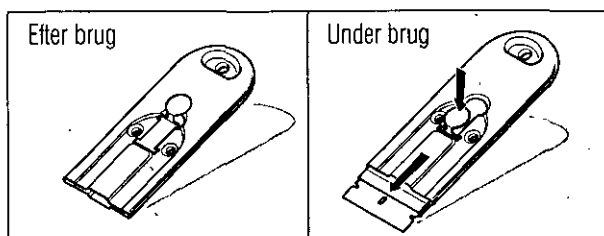
Først fjernes alle madrester og fedtstænk fra kogezonen med glasskraberens. Brug i denne forbindelse kun klingens i glasskraberens til rengøring af glaskeramikken. Glaskeramikken kan blive ridset, hvis glasskraberens holder kommer i kontakt med glaskeramikken.

Klingens i glasskraberens skal sikres, når den ikke er i brug.

Glasskraberen er vedlagt Deres komfur.



Efter brug: Skub holderen fremad med tommelfingeren.



Efter brug: Tryk knappen bagud.

Derefter rengøres kogefladen i lunken tilstand med et egnet rengøringsmiddel. Derefter tørres kogefeltet af først med en fugtig og derefter tør køkkenrulle.

Pletter efter vand fjernes med citronsaft eller eddike. Hvis disse midler kommer på rammen omkring kogefladen, tørres der straks efter med en fugtig klud, da der ellers kan opstå matte pletter.

## Egnede rengøringsmidler til glaskeramik-kogeplader:

Rengøringsmiddel	Forhandlere
Glasskraber	Bygge-/hobbymarkeder, elbutikker, specialforretninger for køkkenudstyr
Reserveblade	Bygge-/hobbymarkeder, materialist, farvehandel
Mr. MUSCLE SIDOL Metal Glans Stahl-fix: STÅL-RENS Toprens	Materialist, specialforretninger for husholdningsgrej, elbutikker, større og mindre super markeder, levnedsmiddel forretninger, varehuse

## Uegnede rengøringsmidler:

Brug under ingen omstændigheder køkkensvampe eller skuremidler. Også kemisk aggressive rengøringsmidler så som ovnspray eller pletfjerner må ikke benyttes.

Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnet rengøringsmiddel. Grundig rengøring med „SIDOL Metal Glans“ eller „Stahl-fix“ anbefales.

Rengøringen skal evt. gentages flere gange.

## Kogefeltets ramme

Det er bedst at rengøre rammen med lunken opvaskevand. Benyt aldrig stærke eller skurende midler.

---

# Kundeservice

Vi beder Dem opgive E-nummer og FD-nummer ved hver henvendelse til vor kundeservice.

Typeskiltet med numrene findes på brugsanvisningens omslag.

# Índice

<b>Protección del medio ambiente .....</b>	<b>93</b>
Eliminación del embalaje del aparato nuevo. y desguace del aparato usado .....	94
Lo que Vd. puede hacer para ahorrar energía ..	95
<b>Puntos a tener en cuenta .....</b>	<b>97</b>
Antes de conectar su aparato nuevo .....	97
Consejos y advertencias de seguridad .....	97
Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato	99
<b>La encimera .....</b>	<b>103</b>
Manera de ajustar las zonas de cocción .....	104
<b>Cuidado y limpieza .....</b>	<b>105</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>108</b>

# Protección del medio ambiente

## Un objetivo central de nuestra empresa

Nuestra empresa trabaja permanentemente en el desarrollo de tecnologías y soluciones orientadas a la reducción del consumo de energía y a la preservación de los recursos naturales, contribuyendo así eficazmente a la reducción de las agresiones al medio ambiente.

Por esta razón disponemos de un departamento y de personal altamente cualificado, dedicado exclusivamente a estas tareas y que aseguran el cumplimiento de estos objetivos.

Una serie de empleados responsables del control y la gestión de las emisiones de partículas nocivas, de la protección de aguas y de los transportes de residuos y materias peligrosas, a cuyo frente se encuentra un Coordinador general, asesoran a los técnicos e ingenieros encargados del desarrollo de nuevos productos en todos los aspectos referentes a la protección y preservación del medio ambiente, vigilando su ulterior cumplimiento y aplicación práctica.

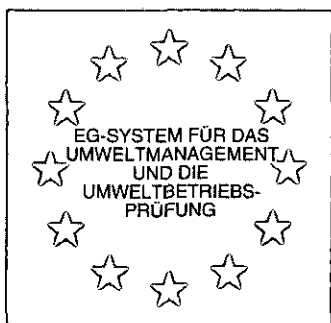
Con objeto de asegurar la máxima difusión de estos objetivos y crear la necesaria mentalización *entre nuestros empleados y colaboradores*, organizamos numerosos cursos de información y formación sobre dichos temas.

Nuestros proveedores y socios externos se encuentran asimismo integrados en nuestro concepto de protección medioambiental, estando comprometidos a observar estrictamente una lista de materiales cuyo uso está terminantemente prohibido, debiendo suministrar, además, productos respetuosos con el medio ambiente, susceptibles de ser reciclados o recuperados. Igualmente publicamos boletines informativos que fomentan y animan a un comportamiento respetuoso con el medio ambiente. A la hora de

elegir nuestras empresas y agencias de transporte, el aspecto de la protección medioambiental es uno de los principales criterios de decisión.

También analizamos y verificamos permanentemente todas las instalaciones nuevas o modificadas de importante incidencia medioambiental y desarrollamos nuevos productos que cumplen las severas exigencias de respeto y protección del medio ambiente.

Su nuevo aparato ha sido producido en una fábrica que ha participado en la elaboración de las normas comunitarias de auditoría medioambiental, por lo que está comprometida a realizar una permanente mejora del proceso de protección del medio ambiente, acompañándolo de un constante control del impacto y respeto medioambiental.



## **Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado**

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.

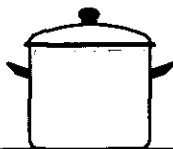
Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

## Lo que Vd. puede hacer para ahorrar energía

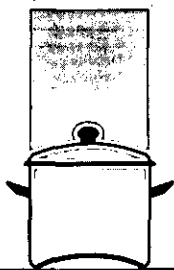
- ❑ Le aconsejamos usar sólo ollas y sartenes con fondo grueso y liso. Los fondos irregulares prolongan *innecesariamente* los tiempos de cocción.
- ❑ Seleccionar siempre ollas y recipientes de tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente *de grandes dimensiones medio lleno consume* mucha energía.
- ❑ Utilizar ollas y sartenes siempre provistas de su tapa correspondiente.
- ❑ Cuando el fondo de la olla o recipiente y el diámetro de la zona de cocción tienen el mismo tamaño, la transmisión de calor es óptima. Al comprar ollas o recipientes, deberá tener presente que los fabricantes, a menudo, indican el diámetro superior de la olla o recipiente, que normalmente suele ser mayor que el del fondo de la misma.

Consumo energético normal



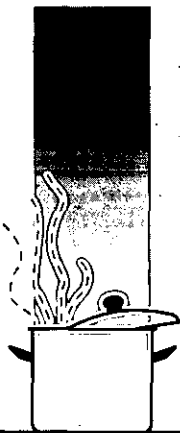
Olla con fondo liso y tapa

Consumo energético 1,5 veces superior



Olla con fondo irregular

Consumo energético 4 veces superior



Olla sin tapa

- ❑ Reduzca a tiempo la potencia ajustada en la zona de cocción. En caso de cocer agua, ésta no deberá borbotar. Así, por ejemplo, puede cocer Vd. fideos en la olla con la tapa colocada.
- ❑ Aproveche el calor residual de las zonas de cocción. En el caso de preparar alimentos que requieren unos largos tiempos de cocción, la zona de cocción se puede desconectar unos 5 a 10 minutos antes de concluir el tiempo de cocción previsto.
- ❑ Mientras se encuentre iluminado el indicador del calor residual, se puede aprovechar el calor residual de la zona de cocción desconectada para calentar o derretir alimentos.

Las presentes instrucciones de uso han sido impresas en papel blanqueado sin cloro, así como en papel reciclado.

---

# Puntos a tener en cuenta

---

## Antes de conectar su aparato nuevo

Antes de usar su aparato nuevo deberá leer detenidamente el manual de instrucciones. En éste se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como al manejo y cuidado correcto de la placa de cocción.

- El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en éste, la garantía del fabricante no entra en vigor.
- Guarde bien los manuales y, en caso dado, entréguelos al siguiente propietario de la máquina. En el sobre del manual se encuentran unos datos que en caso de reparación son útiles para el servicio técnico.
- Verifique si la placa de cocción presenta daños, por ejemplo rasguños, en la superficie vitrocerámica o en el marco.
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.

---

## Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato cumple las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

- ❑ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su funcionamiento. Mantenga por ello siempre alejados a los niños de la cocina.
- ❑ Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina al cocinar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse. No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Existe peligro de quemadura! Cubra el recipiente con una tapa para apagar el fuego y desconecte la zona de cocción. Deje enfriar el recipiente sobre la zona de cocción desconectada.
- ❑ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las placas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ❑ No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- ❑ En caso de comprobar daños o desperfectos en la superficie de la placa de cocción tales como incisiones, fisuras o astillados, desconectar inmediatamente la placa. Desconectar el aparato siempre a través del fusible del mismo, el interruptor de seguridad de la caja de fusibles de la vivienda o a través de un dispositivo de acoplamiento de las clavijas.
- ❑ Preste siempre atención a la indicación del calor residual. Esta advierte de la que la zona de cocción está caliente.

## Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato

Para que su placa de cocción conserve durante mucho tiempo su aspecto atractivo y no sufra daños ni desperfectos, deberá observar los siguientes consejos y advertencias:

### Vajilla

- Las cacerolas y sartenes utilizadas no deben tener fondos rugosos, pues éstos pueden rayar la placa de cocción.
- No preparar alimentos en láminas de aluminio o recipientes de plástico, ya que dichos materiales pueden fundirse.
- Los fondos de las ollas o sartenes, así como las zonas de cocción que se vayan a utilizar, deberán estar limpios y secos antes de usarlos.
- Evite el calentamiento en vacío de las ollas esmaltadas. De lo contrario, el fondo de la olla y el material vitrocerámico pueden resultar dañados.
- En caso usar vajilla especial, observe las indicaciones del fabricante de la misma.

### Placa de cocción

- No utilizar nunca la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo, en sustitución de la placa encimera. La sal, el azúcar ó los granos de arena – procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rasguños en la placa de cocción.
- Prestar atención a que no caigan objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción. Esta podría resultar dañada.
- Elimine los alimentos o productos que se hubieran derramado inmediatamente de la zona de cocción con ayuda del raspador de vidrio.
- ¡Atención! El azúcar fundido o los alimentos con un elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción caliente con ayuda del raspador de vidrio.

## Decoloraciones de las zonas de cocción

- ❑ No usar las llamadas láminas protectoras para cocinas.
- ❑ No colocar nunca cacerolas o sartenes calientes sobre el marco de la encimera.

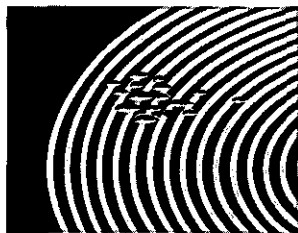
Las manchas de brillo metálico que pueden aparecer son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Stahl-fix». Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.

El uso de detergentes agresivos o abrasivos puede provocar el desgaste de la decoración. Esto da lugar a manchas oscuras.

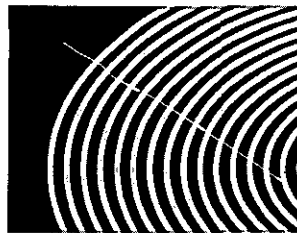
La decoloración de la placa de cocción también puede deberse a la presencia de los restos de alimentos no eliminados, quemados e incrustados en la misma por la acción del calor.

## Posibles daños

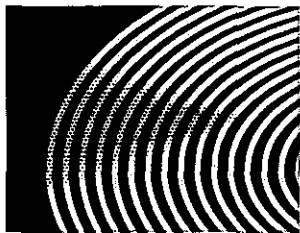
Estos fenómenos, sin embargo, no afectan en absoluto el funcionamiento correcto de su placa de cocción. A continuación mostramos los ejemplos más característicos de los daños que se pueden producir en la placa vitrocerámica.



**Formación de costras** debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con elevado contenido de azúcar



**Rasguños** debidos a granos de sal, azúcar o arena, o a los fondos de recipientes rugosos.



**Las manchas de brillo metálico** son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados.



**Desgaste de la decoración** debido al empleo de agentes agresivos o rayadores.

#### **Advertencias:**

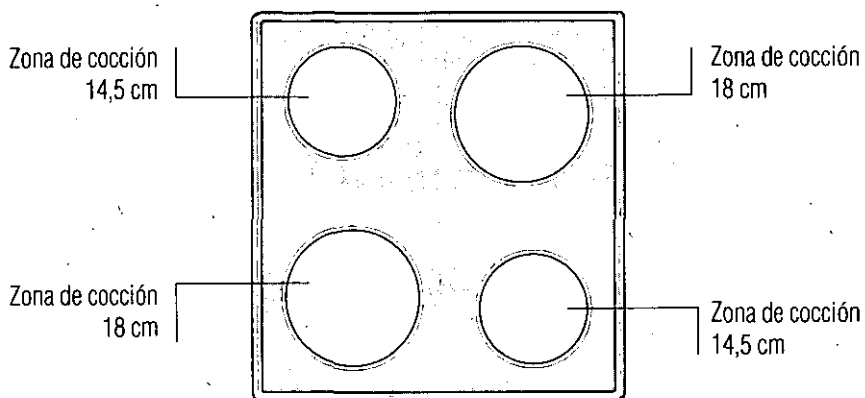
- ❑ Durante el calentamiento de las zonas de cocción se puede escuchar un ligero zumbido. Entre las zonas de cocción pueden producirse diferencias de luminosidad. Estos fenómenos se deben a razones técnicas y no afectan para nada a la calidad y el funcionamiento correcto de la encimera.
- ❑ En función del ángulo visual, puede parecer que la calefacción incandescente exceda la zona de cocción marcada.
- ❑ La encimera está provistas en todo su perímetro de una junta elástica gruesa. Por ello es posible que, en función de las características de la superficie de la placa de trabajo sobre la que está integrada la encimera, se forme una pequeña rendija irregular entre la placa de trabajo y la placa de cocción. Este fenómeno no afecta de modo alguno la hermeticidad.

- ❑ La calefacción debajo de la zona de cocción es ajustada mediante la conexión y desconexión de la zona de cocción. En caso de haber seleccionado un escalón de cocción bajo, la calefacción se desconecta con más frecuencia. En caso de haber ajustado el escalón de cocción más elevado, la calefacción se desconecta muy rara vez.
- ❑ La cerámica de vidrio es, como cualquier otro material cerámico, un producto natural. En función de su proceso de fabricación, estos productos pueden presentar irregularidades en su superficie. Debido a la superficie lisa como un espejo de la zona de cocción, puede ser que se perciban incluso las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro. Estas, sin embargo, no afectan la aptitud ni tampoco la resistencia de la placa de cocción vitrocerámica.

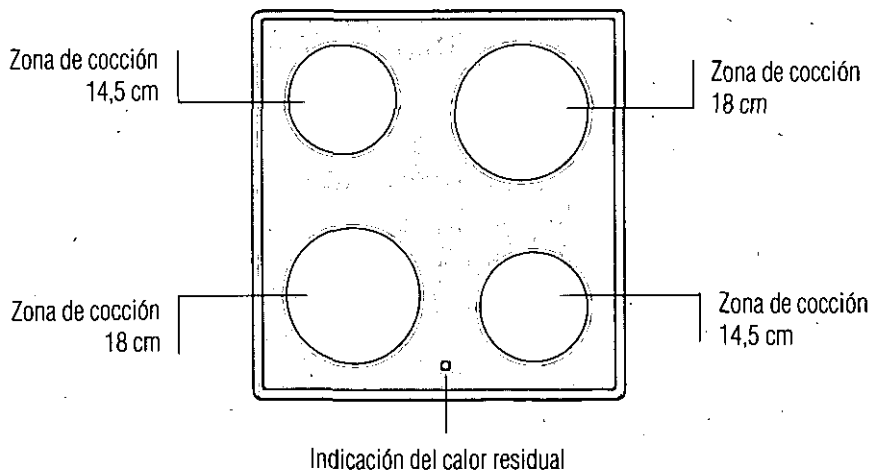
# La encimera

Las presentes instrucciones de uso son válidas para dos modelos de placa de cocción distintos.

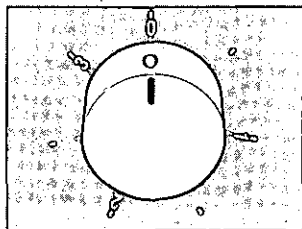
## EK 70...



## EK 71...



## Manera de ajustar las zonas de cocción



Vd. puede ajustar la potencia de calentamiento de las diferentes zonas de cocción a través de los correspondientes mandos selectores. Según el modelo concreto de encimera, éstas incorporan mandos selectores para ajuste escalonado o mandos para ajuste continuo de las posiciones.

### Mandos selectores de ajuste escalonado:

Vd. puede girar el mando hacia la derecha o izquierda.

½ = mínima potencia

3 = máxima potencia

Calentar según cantidad	½ ó 1
Cocción rápida	3
Cocción lenta más o menos potencia, según necesidad	1
Freír	
Calentar el aceite/Dorar	3
Continuar friendo	2

### Mandos selectores de ajuste continuo

1 = mínima potencia

9 = máxima potencia

Calentar según cantidad	1 a 3
Cocinar alimentos	
Cocción rápida	9
Cocinar grandes cantidades de alimentos	4-8
Cocinar pequeñas cantidades de alimentos	2-3
Freír	
Calentar el aceite/Dorar	7-9
Continuar friendo	5-8

**Si Vd. dispone de un horno con cocción rápida electrónica, podrá encontrar una información más detallada en las instrucciones de uso del horno.**

---

# Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

## Cuidado

La placa de cocción vitrocerámica está recubierta de una capa protectora brillante y repelente a la suciedad. De este modo, su placa de cocción conserva durante largo tiempo su buen aspecto, facilitando, además, su limpieza. Para ésta aconsejamos usar el producto «Cera-fix», que se puede adquirir en super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.

## Limpieza

Limpie siempre su placa de cocción tras concluir el ciclo de cocción a fin de evitar que los restos o salpicaduras de alimentos puedan incrustarse o quemarse sobre la placa.

Para limpiar las zonas de cocción aconsejamos emplear un raspador de vidrio.

**Atención:** Manejar el raspador con sumo cuidado: ¡Existe peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Eliminar en primer lugar todos los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos a la placa, utilizando el raspador. Prestar atención a actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa del raspador con la placa, pues ello podría originar rasguños sobre la misma. Utilizar sólo cuchillas en perfecto estado, sustituyendo inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de daño o deterioro.

Tras concluir el trabajo con el raspador, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

Su placa de cocción viene equipada de serie con uno de los dos tipos de raspador de vidrio que se muestran en la imagen inferior:



Replegar la cuchilla: Desplazar la carcasa con el pulgar hacia adelante.



Replegar la cuchilla: Pulsar el mando y desplazarlo hacia atrás.

Limpiar a continuación la encimera, estando tibia, con un agente limpiador adecuado y papel especial para cocinas. Repasar seguidamente la encimera en húmedo y secarla con un paño limpio.

Las manchas de agua se pueden eliminar con limón o vinagre. En caso de gotear o salpicar sobre el marco de la placa algún agente que contenga ácido, frotar inmediatamente la zona afectada con un paño húmedo, de lo contrario pueden producirse zonas de color mate en la placa.

## **Agentes y productos limpiadores apropiados para las placas vitrocerámicas:**

<b>Agentes de limpieza</b>	<b>Puntos de venta</b>
Raspador de vidrio	Super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo
Cuchillas de repuesto	Super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo
CLEAN Vitroceramic Sidol Vitroceramica Stahl-fix SWISSCLEANER	Droguerías, ferreterías y tiendas que venden electrodomésticos, grandes almacenes y supermercados, tiendas de comestibles

### **Agentes de limpieza inadecuados son:**

No usar en ningún caso esponjas, estropajos o agentes rayadores, ni tampoco agentes químicos agresivos como sprays para limpieza de hornos o agentes quitamanchas.

Las manchas de brillo metálico que pueden aparecer son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Stahl-fix».

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.

Se aconseja limpiar el marco de la placa de cocción con una solución jabonosa templada.  
¡No utilizar agentes agresivos o abrasivos!

**Marco de la placa de cocción**

---

# Servicio de Asistencia Técnica

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar número de producto (Número E) y el de fabricación (Nº FD) de su unidad.

La placa de características con los datos se encuentran en el sobre del manual de instrucciones.

# Índice

<b>Protecção do Meio Ambiente</b> .....	<b>110</b>
Indicações sobre reciclagem .....	111
Como poupar energia .....	111
<b>O que deve ter em atenção</b> .....	<b>113</b>
Antes da ligação .....	113
Indicações de segurança .....	113
Como evitar danos .....	115
<b>A Placa de Cozinhar</b> .....	<b>118</b>
Como regular .....	119
<b>Limpeza e Manutenção</b> .....	<b>120</b>
<b>Assistência Técnica</b> .....	<b>123</b>

# Protecção do Meio ambiente

## Um objectivo base na nossa empresa

A nossa empresa desenvolve continuamente medidas que contribuem para a poupança de energia e recursos e, ainda, para a diminuição das cargas ambientais a nível mundial.

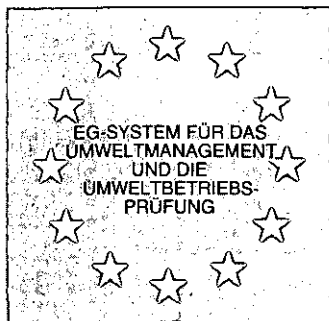
Dispomos, por isso, de uma gestão ambiental, que garante o cumprimento destes objectivos.

Responsáveis pela protecção de efluentes e das águas, bem como pelo transporte de resíduos e de produtos perigosos e, ainda, um coordenador destas áreas aconselham os responsáveis pelos produtos nas suas decisões relativamente a medidas de protecção ambiental e controlam a sua aplicação.

Para os nossos trabalhadores são implementadas inúmeras medidas de informação e formação.

Os nossos fornecedores e parceiros externos estão também inseridos no conceito ambiental. Eles são obrigados a seguir uma lista proibitiva de substâncias nocivas e a fornecer produtos não poluentes e recicláveis. Além disso, informações sob a forma de avisos dão indicações sobre o tratamento em função do meio ambiente. Para a selecção dos nossos transportadores vigoram aspectos de protecção ambiental como critérios de decisão.

Especialmente sistemas novos ou alterados e relevantes para o meio ambiente são permanentemente controlados e os produtos novos são testados relativamente aos critérios de protecção ambiental.



## Indicações sobre reciclagem

O seu aparelho foi produzido numa fábrica que, através da participação na regulamentação Audit relativa à ecologia na CE, se obrigou a um processo contínuo de melhoria da protecção do meio ambiente, acompanhando esse mesmo processo de forma permanente, através de testes operacionais relativos ao meio ambiente.

Aparelhos velhos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem ecológica é possível recuperar matérias primas valiosas. Antes de proceder à reciclagem do seu aparelho antigo, deverá inutilizá-lo.

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor colabore e proceda à reciclagem ecológica da embalagem.

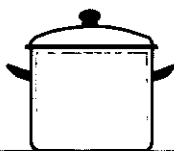
Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais da sua área de residência informe-se sobre os procedimentos actuais quanto a reciclagem.

## Como poupar energia

- Recomendamos a utilização de panelas e frigideiras com fundos planos e espessos. Fundos irregulares prolongam os tempos de cozedura.
- Escolher sempre uma panela de tamanho correcto para a quantidade de alimentos. Uma panela grande, mas com pouco conteúdo, consome mais energia.
- Tapar sempre as panelas e as frigideiras com a tampa adequada.

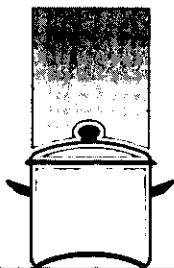
- ❑ Se a base da panela e o disco da placa tiverem o mesmo diâmetro, fica assegurada a melhor transmissão de calor. Ao comprar tachos ou panelas, tenha sempre atenção, pois o fabricante indica, frequentemente, o diâmetro superior da panela, que, em regra, é superior ao diâmetro da base da panela.
- ❑ Comute atempadamente para o fase de cozedura mais baixa. Se ferver água, esta não deve, na medida do possível, ferver em cachão. Assim, poderá, também, por ex. cozer massas com o recipiente tapado.
- ❑ Aproveite o calor residual. No caso de tempos de cozedura mais longos, é possível desligar o disco 5 a 10 minutos, antes de terminado o tempo de cozedura.
- ❑ Enquanto estiver iluminada a indicação de calor residual, poderá utilizar o disco acabado de desligar para aquecer ou derreter alimentos.

Consumo normal  
de energia



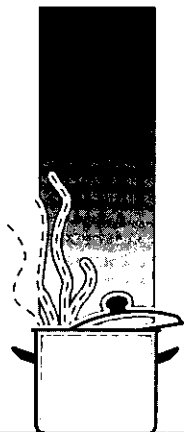
Panela tapada  
com fundo plano

Consumo de energia  
1,5 vezes superior



Panela com  
fundo irregular

Consumo de energia  
4 vezes superior



Panela destapada

Estas instruções de serviço foram impressas em papel reciclado e branqueado sem cloro.

---

# O que deve ter em atenção

---

## Antes da ligação

Antes de utilizar a sua nova placa, deverá ler atentamente estas instruções de serviço. Delas constam informações importantes para a sua segurança, bem como para a utilização e manutenção da sua placa.

- A ligação eléctrica tem que ser efectuada por um técnico especializado. Se a placa ficar mal ligada, o direito à garantia prescreve, mesmo em caso de danos.
- Guarde as instruções de serviço e de montagem em local seguro, para eventual venda do aparelho a uma outra pessoa. No caso de uma reparação, encontrará indicações importantes para os Serviços Técnicos no envelope das instruções de serviço.
- Controle o estado da placa no que se refere a danos, por ex. riscos na cerâmica vidrada ou nos frisos.
- Se a placa estiver danificada, não deverá funcionar.

---

## Indicações de Segurança

- Este aparelho corresponde às normas de segurança em vigor para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços de Assistência, que tenham recebido formação do fabricante ou dos seus representantes. Reparações inadequadas podem acarretar prejuízos consideráveis ao utilizador.
- Utilize o aparelho apenas para a confecção de alimentos.

- ❑ As superfícies de aparelhos para aquecer e cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento. Por princípio, mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Mantenha-se vigilante, sempre que cozinhar com gorduras ou óleo. O óleo sobreaquecido pode inflamar. Nunca deite água sobre gordura ou óleo a arder. Perigo de incêndio! Tape o recipiente, para apagar o fogo e desligue o disco da placa. Deixe o recipiente arrefecer sobre o disco.
- ❑ O cabo de ligação de aparelhos eléctricos não deve estar em contacto com os discos quentes. A placa e o isolamento do cabo podem ficar danificados.
- ❑ Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa.
- ❑ Caso se verifiquem falhas, fissuras, fendas ou rupturas, o aparelho não deve funcionar. Desligue o aparelho, sempre através da protecção de terra ou do interruptor de segurança na caixa de fusíveis ou num dispositivo de encaixe eventualmente existente.
- ❑ Dê atenção à indicação de calor residual. Ela indica quais os discos ainda quentes.

## Como evitar danos

Para que a sua placa se mantenha bonita durante muito tempo e para que sejam evitados danos na mesma, deverá observar as seguintes indicações:

### Loiça

- ❑ Os fundos das panelas e das frigideiras não devem ser ásperos, pois riscam a superfície da placa.
- ❑ Não deve confeccionar alimentos em folhas de alumínio ou em recipientes de plástico. Estes materiais podem derreter.
- ❑ O fundo do tacho ou panela e o disco têm que estar limpos e secos.
- ❑ Os recipientes de esmalte não devem aquecer, sem nada lá dentro. A base do recipiente e a cerâmica vidrada podem ficar danificadas.
- ❑ Sempre que utilizar loiça especial, respeite as indicações do fabricante.

### Discos

- ❑ Não utilize os discos como zona de trabalho ou de arrumação. Grãos de sal, açúcar ou de areia – por ex. ao limpar legumes – podem provocar riscos na placa.
- ❑ Tome cuidado para que nenhum objecto duro ou pontegudo caia sobre a placa de cozinhar. Isso pode danificá-la.
- ❑ Se algum líquido entornar sobre a placa, este deve ser imediatamente limpo com o raspador de vidros.
- ❑ Atenção: Qualquer substância derretida, como açúcar ou alimentos muito açucarados, que se tenham entornado sobre a placa, devem ser imediatamente removidos do disco quente, com o raspador de vidros.
- ❑ Não cubra a placa com folhas de protecção para fogões.
- ❑ Não coloque quaisquer recipientes quentes (tachos ou frigideiras) sobre o friso da placa de cozinhar.

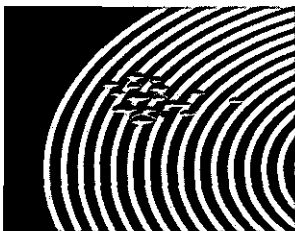
## Alterações na cor da placa

Descolorações metálicas resultam do roçar do fundo das placas ou da utilização de produtos de limpeza inadequados. Estas descolorações só poderão, eventualmente, ser eliminadas com um produto de limpeza adequado (ex. «Steel-fix»). Os nossos Serviços técnicos podem eliminar estas sujidades mediante pagamento.

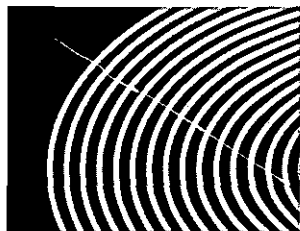
A acção de produtos de limpeza agressivos ou abrasivos *provoca um efeito de lixa na decoração*. Por isso, surgem, depois, manchas escuras. Também os restos de comida queimada, que não forem removidos, provocam descolorações na placa.

## Danos possíveis

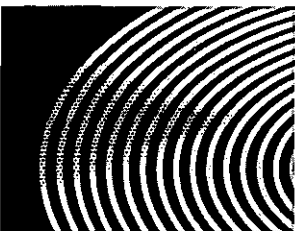
Não têm qualquer influência no funcionamento nem na estabilidade da placa vitrocerâmica. Damos a seguir alguns exemplos típicos de danos na vitrocerâmica.



**Falhas no material**  
provocadas por açúcar derretido ou alimentos muito açucarados.



**Riscos** provocados por grãos de sal, açúcar, areia ou fundos ásperos das panelas.



**Descolorações metálicas** devido ao roçar das panelas ou a produtos de limpeza inadequados.



**Decoração com aspecto de lixada** devido a produtos de limpeza inadequados.

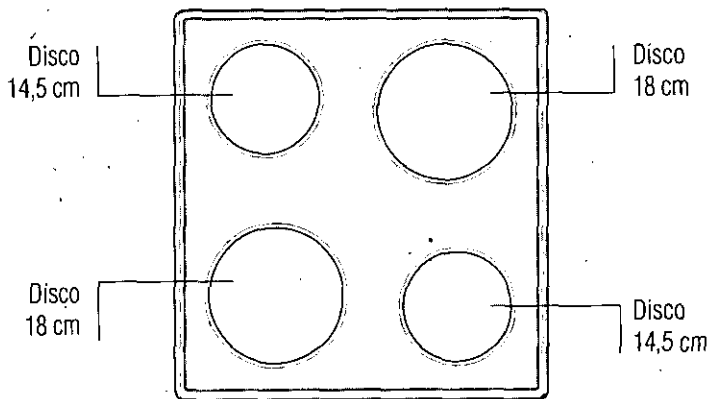
## Indicações:

- ❑ Durante o aquecimento do disco, poder-se-á ouvir um ligeiro zumbido. Os vários discos podem ter uma luz vermelha mais ou menos intensa, quando ligados. Tratam-se de características técnicas e não têm qualquer influência na qualidade nem no funcionamento.
- ❑ O aquecimento incandescente, conforme o ângulo de visão, pode projectar-se para além do limite marcado no disco.
- ❑ A placa vem equipada, em todo o seu perímetro, com um vedante grosso e elástico. Por isso, e de acordo com a superfície da bancada, pode formar-se uma fenda irregular entre a bancada e a placa. Apesar disso, a vedação não é afectada.
- ❑ O aquecimento do disco é regulado pelo ligar e desligar. Se tiver sido seleccionada uma fase de cozedura mais baixa, o aquecimento desliga mais vezes. Se a fase de cozedura for mais elevada, o aquecimento raramente desliga.
- ❑ A vitrocerâmica pode, por condicionalismos do material, apresentar algumas imperfeições na superfície. Dada a superfície polida da placa, pode acontecer que se notem pequenas bolhas com menos de 1 mm de diâmetro. Estas não têm influência nem no funcionamento nem na duração da placa vitrocerâmica.

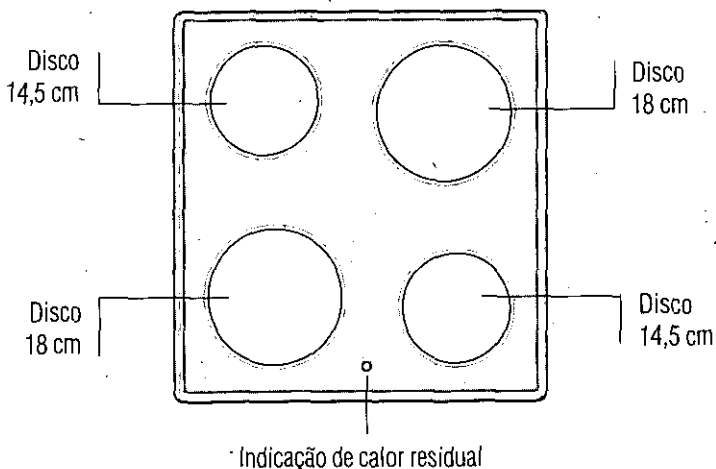
# A Placa de Cozinhar

Estas instruções de serviço aplicam-se a dois modelos diferentes de placas vitrocerâmicas.

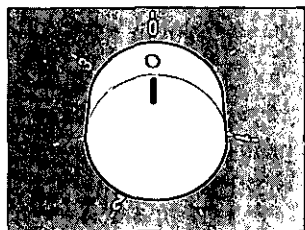
## EK 70...



## EK 71...



## Como regular:



Com os interruptores dos discos de cozinhar regule a potência de aquecimento dos mesmos. Conforme o tipo do fogão os discos estão equipados com interruptores por fases ou interruptores com regulação sem escalonamento.

### Interruptores por fases:

O interruptor pode ser rodado para direita ou para a esquerda.

½ = potência mínima

3 = potência máxima

Aquecer conforme a quantidade	½ ou 1
Iniciar a cozedura	3
Continuar a cozedura Potência mais elevada ou mais baixa	1
Assar	
Aquecer gordura/iniciar o assado	3
Continuar o assado	2

### Interruptores com regulação s/ escalonamento

1 = potência mínima

9 = potência máxima

Aquecer conforme a quantidade	1 a 3
Cozer	
Iniciar a cozedura	9
Cozinhar grandes quantidades	4-8
Cozinhar pequenas quantidades	2-3
Assar	
Aquecer gordura/iniciar o assado	7-9
Continuar o assado	5-8

**Se possuir um fogão com automático de início de cozedura, ou electrónica de início de cozedura, encontrará informações sobre este ponto nas instruções de serviço para o fogão.**

---

# Limpeza e Manutenção

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

## Manutenção

Um produto de protecção e conservação reveste a placa com uma película brilhante que repele a sujidade. A sua placa de vitrocerâmica conserva-se, assim, durante longo tempo com um aspecto atraente e é facilitada a sua limpeza.

## Limpeza

Limpe a placa, depois de cada utilização, para que os restos de alimentos não possam queimar.

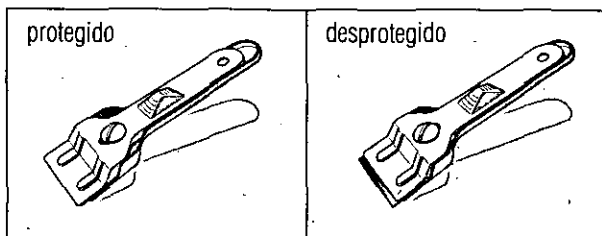
Para limpar a a placa, utilize de preferência o raspador.

**Cuidado**, pois a lâmina está bêm afiada!

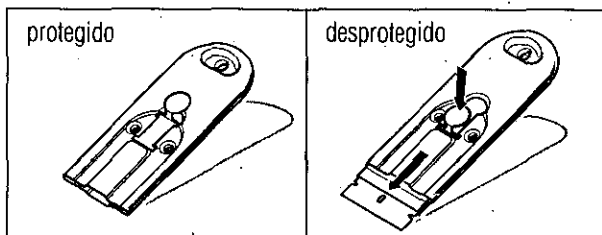
Remova primeiro todos os restos de comida e salpicos de gordura, utilizando o raspador de vidros. Aplique a lâmina apenas sobre a superfície vidrada. A estrutura do raspador poderia riscar a vitrocerâmica. Lâminas danificadas devem ser imediatamente substituídas.

Depois de utilizar o raspador, recolha sempre a lâmina do mesmo.

A sua placa é fornecida com o raspador a seguir indicado.



Protecção: Com o polegar, desloque o cursor de protecção para a frente.



Protecção: Puxe o botão premido para trás.

A seguir, limpe o disco, quando este estiver morno, utilizando um produto de limpeza adequado e papel de cozinha. Lave depois a placa e esfregue bem com um pano limpo até secar.

Manchas de água podem ser eliminadas com sumo de limão ou vinagre. Se pingar um líquido ácido sobre o friso, limpe essa zona imediatamente com um pano húmido. Caso contrário, podem surgir manchas baças.

## Produtos adequados para a limpeza de placas vitrocerâmicas:

Produtos de limpeza	Locais de venda
Raspador de vidros	Mercados de mat. de construção/bricolagem, Lojas de artigos eléctricos, lojas especializadas na venda de cozinhas, Serviços de Assistência Técnica
Lâminas de substituição	Mercados de materiais de construção e de bricolagem, drogarias, casas de artigos para pinturas, Serviços de Assistência Técnica
Steel-fix	Drogarias, Casas de Ferragens e de Menage, Lojas de artigos eléctricos, Supermercados, Grandes Armazéns, Lojas de Produtos alimentares.

### Produtos de limpeza não apropriados:

Nunca utilize esponjas ou produtos abrasivos. Também os produtos químicos de limpeza agressivos como sprays para fornos ou tira-nódoas não devem ser utilizados.

A aplicação de produtos inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações metálicas na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar, com alguma dificuldade e com o auxílio de «Steel-fix».

Os nossos Serviços Técnicos podem eliminar estas manchas mediante pagamento!

### Fríso da placa

Para limpar o fríso da placa, utilize de preferência uma solução de água morna com detergente suave. Não utilize produtos cortantes ou abrasivos.

---

# Assistência Técnica

Quando recorrer aos nossos Serviços Técnicos, indique sempre o número E e o número FD do seu aparelho.

A chapa de características com os números encontra-se no envelope das instruções de serviço.

EK71551/0



OR

U522560