

DE	Gebrauchsanweisung	2-15
GB	Instruction manual	16-29
FR	Mode d'emploi	30-43
IT	Istruzioni per l'uso	44-56
NL	Gebruiksaanwijzing	57-69
DK	Brugsanvisning	70-82
ES	Instrucciones para el uso	83-97
PT	Instruções de serviço	98-111

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



EK 715...
EK 735...
EK 756...

DE, GB, FR, IT, NL, DK, ES, PT

800 513 00

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	3
So können Sie Schäden vermeiden	4
So können Sie Energie sparen	6
Hinweise:	7
Das Kochfeld	8
Halogen-Kochstelle	10
Restwärme-Anzeige	10
Feld ☉ und Feld ☼	10
Kochstellen-Schalter	11
Pflege und Reinigung	12
Pflege	12
Reinigung	12
Kochfeldrahmen	14
Zuschaltungen	14
Kundendienst	14
Umweltschutz	15
Verpackung und Altgerät	15

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen 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 gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Sicherheitshinweise

- ☐ 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.
- ☐ Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- ☐ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- ☐ Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.
- ☐ Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist, die Anzeige aber nicht leuchtet oder zeitweise erlischt, schalten Sie umgehend den Kochstellen-Schalter aus. Rufen Sie den Kundendienst.

So können Sie Schäden vermeiden

Geschirr

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

- ☐ 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.
- ☐ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.

Kochfläche

- ☐ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.
- ☐ 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. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- ☐ Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- ☐ Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- ☐ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Anzeigefelder, die Zuschaltungen oder den Kochfeldrahmen.
- ☐ Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

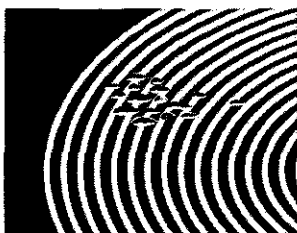
Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

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.

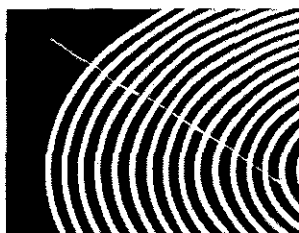
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmiegelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



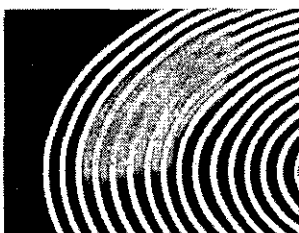
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.

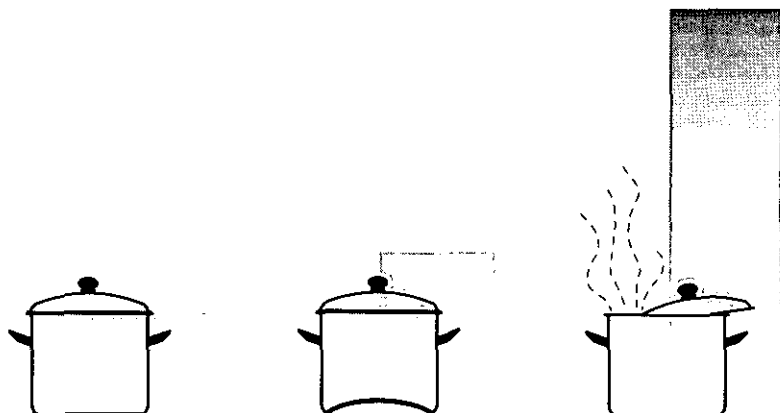


Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

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.
- ☐ 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.



Stromverbrauch

normal

1 ½fach

4fach

Topf mit ebenem
Boden und Deckel

Topf mit
unebenem Boden

Topf ohne
Deckel

Hinweise:

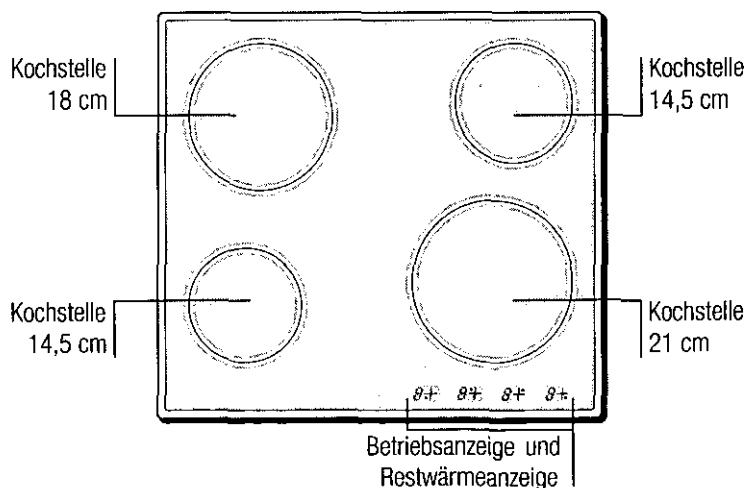
- ☐ Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- ☐ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

- ❑ Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- ❑ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

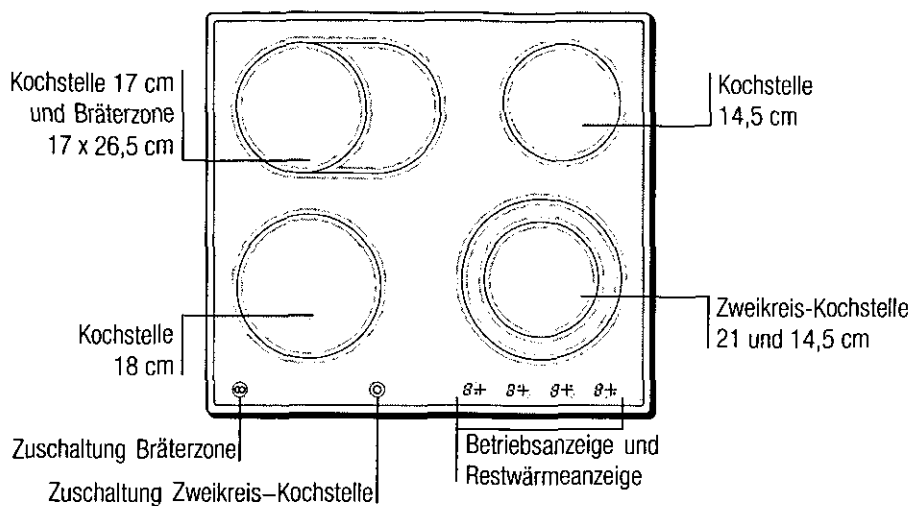
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

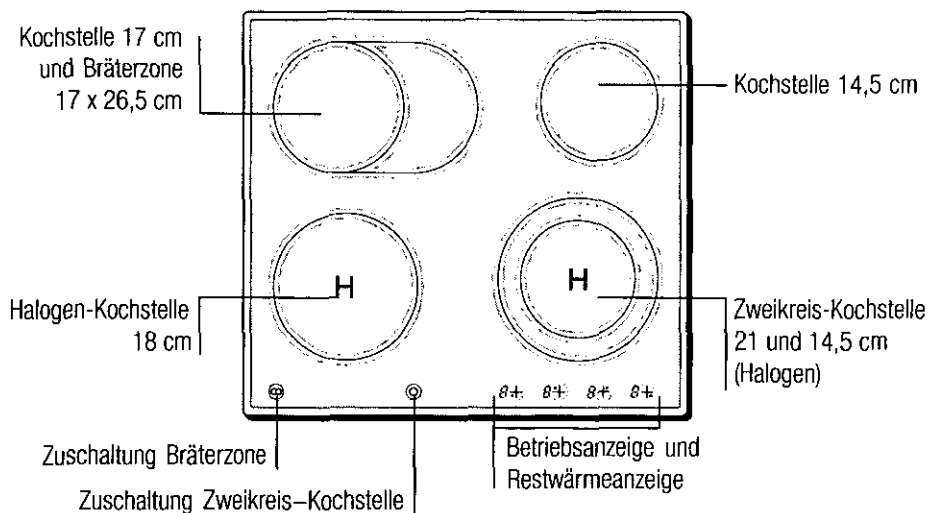
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Halogen-Kochstelle

Bei Kochstellen mit Halogenheizung erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung.

Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Das Glühen der Heizung in der Mitte der Kochstelle ist deshalb nicht sichtbar. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Restwärme-Anzeige

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

Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung!

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

Feld und Feld

Mit dem Feld  können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.

Mit dem Feld  können Sie die Bräterzone zu- oder wegschalten.

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:

Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

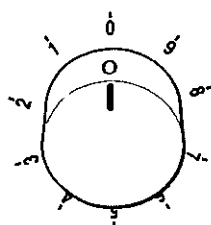
Zuschalten der Bräterzone

Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Wenn Sie das Feld  bzw. das Feld  wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis bzw. die Bräterzone ab. Die Anzeigelampe erlischt.

Kochstellen-Schalter



Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

R = Ankoch-Elektronik

Das Symbol im Anzeigefeld zeigt, für welche Kochstelle die Anzeige gilt.

z. B. 88 = rechte hintere Kochstelle

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, erscheint im Anzeigefeld die Ziffer für die gewählte Kochstufe.

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

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchsanweisung für den Herd oder Schaltkasten.

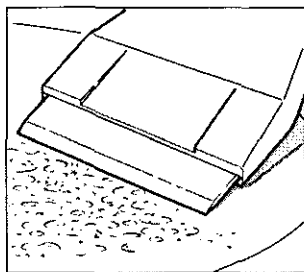
Pflege und Reinigung

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.

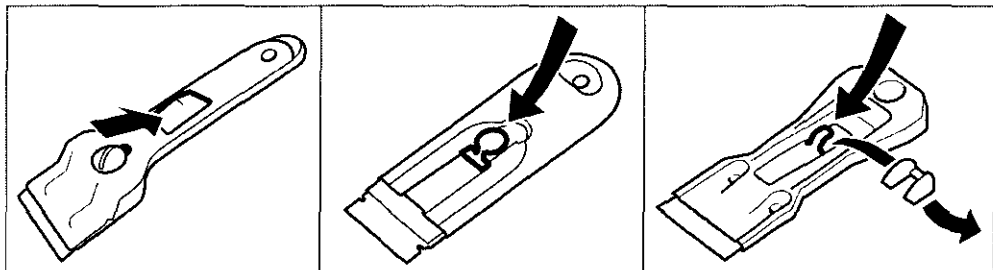
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

- ☐ Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- ☐ Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.

Achtung:

- ☐ Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- ☐ Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

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, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, 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 „Sidel Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwärmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel oder den Glasschaber. Die Oberfläche kann beschädigt werden.

Zuschaltungen

Halten Sie den Bereich der Zuschaltungen immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders übergelaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

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 der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

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.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

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

Table of contents

Important information	17
Before installation	17
Safety information	17
How to prevent damage to your appliance	18
How to save energy	20
Note	21
The hob	22
Halogenhotplate	24
Residual heat indicator	24
© pad and ☉ pad	24
Cooking zone controls	25
Care and cleaning	26
Care	26
Cleaning	26
Hob surround	28
Connection	28
After-sales service	28
Protection of the environment	29
Packaging and old appliances	29

Important information

Before installation

Please read this instruction manual carefully before using the hob for the first time. It contains important safety advice and information on using and caring for your hob.

- ☐ The electrical connection must be made by an approved specialist. Improper connection will invalidate your warranty.
- ☐ Please keep the operating and installation instructions. In case of repair, you can find all the necessary information on the after-sales service on the cover of the instruction manual. Keep the installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.
- ☐ Do not switch the hob on if transport damage is apparent.

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.
- ☐ This appliance must be used for the preparation of food only.
- ☐ 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.

- ❑ The connecting cords of electrical appliances must not come into contact with the hot cooking surfaces, as this could result in damage to the hob and the connecting cord's insulating jacket.
- ❑ Do not place combustible items on top of the hob.
- ❑ 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.
- ❑ Caution! The saucepan base and the hotplate must be dry whilst cooking. Any liquid between the cookware base and the hotplate will vaporize. The ensuing steam pressure can cause the saucepan to jump violently. Risk of injury!
- ❑ Observe the residual heat indicator. This provides an indication of which hotplates are still hot.
- ❑ After to a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!
- ❑ If the hotplate is switched on, but the display does not illuminate, or extinguishes at times, switch off the hotplate control immediately. Call After-sales Service.

How to prevent damage to your appliance

Utensils

Please heed the following information in order to prevent damage to your hob and to keep it in good condition:

- ❑ 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.
- ❑ Do not let enamel pans boil dry as this could damage the base of the pan and the glass-ceramic.

Cooking zone

- ❑ If you are using special utensils, observe the manufacturer's instructions.
- ❑ 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.
- ❑ Remove any boiled over food immediately using the glass scraper. This applies in particular to melted foodstuffs, sugar, and foodstuffs with high sugar contents.
- ❑ Only clean the hob when it has cooled, i.e., when the residual heat display no longer illuminates. If used when the hotplate is hot, agents used for cleaning and care of the hotplate will cause stains.
- ❑ Do not use a protective foil on the hob.
- ❑ Do not put any hot pots or pans onto the indicators, the control switches or the hob surround.
- ❑ The glass scraper has a sharp blade. It is best not to use it too near the hob surround, as this could be damaged.

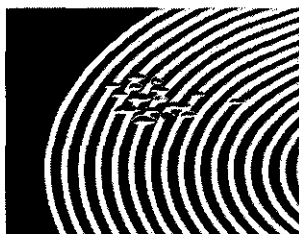
Hob discoloration

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.

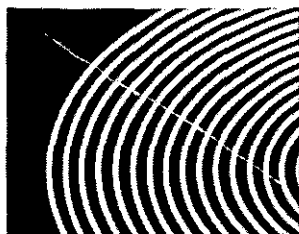
Any food remains that were not removed and have become baked on will also cause hob discoloration.

Examples of possible damage

They do not influence the function or stability of the glass ceramic.



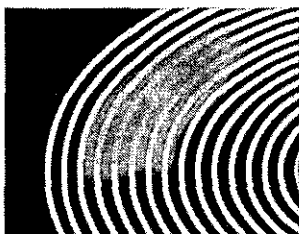
Pitting caused by melted sugar or food with a high sugar content.



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.

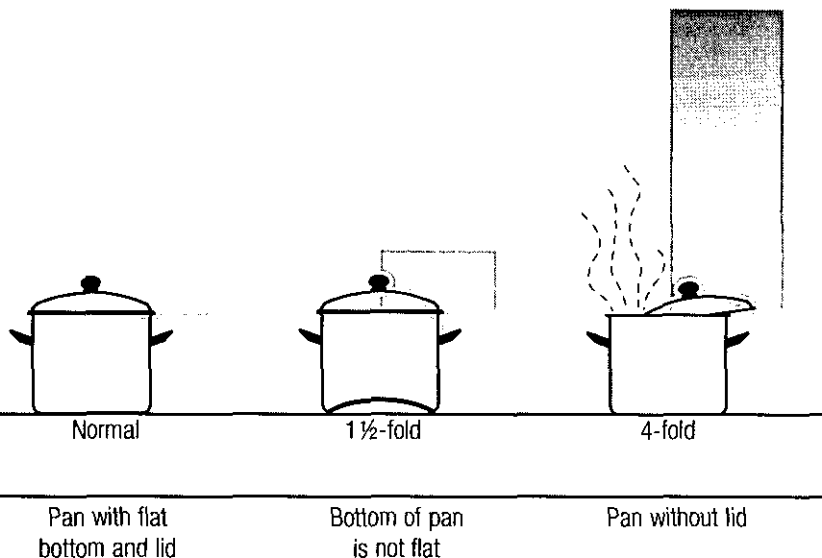


Decor rubbed off due to use of an unsuitable cleaning agent.

How to save energy

- ☐ We recommend that you use saucepans and frying pans with thick flat bases. Uneven bases increase cooking times.
- ☐ Always select a saucepan that is the right size for the food to be cooked. A large saucepan that is only half-filled will consume more energy.
- ☐ Saucepans and frying pans should always be covered by a matching lid.
- ☐ Using a saucepan base that is the same size as the hotplate ensures the optimum transfer of heat. When purchasing saucepans, check that the manufacturer frequently specifies the top diameter of the pan rim. Generally, this value is greater than the diameter of the pan base.
- ☐ Switch back to a lower heat setting at the appropriate time.

- ❑ Make use of the residual heat. For longer cooking times, it is possible to 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.



Note

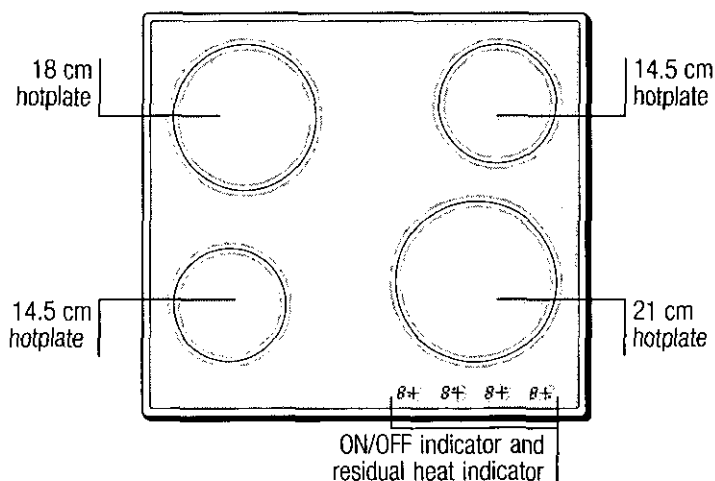
- ❑ The temperature of the hotplate is controlled via the switching on and off of the heater; This means that the hotplate does not always glow red. If you select a lower heat setting, the heater will switch off more often than with a higher heat setting. The heater still switches on and off even on the highest setting.
- ❑ A quiet buzzing sound may be heard when the hotplates are heating up. The heater of the individual hotplates may glow to varying degrees of brightness. It may appear to extend outside the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed. This represents a technical characteristic and has no influence on quality or function.

- ❑ Depending on the worktop surface, a small uneven gap may form between the worktop and hob. This is why the hob is provided with an all-round flexible seal.
- ❑ 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.

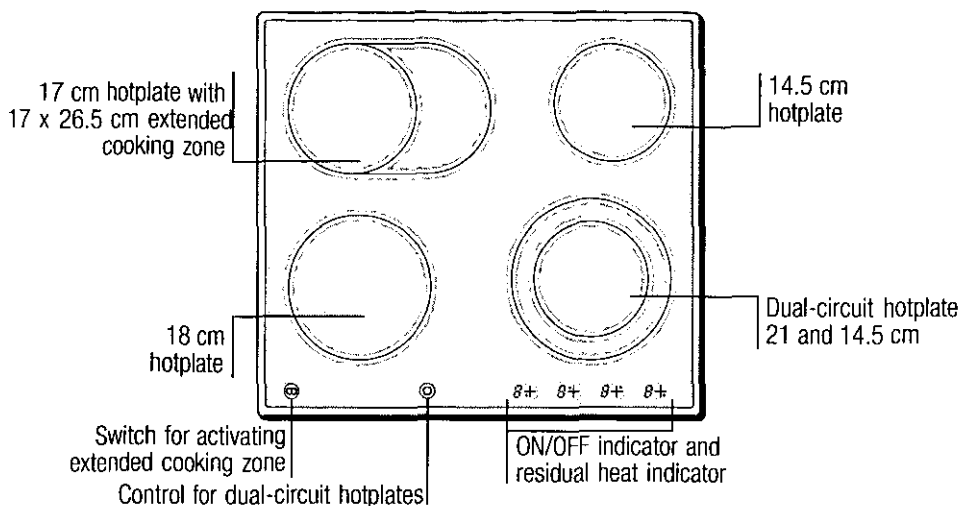
The hob

These operating instructions apply to different hobs.

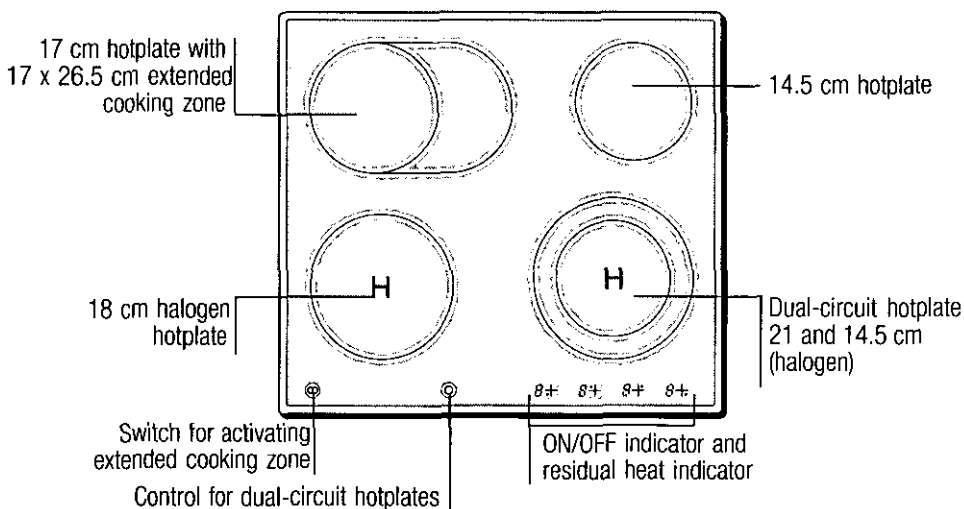
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Halogen-hotplate

When using hotplates with halogen heating, the heating system reaches full power in just a few seconds.

The halogen heating ring lights up very quickly. For this reason, the heat glow in the middle of the hotplate remains invisible. Please do not look directly at the halogen light. It dazzles.

Residual heat indicator

The hob features a residual heat indicator for each hotplate. This provides an indication of which hotplates are still hot.

The residual heat indicator has two levels.

If an *H* appears in the display, this means that the hotplate is still hot enough to be used for keeping meals warm. When the hotplate has cooled further, an *h* appears in the display. This continues to be displayed until the hotplate has cooled sufficiently.

Caution!

Following a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!

pad and pad

The  pad is used to change the size of the dual-circuit hotplate.

The  pad is used to switch on or off the extended cooking zone.

Switching on the outer heating ring of the dual-circuit hotplate:

Touch the  pad until the indicator light illuminates.

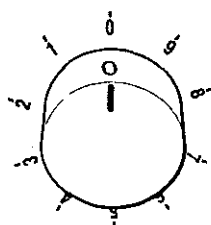
Switching on the extended cooking zone

Touch the  pad until the indicator light illuminates.

Switching off:

Pressing the  or  pad for a second time will result in the outer heating ring/extended cooking zone being switched off. The indicator light now goes out.

Cooking zone controls



Use the switches for setting each hotplate. Between each full heat setting there is an intermediate step indicated by a dot.

1 = lowest power

9 = highest power

R = Electronic boil start control

The symbol in the display panel shows to which cooking zone the display applies.

e.g. 88 = rear right cooking zone

When a cooking zone is switched on, the number of the selected heat setting appears in the display panel.

	Heat setting
Heating	
as per amount	1 - 3
Boiling	
Boil start	9
Boiling large amounts	4 - 8
Boiling small amounts	2 - 3
Frying	
Heating fat/initial frying	7 - 9
Continued frying	5 - 8

Further information can be found in the operating instructions for the cooker or control box.

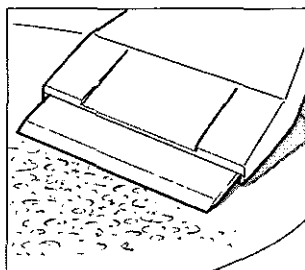
Care and cleaning

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

Care

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



Warning!

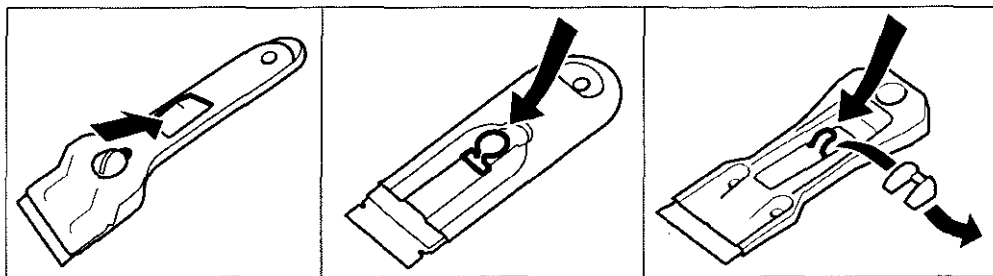
Clean the hob every time that you use it, so that food remains are prevented from being baked on to the surface.

To clean a very dirty ceramic surface, it is best to use the glass scraper.

- ☐ Only use the blade on the glass-ceramic hob. Do not use it on the housing, as this may scratch.
- ☐ Replace damaged blades promptly.

- ☐ The blade is very sharp. Risk of injury!
- ☐ Always cover the blade of the glass scraper after use.

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



This is what to do

1. Remove all leftover pieces of food and grease spatters using the glass scraper.
2. Clean the lukewarm hob with a cleaning agent and paper towels. Attention: The hob should no longer be hot at this point, as this would cause stains to form.
3. Wipe the hob with a wet cloth and rub dry with a soft cloth.

Water spots can also be removed using lemon juice or vinegar. If you accidentally spill acidic liquids onto the hob frame, please wipe off immediately using a damp cloth. Otherwise dull areas may appear on the hob surface.

Suitable cleaners for ceramic hobs:

Cleaning agent	Supply source
Glass scraper	DIY stores/hobby markets, electric appliance stores, specialist kitchen stores, after-sales service
Replacement blades	DIY stores/hobby markets, drugstores, painting accessory stores, after-sales service
HOB BRITE, RESCUE Galss Ceramik & Halogen Hob Cleaner, SWISS CLEANER, VITRO CLEN	Drugstores, domestic appliance stores, electric appliance stores, super-markets/hypermarkets grocery stores, 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 CERMAIC Hob CLEANER or Hob Clean but it is a time-consuming job.

Our after-sales service will also remove such discolourations for a small fee.

Hob surround

The frame is best cleaned using lukewarm soapy water only. Do not use sharp or abrasive cleaning agents, such as the glass scraper. The surface could be damaged.

Connection

Always keep the control area clean and dry. Any dirt, and in particular boiled-over food or liquid, can be detrimental to appliance operation.

After-sales service

When calling upon our after-sales service, please specify the E number and FD number of your appliance.

The nameplate containing these numbers can be found on the back page of these operating instructions.

Protection of the environment

Packaging and old appliances

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

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

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 authority.

Table de matières

Remarques importantes	31
Avant l'encastrement	31
Consignes de sécurité	31
Prenez soin de votre table de cuisson	32
Economies d'énergie	34
Remarques	35
La table de cuisson	36
Foyer halogène	38
Indicateur de chaleur résiduelle	38
Zone ☉ et zone ☺	38
Interrupteur des foyers	39
Entretien et nettoyage	40
Entretien	40
Nettoyage	40
Cadre de la table de cuisson	42
Enclenchement	42
Service après-vente	42
Protection de l'environnement	43
Emballage et appareil usagé	43

Remarques importantes

Avant l'encastrement

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes pour votre sécurité et des informations pour l'utilisation et l'entretien de la table de cuisson.

- ❑ Le branchement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Si la table de cuisson est branchée de manière incorrecte, nous déclinons toute demande de garantie en cas de dommage.
- ❑ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. En cas de réparation, vous trouverez des indications importantes pour le SAV sur l'enveloppe de la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- ❑ Ne mettez pas la table de cuisson en service si vous constatez une avarie due au transport.

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.
- ❑ Cet appareil ne doit être affecté qu'à des activités culinaires.
- ❑ 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 électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ☐ Ne déposez aucun objet brûlant 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.
- ☐ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être propres et secs. Le liquide qui s'est infiltré entre le fond de la casserole et la surface du foyer s'évapore. Sous l'effet de la pression de la vapeur, la casserole peut sauter subitement. Risque de blessures!
- ☐ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il vous indique quels foyers sont encore chauds.
- ☐ Après une panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne se réenclenche pas. Les foyers peuvent être encore très chauds.
- ☐ Foyer allumé, si l'affichage ne s'éclaire pas ou s'éteint par moments, coupez immédiatement l'interrupteur du foyer. Appelez le service après-vente.

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

- ☐ 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.

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Table de cuisson

- ☐ Évitez 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.
- ☐ Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- ☐ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- ☐ N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- ☐ Ne posez jamais de poêles ou de casseroles chaudes sur le cadre de la table de cuisson.
- ☐ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

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.

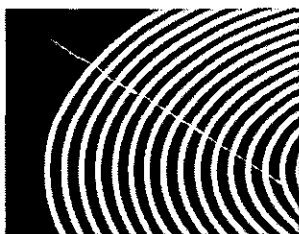
Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

Exemples de dégâts possibles

Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



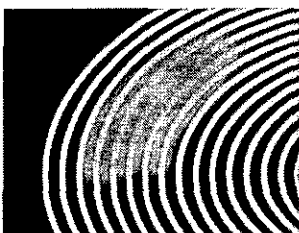
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



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



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

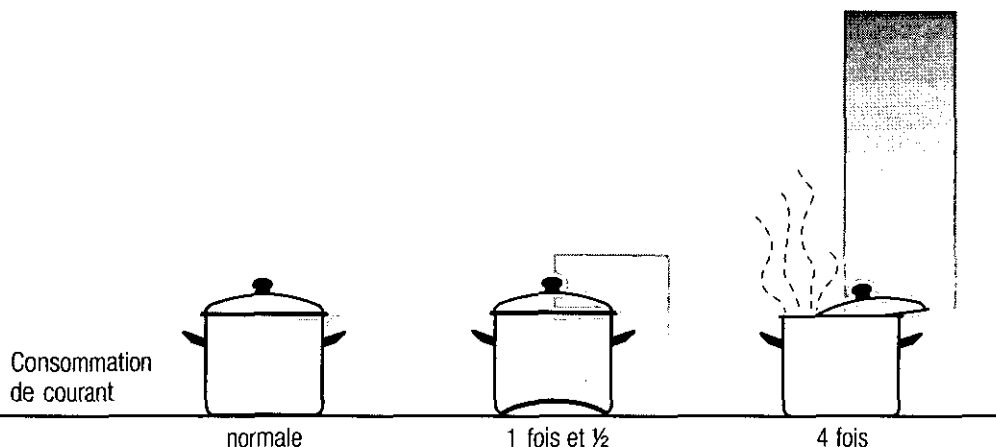


Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

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 d'une taille adaptée à la quantité d'aliments à faire cuire. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie inutilement.
- ☐ Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- ☐ Lorsque le fond de la casserole et le foyer font le même diamètre, cela garantit une transmission de chaleur optimale. Au moment d'acheter des casseroles, rappelez-vous que les fabricants n'indiquent fréquemment que le diamètre du haut de la casserole. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre du fond.

- ☐ Ramenez à temps le foyer sur une position de chauffe plus basse.
- ☐ 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 prévue 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.



Remarques

- ☐ Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. Cela signifie que le chauffage rougeoyant n'est pas toujours visible. 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. Le chauffage s'allume et s'éteint aussi lorsque vous l'avez réglé sur la puissance maximum.
- ☐ Pendant l'échauffement des foyers, un léger bourdonnement peut se faire entendre. Chaque foyer peut avoir une luminosité différente. Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde les limites du foyer marquées sur la table.

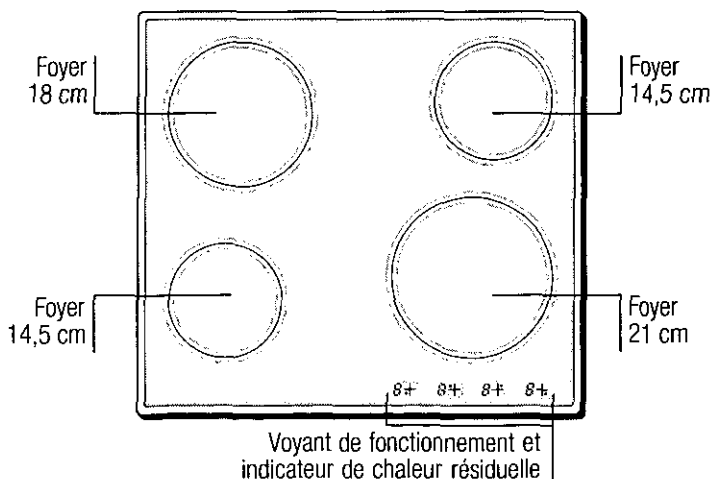
Ce phénomène technique est normal. Il n'influe en rien sur la qualité de la cuisson et sur le fonctionnement du foyer.

- ❑ Suivant la surface du plan de travail, un petit interstice irrégulier peut apparaître entre le plan de travail et la table de cuisson. Pour cette raison, la table de cuisson a été équipée d'un joint périmétrique.
- ❑ 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 d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles n'influent aucunement sur le bon fonctionnement et la durée de vie de votre table de cuisson vitrocéramique.

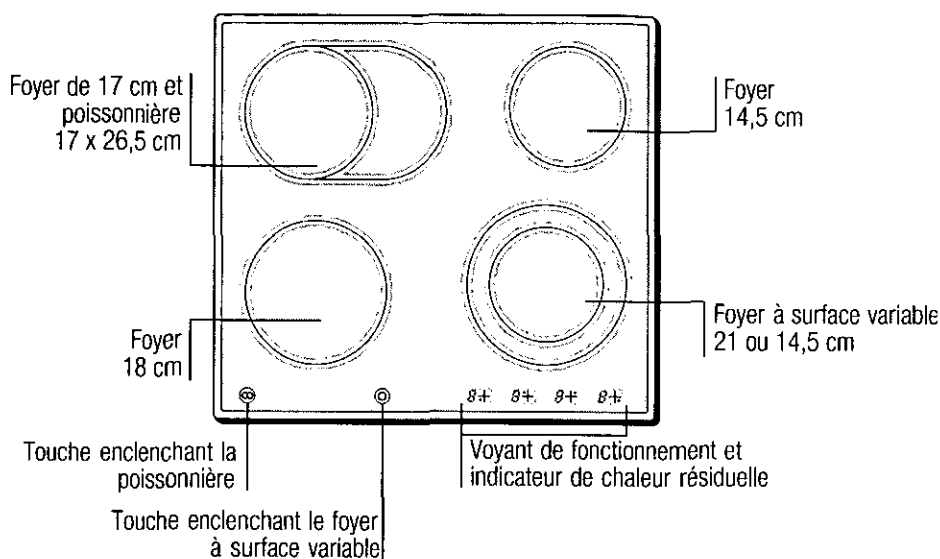
La table de cuisson

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

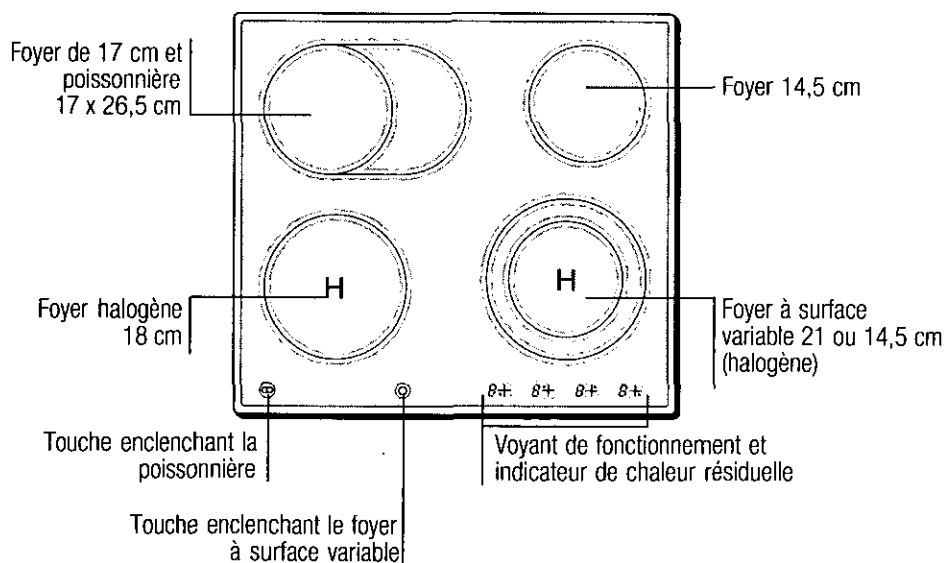
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Foyer halogène

Sur les foyers à chauffage halogène, le système de chauffage atteint sa pleine puissance en quelques secondes seulement.

L'anneau de chauffage halogène est très brillant. Pour cette raison, le rougeoiement de la résistance au centre du foyer n'est pas visible. Ne fixez pas la lumière halogène car elle est aveuglante.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Vous savez ainsi quels foyers sont encore chauds.

L'indicateur de chaleur résiduelle offre deux niveaux d'information.

Si à l'indicateur apparaît un *H*, cela signifie que le foyer est encore suffisamment chaud pour y maintenir des aliments au chaud. Si le foyer continue de refroidir, un *h* apparaît.

Attention:

Après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne se rallume plus. Les foyers peuvent être encore très chauds.

Zone et zone

La zone  vous permet de faire varier la surface du foyer à surface variable.

La zone  vous permet d'ajouter et de supprimer la poissonnière.

Pour rajouter l'anneau extérieur chauffant sur le foyer à surface variable:

Effleurez la zone  jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

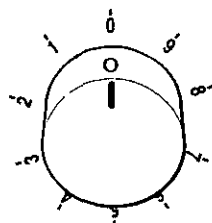
Rajouter la poissonnière

Effleurez la zone  jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Supprimer la poissonnière:

Si vous effleurez à nouveau la zone  ou la zone , vous éteignez l'anneau chauffant extérieur ou la poissonnière. Le voyant lumineux s'éteint.

Interrupteur des foyers



Les interrupteurs permettent de régler la puissance de chauffage de chaque foyer. Chaque niveau de chaleur présente une position intermédiaire repérée par un point.

1 = Puissance minimale

9 = Puissance maximale

R = Préchauffage booster

Le symbole à l'afficheur indique de quel foyer il s'agit.
Exemple: 8● = foyer arrière droit

Lorsqu'un foyer est enclenché, le chiffre du niveau de chaleur choisi apparaît à l'afficheur.

	Position de chauffe
Chauffer	
selon la quantité	1 - 3
Cuisson	
Chauffage rapide	9
Cuisson de grandes quantités	4 - 8
Cuisson de petites quantités	2 - 3
Rôtir	
Faire chauffer/revenir la graisse	7 - 9
Poursuivre le rôtissage	5 - 8

Pour plus de renseignements sur les réglages, veuillez consulter la notice de l'appareil ou du boîtier de commande.

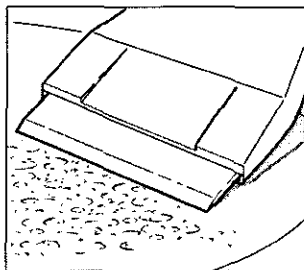
Entretien et nettoyage

Entretien

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

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 «cera-fix» 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.

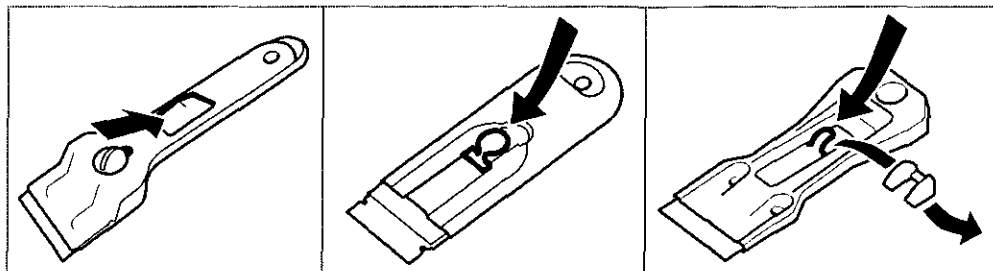
Si la vitrocéramique est très sale, utilisez de préférence un râcloir à verre.

- ☐ Passez uniquement la lame sur la table de cuisson vitrocéramique car le boîtier du râcloir pourrait rayer la vitrocéramique.
- ☐ Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Attention!

- ☐ La lame est très coupante. Risques de blessures!
- ☐ Après utilisation du râcloir à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

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



Procédure

1. Enlevez tous les résidus alimentaires et les éclaboussures de graisse à l'aide du racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson tiède avec du détergent et un essuie-tout. Attention: la table de cuisson ne doit plus être chaude car sinon elle se tacherait.
3. Essuyez la table de cuisson avec un torchon humide puis séchez-la avec un torchon doux.

Les taches d'eau s'en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d'apparaître.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir à 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, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	Grands Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Spécialisés

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.

Cadre de la table de cuisson

Pour nettoyer le cadre, utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez ni produits caustiques ou récurants, ni le râcloir à verre. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Enclenchement

Veillez à ce que la zone des touches sensibles soit toujours propre et sèche. Toute salissure, en particulier les débordements de liquides alimentaires, gêne leur bon fonctionnement.

Service après-vente

Lorsque vous faites appel au service après-vente, indiquez-lui toujours les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de l'appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros figure au dos de la présente notice.

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

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.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

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

Indice

Raccomandazioni	45
Prima del montaggio	45
Istruzioni di sicurezza	45
Per evitare danni	46
Per risparmiare energia	48
Avvertenze	49
Il piano di cottura	50
Zona di cottura alogena	52
Indicazione di calore residuo	52
Zona ☉ e zona ☽	52
Selettori delle zone di cottura	53
Manutenzione e pulizia	54
Manutenzione	54
Pulizia	54
Cornice del piano di cottura	56
Interruttore d'inserimento	56
Assistenza tecnica	56
Tutela ambientale	56
Imballaggio e apparecchio usato	56

Raccomandazioni

Prima del montaggio

Prima di utilizzare il nuovo piano di cottura, si raccomanda di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Queste ultime contengono importanti informazioni sulla sicurezza, sull'uso e la manutenzione del piano di cottura.

- ☐ Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale esperto autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un errato allacciamento del piano di cottura.
- ☐ Conservare con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Ai fini di un eventuale intervento di riparazione, importanti dati per il servizio di assistenza sono riportati sull'involucro delle istruzioni per l'uso. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto a terzi, si raccomanda di allegarvi anche le istruzioni per l'uso e per il montaggio.
- ☐ Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno imputabile al trasporto.

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.
- ☐ Attenzione! Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere puliti ed asciutti. Il liquido, che penetra tra il fondo della pentola e la zona di cottura, evapora. A causa della pressione del vapore la pentola può saltare improvvisamente. Pericolo di ferite!
- ☐ Fare attenzione all'indicazione di calore residuo. Segnala se vi sono zone di cottura calde.
- ☐ Dopo un'interruzione di corrente, l'indicazione di calore residuo non si riaccende. Le zone di cottura possono essere ancora calde.
- ☐ Quando la zona di cottura è inserita, ma l'indicatore è spento oppure si spegne di tanto in tanto, disinserite subito il selettore della zona di cottura. Chiamate il servizio assistenza clienti.

Per evitare danni

Stoviglie

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

- ☐ 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.

Superficie di cottura

- ☐ 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.
- ☐ 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.
- ☐ Eliminate subito gli alimenti traboccanti con il raschietto per vetro. Ciò è necessario in particolare per cibi fusi attaccaticci, zucchero o alimenti molto ricchi di zucchero.
- ☐ Pulite il piano di cottura solo dopo il raffreddamento, cioè quando l'indicazione di calore residuo si è spenta. I prodotti di pulizia e conservanti applicati sul piano di cottura provocano macchie.
- ☐ Non usare fogli protettivi per il piano di cottura.
- ☐ Non poggiare mai tegami o pentole caldi sui display, sui selettori, sugli interruttori d'inserimento del secondo circuito o sulla cornice del piano di cottura.
- ☐ Il raschietto ha una lama affilata. Usandolo non avvicinatevi troppo alla cornice del piano cottura. Potreste danneggiarla.

Alterazioni di colore del piano di cottura

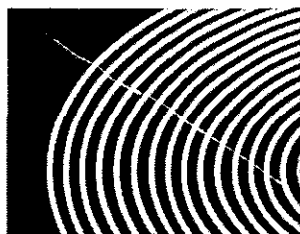
Decolorazioni con iridescenza metallica si formano a causa dello sfregamento dei fondi delle pentole, oppure a causa di detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo a fatica con Stahl-Fix. Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con addebito del rimborso spese. La decorazione 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.

Esempi di possibili danni

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



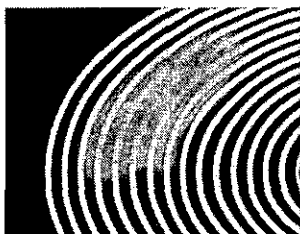
Formazioni concoideali, a causa di zucchero fuso attaccato o di alimenti contenenti molto zucchero.



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.

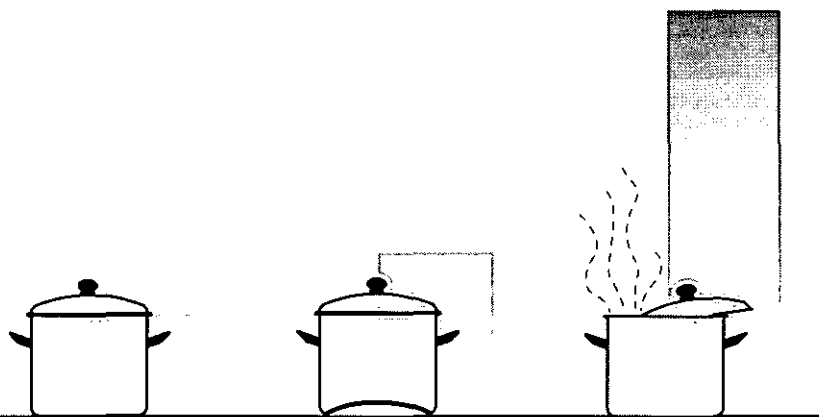


Decorazione abrasa da detersivi non adatti.

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 tegami 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.

- ❑ Sfruttate 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

normale

1 volta e $\frac{1}{2}$

4 volte

Pentola con fondo
piano e coperchio

Pentola con fondo
non piano

Pentola senza
coperchio

Avvertenze

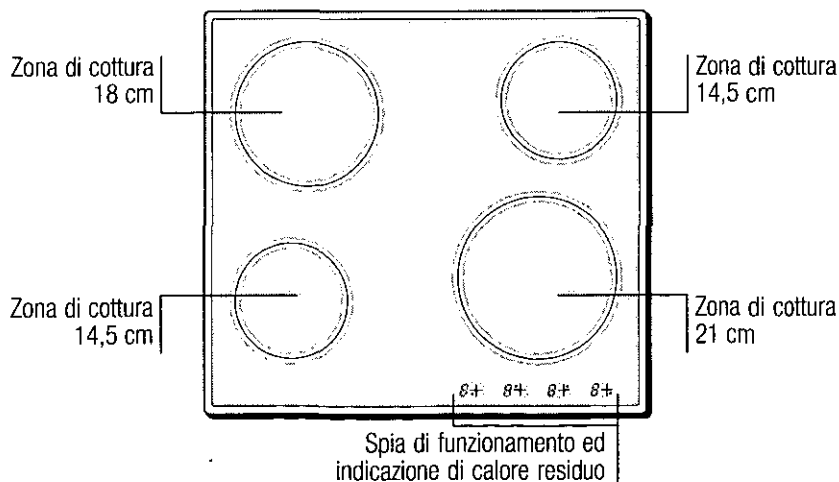
- ❑ La temperatura della zona di cottura viene regolata mediante accensione e spegnimento del riscaldamento; ciò significa che il riscaldamento incandescente non è sempre visibile. Se scegliete un grado di cottura inferiore, il riscaldamento si spegne più spesso, con i gradi di cottura superiori solo raramente. Il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo grado di cottura.
- ❑ Durante il riscaldamento delle zone di cottura può manifestarsi un ronzio.
Il riscaldamento delle singole zone di cottura può apparire più o meno luminoso. A seconda dell'angolo di osservazione, esso sembra superare la traccia che delimita la zona di cottura. Queste sono caratteristiche tecniche. Esse non influenzano la qualità ed il funzionamento.

- ❑ A seconda della superficie del piano di lavoro, tra piano di lavoro e piano di cottura può formarsi una piccola fessura disuguale. Perciò il piano di cottura deve essere dotato tutt'intorno di una guarnizione elastica.
- ❑ Come ogni altro materiale ceramico, la vetro-ceramica 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.

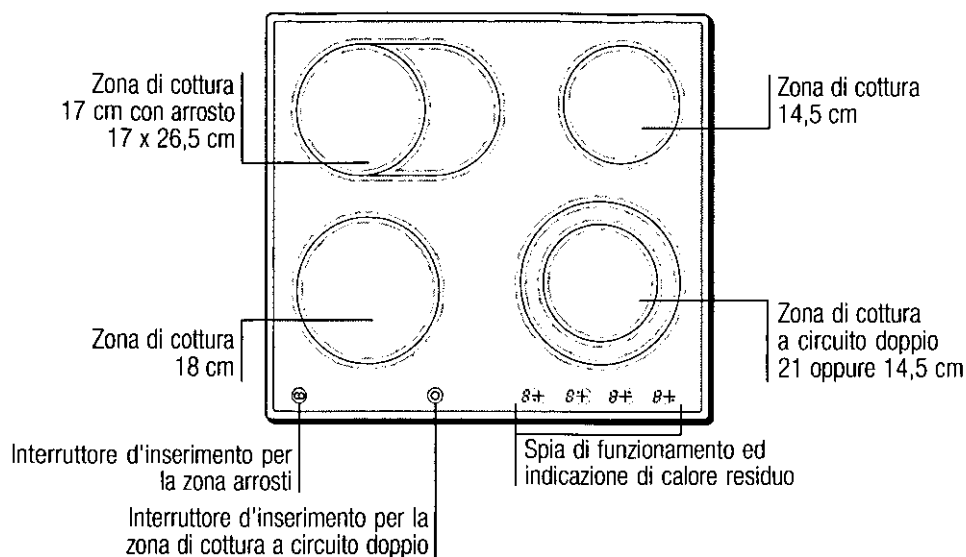
Il piano di cottura

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

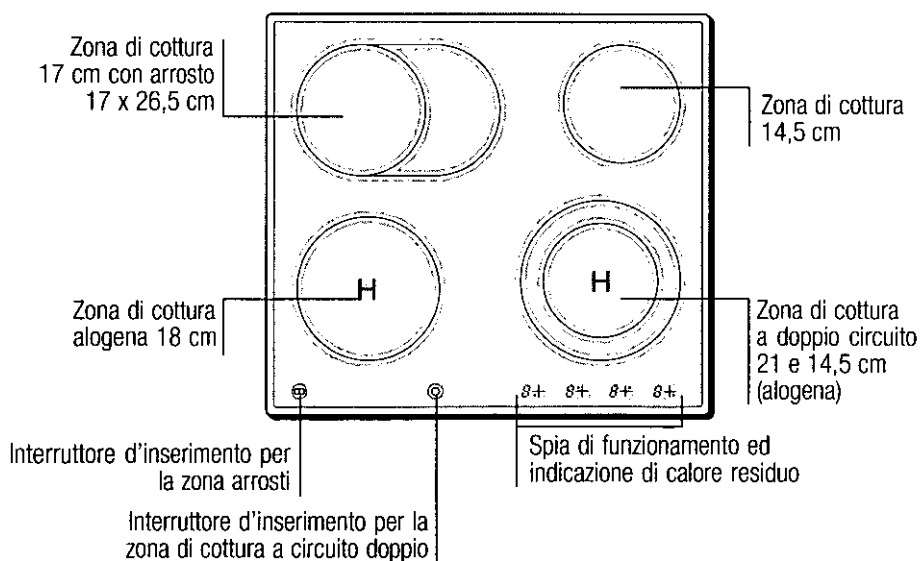
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Zona di cottura alogena

Nelle zone di cottura con riscaldamento alogeno, il sistema di riscaldamento raggiunge la sua piena potenza già dopo pochi secondi.

Il fuoco circolare alogeno brilla molto forte. Perciò non si vede più il rossore del fuoco al centro della zona di cottura. Non guardate la luce alogena. È abbagliante.

Indicazione di calore residuo

Il piano cottura dispone di una indicazione di calore Mresiduo per ogni zona di cottura. Questa indica quali zone di cottura sono ancora calde.

L'indicazione di calore residuo ha due livelli.

Se nell'indicazione compare una *H* la zona di cottura è ancora calda abbastanza per tenere in caldo le pietanze. Quando la zona di cottura si raffredda ulteriormente compare una *h*. L'indicazione resta attiva finché la zona di cottura non si è raffreddata sufficientemente.

Attenzione!

Dopo un'interruzione di corrente l'indicazione di calore residuo non si riaccende. Le zone di cottura possono essere ancora molto calde.

Zona e zona

Con la zona sensore  potete variare la grandezza della zona di cottura a doppio circuito.

Con la zona sensore  potete accendere o spegnere la zona per arrosti.

Inserire il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a doppio circuito:

Toccate la zona sensore  finché non si accende la lampada spia.

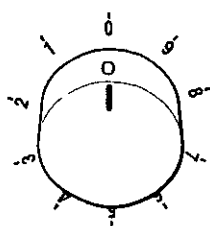
Inserire la zona per arrosti

Toccate la zona sensore  finché non si accende la lampada spia.

Spento:

Se toccate di nuovo la zona sensore  oppure la zona sensore , spegnete il circuito di riscaldamento esterno e la zona per arrosti. La lampada spia si spegne.

Selettori delle zone di cottura



Con i selettori si regola la potenza di riscaldamento delle zone di cottura. Ogni zona di cottura ha un grado intermedio. Questo è indicato con un punto.

1 = potenza minima

9 = potenza massima

R = dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Il simbolo nel display sul piano di cottura mostra a quale zona di cottura si riferisce l'indicazione.

P.es. = zona di cottura posteriore destra

Quando una zona di cottura è accesa, nel display compare il numero del grado di cottura selezionato.

	Grado di cottura
Riscaldare	
secondo la quantità	1 - 3
Cucinare	
Riscaldamento rapido	9
Bollitura di grandi quantità	4 - 8
Bollitura di piccole quantità	2 - 3
Arrostire	
iscaldare grassi/rosolare	7 - 9
Arrostire	5 - 8

Trovate ulteriori informazioni al riguardo nelle istruzioni per l'uso del forno o della cassetta di comando.

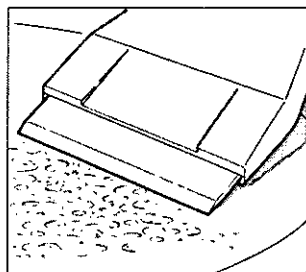
Manutenzione e pulizia

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



Attenzione:

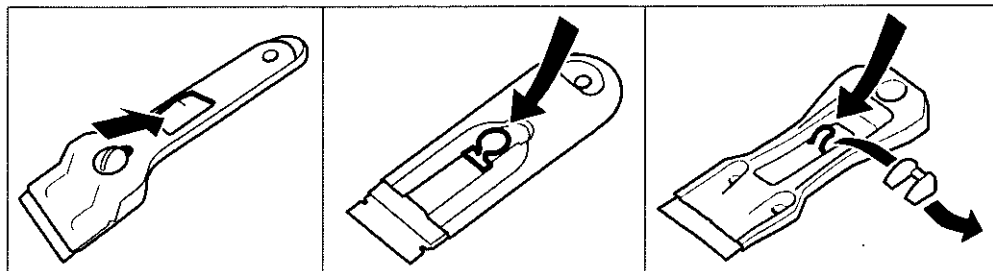
Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, per evitare che i residui di cottura possano attaccarsi bruciando.

Se la superficie in vetroceramica è molto sporca, usate preferibilmente il raschietto per vetro.

- ☐ Passate solo con la lama sulla superficie in vetroceramica. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica.
- ☐ Cambiate immediatamente le lame danneggiate.

- ☐ La lama è molto affilata. Pericolo di ferite!
- ☐ Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in posizione di sicurezza.

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



Procedere in questo modo

- 1.** Rimuovere tutti i residui di alimenti e gli spruzzi di grasso con il raschietto per vetro.
- 2.** Pulire la superficie di cottura tiepida con un pulitore e carta da cucina. Attenzione: la superficie di cottura non deve essere più che tiepida, altrimenti si macchia.
- 3.** Strofinare il piano di cottura con un panno umido ed asciugarlo con un panno morbido asciutto.

Le macchie d'acqua si possono rimuovere anche con limone, o con aceto. Se gocce di un liquido acido cadono sulla cornice, devono essere rimosse immediatamente strofinando con un panno umido. Queste potrebbero formare zone opache.

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

Prodotto	Fornitori
Raschietto per vetro	Magazzini per bricolage/hobby, elettroforniture, negozi speciali per cucine, assistenza tecnica
Lame di ricambio	Magazzini per bricolage/hobby, drogherie, commercio di colori e vernici, assistenza tecnica
SWISSCLEANER, VITRO CLEN	casalinghi, ferramenta, supermercati, ipermercati, centri fai-da-te

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».

Cornice del piano di cottura

La nostra assistenza tecnica rimuove queste macchie con addebito dei costi di intervento.

Interruttore d'inserimento

Pulite la cornice preferibilmente solo con una soluzione di acqua e detersivo tiepida. Non usate prodotti corrosivi o abrasivi oppure il raschietto per vetro. Potreste danneggiare la superficie.

Mantenete sempre pulita e asciutta la zona dei sensori. Qualsiasi impurità – specialmente pietanze traboccate durante la cottura – pregiudica il buon funzionamento.

Assistenza tecnica

Se chiedete l'intervento del servizio assistenza clienti siete pregati d'indicare la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. *La targhetta d'identificazione con queste sigle si trova a tergo di questo libretto d'istruzioni per l'uso.*

Tutela ambientale

Imballaggio e apparecchio usato

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento rispettoso dell'ambiente si possono recuperare materie prime pregiate. Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo *inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami!"*

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato, oppure presso la propria amministrazione comunale.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	58
Voor het inbouwen	58
Veiligheidsvoorschriften	58
Zo kunt u schade voorkomen	59
Zo kunt u energie sparen	61
Opmerkingen	62
De kookplaat	63
Halogeenkookzone	65
Restwarmteindicatie	65
Veld © en veld ☞	65
Kookzoneknoppen	66
Onderhoud en reiniging	67
Onderhoud	67
Reiniging	67
Omlijsting van het kookplateau	69
Extra inschakelen	69
Klantenservice	69
Milieubescherming	69
De verpakking en uw oude apparaat	69

Hierop moet u letten

Voor het inbouwen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de nieuwe kookplaat in gebruik neemt. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke tips voor uw veiligheid en informatie over het gebruik en het onderhoud van de kookplaat.

- ☐ Het toestel moet door een vakman met een vergunning aan het elektriciteitsnet aangesloten worden. Wordt de kookplaat verkeerd aangesloten, dan vervalt uw aanspraak op garantie.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. In het geval van een reparatie vindt u belangrijke informatie voor de klantendienst op de omslag van de gebruiksaanwijzing. Als u het toestel doorgeeft, dan moet u de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies erbij leveren.
- ☐ Neem de kookplaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.

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 verwarmings-apparatuur 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.

- ☐ De aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De kookplaat en de isolatie van de kabel kunnen beschadigd raken.
- ☐ Leg geen brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- ☐ 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.
- ☐ **Attentie!** De onderkant van de pan en de kookzone moeten schoon en droog zijn. Vloeistof die tussen de onderkant van de pan en de kookzone komt, verdampt. Door de druk kan de pan plotseling opspringen. Verwondingsgevaar!
- ☐ Neem de restwarmte-indicatie in acht. Deze waarschuwt tegen hete kookzones.
- ☐ Na een stroomstoring schakelt de restwarmte-indicatie niet opnieuw in. De kookzones kunnen nog heet zijn.
- ☐ Wanneer de kookzone is ingeschakeld, maar de display niet brandt of af en toe uitgaat, dient u de kookzoneknop onmiddellijk uit te schakelen. Neem contact op met de klantenservice.

Zo kunt u schade voorkomen

Pannen

Neem het volgende in acht om de kookplaat lang mooi te houden en schade te voorkomen:

- ☐ 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.
- ☐ Voorkom het leegkoken van pannen van email. De bodem van de pan en het keramische kookplateau kunnen beschadigd worden.

Kookplateau

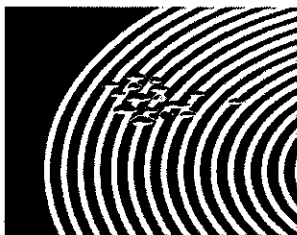
- ☐ Als u speciale pannen gebruikt, neem dan de daarbij horende gebruiksaanwijzing in acht.
- ☐ Gebruik het kookplateau niet om dingen neer te zetten of als aanrecht. Door zout, suiker en door zandkorrels die achterblijven na het schoonmaken van groente, kunnen krassen op het kookplateau ontstaan.
- ☐ Zorg er voor dat er geen harde of spitse voorwerpen op het kookplateau vallen. Het kan beschadigd worden.
- ☐ Verwijder overgestroomde resten direct met de schraper. Dit geldt vooral voor gesmolten resten, suiker en gerechten met veel suiker.
- ☐ Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze is afgekoeld, d.w.z. wanneer de aanduiding van de restwarmte niet meer brandt. Reinigingsmiddelen die op de hete kookplaat terechtkomen veroorzaken vlekken.
- ☐ Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.
- ☐ Plaats geen hete kook- of braadpannen op de indicatievelden, de extra-inschakelingen of de omlijsting van het kookplateau.
- ☐ De schraper heeft een scherp mes. Beweeg het mes niet te dicht langs de omlijsting van de kookplaat. Deze zou beschadigd kunnen raken.

Verkleuringen van het kookplateau

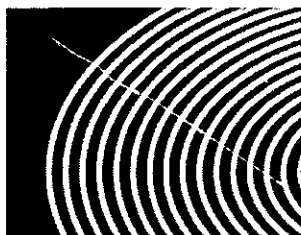
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst verwijderd dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de 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.

Voorbeelden van mogelijke schade

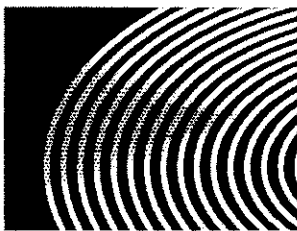
U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



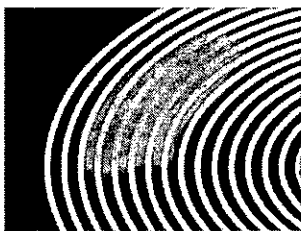
Aantasting van het glasoppervlak door gesmolten suiker of gerechten die veel suiker bevatten.



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.

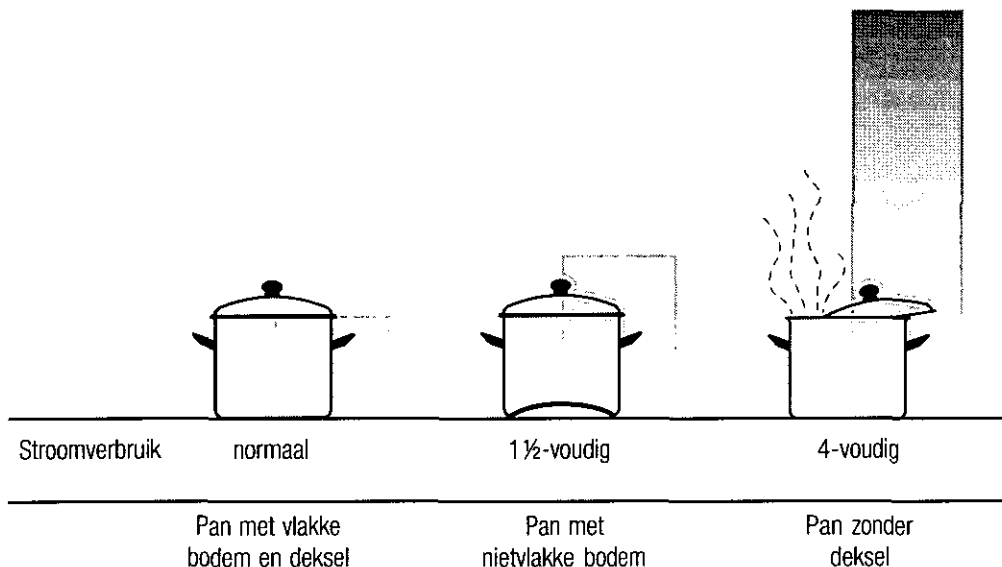


Afgeslepen decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Zo kunt u energie sparen

- ☐ Wij adviseren kook- en braadpannen met een dikke, vlakke bodem. Een niet-vlakke bodem leidt tot langere kooktijden.
- ☐ Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor de hoeveelheid voedsel. Grote pannen die slechts voor een klein deel zijn gevuld, verbruiken veel energie.
- ☐ Schotels en pannen altijd afsluiten met een passend deksel.
- ☐ De warmteoverdracht is optimaal wanneer de bodem van de pan even groot is als de kookzone. Houdt er bij het kopen van pannen rekening mee dat de fabrikant vaak de diameter van bovenzijde van de pan vermeldt. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- ☐ Schakel op tijd om naar een lagere kookstand.

- ☐ Maak gebruik van de restwarmte. Bij lange bereidingstijden kunt u de kookzone al 5 tot 10 minuten voor afloop van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Zolang de restwarmte-indicatie brandt, kunt u de uitgeschakelde kookzone ook gebruiken om gerechten op te warmen of te smelten.



Opmerkingen

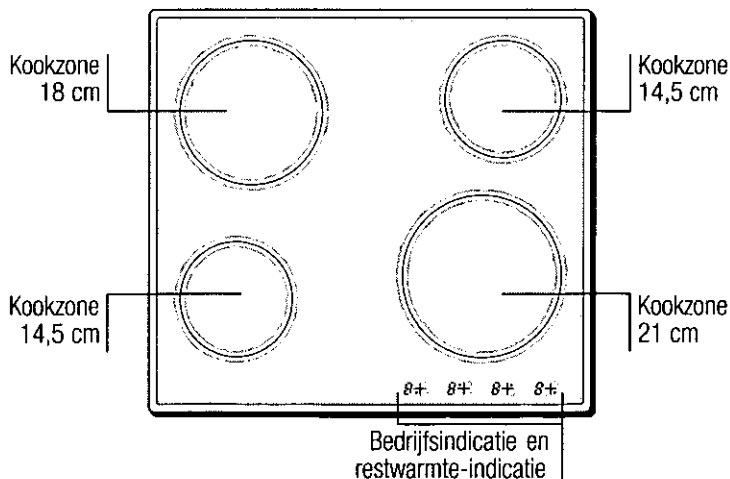
- ☐ De temperatuur van de kookzone wordt geregeld door het in- en uitschakelen van de verwarming; d.w.z. dat de roodgloeiende verwarming niet altijd zichtbaar is. Wanneer u een lage kookstand kiest, wordt de verwarming vaker uitgeschakeld, bij hogere kookstanden gebeurt dit maar af en toe. Ook op de hoogste stand wordt de verwarming in- en uitgeschakeld.
- ☐ Bij het opwarmen van de kookzones kan een zacht zoemgeluid hoorbaar zijn. De afzonderlijke kookzones kunnen meer of minder fel gloeien. Afhankelijk van de blikhoek kan de gloed over de markeringsrand van de kookzone schijnen. Dit heeft technische oorzaken die geen invloed hebben op de kwaliteit en de werking.

- ❑ Afhankelijk van het oppervlak van het aanrechtblad kan er een kleine, ongelijkmatige opening ontstaan tussen het aanrechtblad en de kookplaat. Daarom is de kookplaat rondom voorzien van een elastische afdichting.
- ❑ 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.

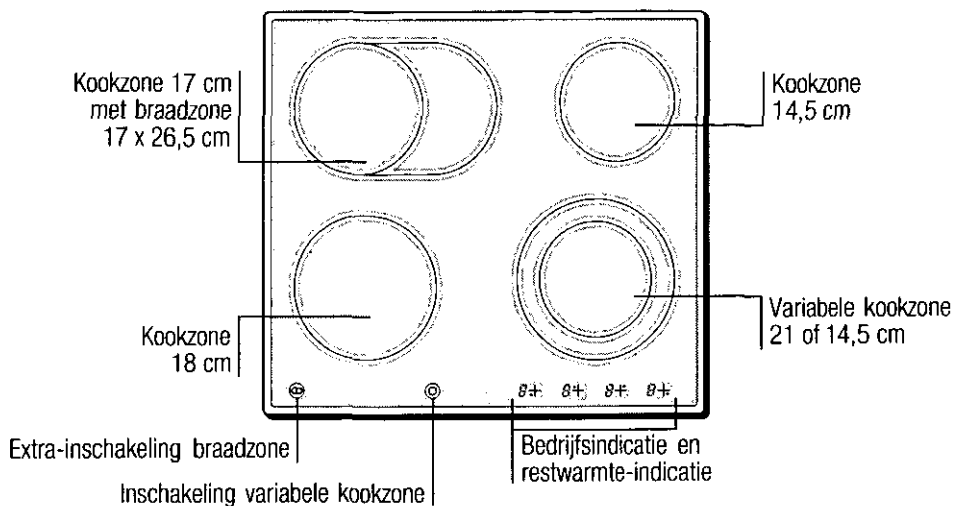
De kookplaat

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

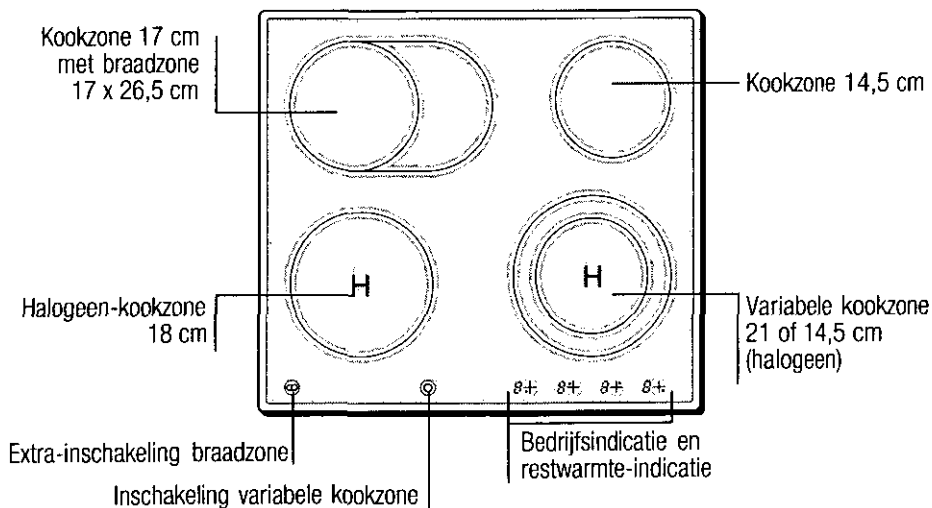
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Halogeen- kookzone

Bij kookzones met halogeenverwarming bereikt het verwarmingssysteem al na korte tijd zijn volledige vermogen.

De halogeen-verwarmingsring geeft fel licht. Daarom is het licht van de verwarming in het midden van de kookzone niet zichtbaar. Kijk niet in het halogeenlicht. Dit heeft een verblindend effect.

Restwarmte- indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan welke kookzones nog warm zijn.

De restwarmte-indicatie heeft twee standen.

Als de display een *H* weergeeft, is de kookzone nog warm genoeg om gerechten warm te kunnen houden. Wanneer de kookzone verder afkoelt, wordt een *h* weergegeven. De indicatie blijft zichtbaar tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

Attentie!

Na een stroomstoring wordt de restwarmte-indicatie niet opnieuw ingeschakeld. De kookzones kunnen ondanks dat toch nog heet zijn!

Veld en veld

Met het veld  kunt u de grootte van de variabele kookzone veranderen.

Met het veld  kunt u de braadzone in- of uitschakelen.

Inschakelen van de buitenste verwarmingsring van de variabele kookzone:

Raak veld  aan totdat het indicatielampje brandt.

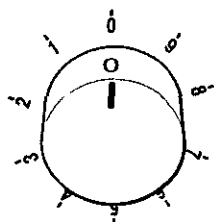
Inschakelen van de braadzone

Raak veld  totdat het indicatielampje brandt.

Uitschakelen:

Wanneer u veld  of veld  opnieuw aanraakt, schakelt u de buitenste verwarmingsring resp. de braadzone uit. Het indicatielampje gaat uit.

Kookzoneknoppen



Met de knoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangegeven door middel van een punt.

1 = laagste vermogen

9 = hoogste kookstand

R = Elektronische aankookautomaat

Het symbool in het display geeft aan voor welke kookzone de indicatie geldt.

B. v.  = kookzone rechts achter

Als een kookzone is ingeschakeld, wordt in het display het cijfer voor de gekozen kookstand weergegeven.

	Kookstand
Verwarmen	
afhankelijk van de hoeveelheid	1 - 3
Koken	
Aan de kook brengen	9
Grote hoeveelheden koken	4 - 8
Kleine hoeveelheden koken	2 - 3
Braden	
Vet verhitten / aanbraden	7 - 9
Doorbraden	5 - 8

Zie voor meer informatie de gebruiksaanwijzing voor het fornuis of de schakelkast.

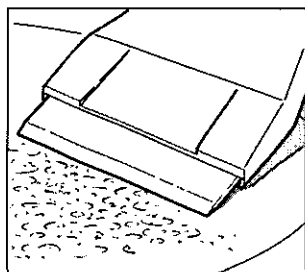
Onderhoud en reiniging

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.

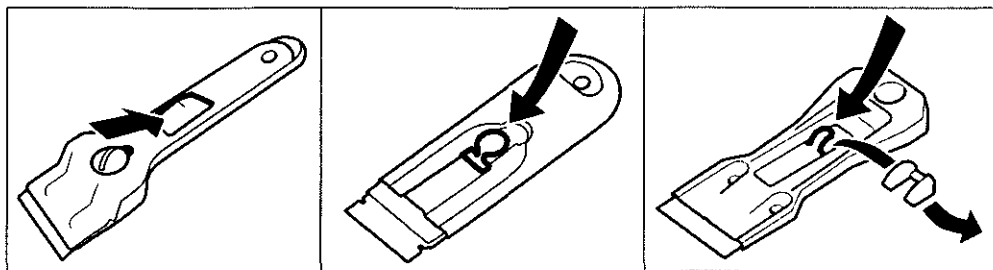
Bij hardnekkig vuil op het glaskeramiek kunt u het best de schraper gebruiken.

- ☐ Raak de keramische kookplaat alleen aan met het mes van de schraper. Het handvat kan het glaskeramiek beschadigen.
- ☐ Beschadigde schrapermessen onmiddellijk vervangen.

Attentie:

- ☐ Het schrapermes is zeer scherp. Verwondingsgevaar!
- ☐ Breng na gebruik van de schraper altijd een bescherming aan op het schrapermes.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasschrapers meegeleverd.



Zo gaat u te werk

1. Alle voedselresten en vetspatten verwijderen met de schraper.
2. De handwarme kookplaat schoonmaken met reinigingsmiddel en keukenpapier. *Attentie: De kookplaat mag niet meer heet zijn, anders ontstaan er vlekken.*
3. De kookplaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven met een zachte doek.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroensap of azijn. Als er zuurhoudende vloeistof op de omlijsting drupt, dit onmiddellijk afvegen met een natte doek. Anders kunnen er matte plekken ontstaan.

Geschikte reinigingsmiddelen voor het keramische kookplateau:

Reinigingsmiddel	Verkrijgbaar bij
Schraper	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, elektro-speciaalzaken, keukenspeciaalzaken, klantenservice
Vervangende schrapermessen	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, drogisterijen, verf- winkels, klantenservice
VITRO CLEN, Jif Keramische Kookplatenreiniger, Staal-Fix, cera-fix	drogisten, huishoudsspeciaalzaken, supermarkten

Ongeschikte reinigingsmiddelen:

Gebruik in geen geval krassende sponsjes of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen als ovenspray of vlek-verwijderingsmiddelen 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 klantenservice verwijderd dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Omlijsting van het kookplateau

De omlijsting kunt u het best alleen reinigen met een lauw afwassopje. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of de schraper. Het oppervlak kan beschadigd raken.

Extra inschakelen

Houd de omgeving van de sensorvelden altijd schoon en droog. Elke verontreiniging, vooral door overgekookte gerechten, heeft een nadelige invloed op de werking.

Klantenservice

Als u contact opneemt met de klantenservice, dient u het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat door te geven.

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

Milieubescherming

De verpakking en uw oude apparaat

Op weg naar u werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Let op, afval!"

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente- of deelraadkantoor.

Indholdsfortegnelse

Dette bør De være opmærksom på	71
Før montagen	71
Sikkerhedsanvisninger	71
Således undgås skader på kogesektionen	72
Tips til energibesparelse	74
Tips	75
Kogepladen	76
Halogen kogezone	78
Restvarmeindikator	78
Felt © og felt ØD	78
Betjeningsknapper	79
Vedligeholdelse og rengøring	80
Vedligeholdelse	80
Rengøring	80
Kogefeltets ramme	82
Tilkobling stegezone	82
Kundeservice	82
Miljøbeskyttelse	82
Emballage og gammelt produkt	82

Dette bør De være opmærksom på

Før montagen

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før De tager den nye kogesektion i brug. Den indeholder vigtige oplysninger om Deres sikkerhed ved brug og vedligeholdelse af kogesektionen.

- ☐ Den elektriske tilslutning skal gennemføres af en faglært elektriker. Hvis kogesektionen tilsluttes forkert, bortfalder garantien i tilfælde af skade.
- ☐ Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. I tilfælde af en reparation finder De yderligere oplysninger til serviceafdelingen på indersiden af brugsanvisningen. De kan være nyttige, hvis apparatet overtages af andre.
- ☐ Kogesektionen må ikke tages i brug, hvis De har konstateret en transportskade.

Sikkerhedsanvisninger

- ☐ 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 apparatet 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.

- ☐ Ledninger til elektriske apparater må ikke komme i berøring med de varme kogezone. Dette kan skade kabelisoleringen og kogesektionen.
- ☐ Læg ikke brandbare genstande fra 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.
- ☐ Vigtigt! Grydebund og kogezone skal være rene og tørre. Væske som er trængt ind mellem grydebund og kogezone fordampes. Damptrykket i gryden kan medføre, at gryden pludselig springer op i vejret. Kvæstelsesfare!
- ☐ Læg mærke til restvarmeindikatoren, som advarer brugeren mod varme kogezone.
- ☐ Restvarmeindikatoren tænder ikke igen efter strømsvigt. Kogezonerne kan stadigvæk være varme.
- ☐ Hvis kogezonen er tændt, men lampen ikke lyser eller slukkes indimellem, skal betjeningsknappen slukkes omgående. Ring til kundeservice.

Således undgå skader på kogesektionen

Kogegrej

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

- ☐ Ru bunde på pander og gryder vil ridse og skure på kogepladen.
- ☐ Der må ikke benyttes alufolie eller kunststof til at tilberede mad i på kogesektionen, materialet kan smelte.
- ☐ Undgå, at emaljegryder 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.
- ☐ Først fjernes alle madrester og fedtstænk fra kogezonen med glasskraberen. Dette gælder især, når smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester er kogt over.
- ☐ Rengør kun kogesektionen i afkølet tilstand, hvilket vil sige, at restvarme-indikatoren ikke mere lyser. Rengørings- og plejemidler, der kommes på den varme kogesektion, forårsager pletter.
- ☐ Kogezonerne må ikke dækkes til med alufolie.
- ☐ Stil ikke varme pander eller gryder på displayfelterne, indstillingsområdet eller kogefeltets ramme.
- ☐ Glasskraberen har en skarp klinge. Undgå at komme for tæt på rammen med skraberen. Rammen kan beskadiges.

Farveforandringer i glaskeramikken

Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnede rengøringsmidler. Grundig 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.

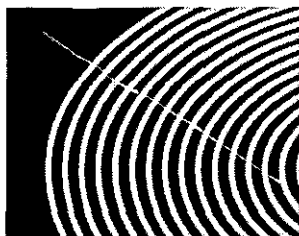
Fastbrændte madrester, som ikke er blevet fjernet, kan være årsag til farveforandringer i kogezonen.

Eksempler på mulige skader

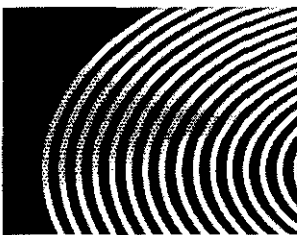
De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion og stabilitet.



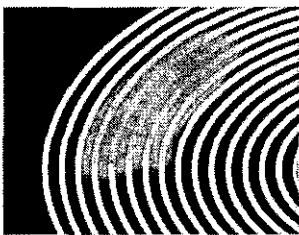
Pletter efter smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester.



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



Metalskinnende farveforandringer som følge af slid fra grydebund eller uegnede rengøringsmidler.

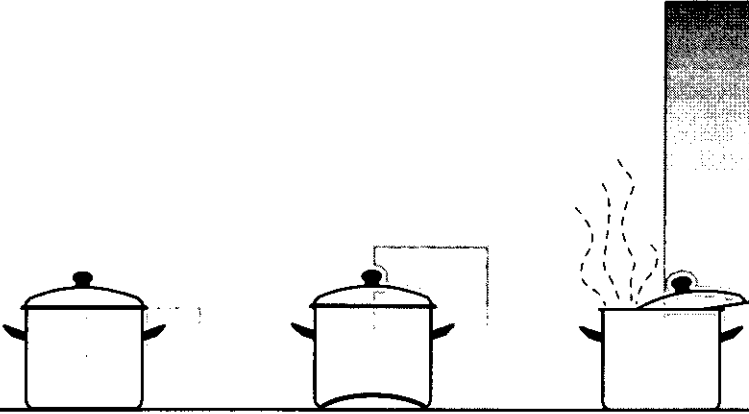


Kogezonens markeringer kan forsvinde som følge af uegnede rengøringsmidler.

Tips til energi- besparelse

- ☐ Brug gryder og pander med tyk, flad bund.
En ujævn bund forlænger opvarmningstiden.
- ☐ Vælg altid den rigtige grydestørrelse, når De laver mad. En for stor gryde bruger 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.
- ☐ Udnyt restvarmen. Ved lange kogetider kan kogepladen afbrydes 5 - 10 min., før kogetiden 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.



Strømforbrug	normalt	1½ gange	4 gange
	Gryde med lige bund og låg	Gryde med ujævn bund	Gryde uden låg

Tips

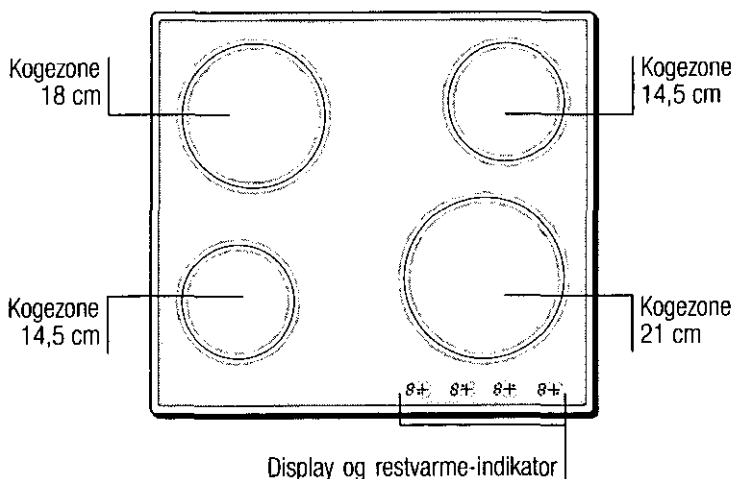
- ❑ Kogezonens temperatur reguleres ved at tænde og slukke for varmen, hvilket vil sige, at den rødglødende varme ikke altid kan ses. Hvis De vælger et lavere kogetrin, slukkes der hyppigere for varmen og kun sjældent ved højere kogetrin. Også på højeste trin slukkes og tændes varmen.
- ❑ Ved opvarmning af kogezone kan der opstå en let summende lyd.
Varmen til de enkelte kogezone kan lyse forskellig klart. Afhængigt af synsvinklen lyser den ud over kogezonens markerede rand.
Det drejer sig om tekniske kendetegn og har ingen indflydelse på kvaliteten og funktionen.
- ❑ Da der alt efter bordplade kan dannes en lille spalte mellem bordplade og kogesektion, er kogesektionen forsynet med en elastisk pakning hele vejen rundt.
- ❑ 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.

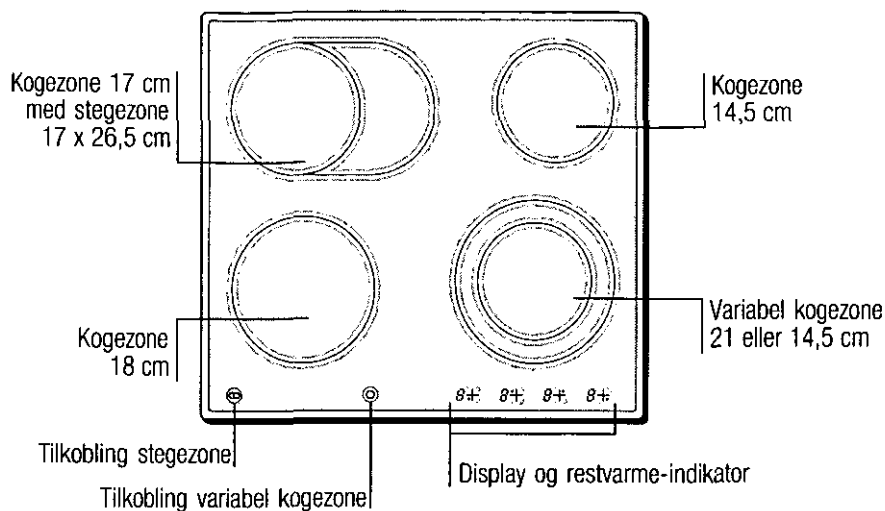
Kogepladen

Denne brugsanvisning gælder for forskellige kogesektioner.

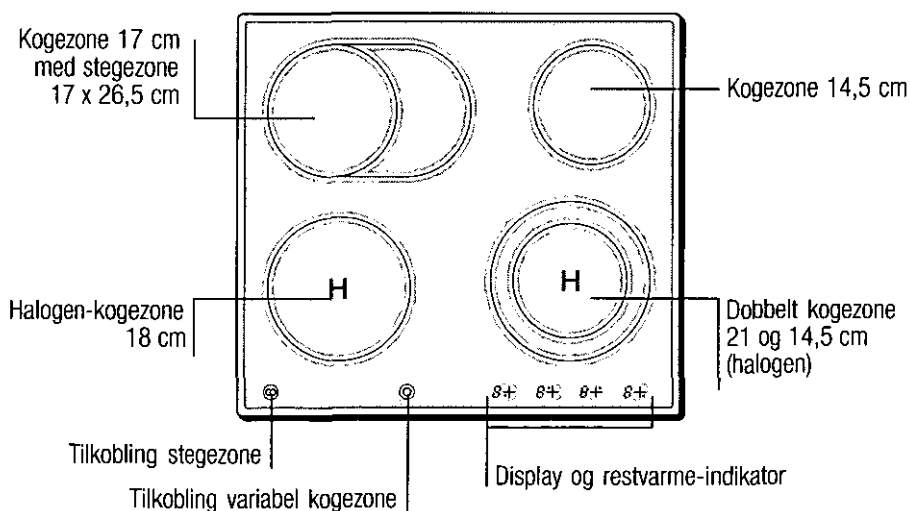
EK 715..



EK 735..



EK 756..



Halogen kogezone

Halogen kogezone er varme på få sekunder.

Halogen lyser meget stærkt. Den glødende farve fra varmen i midten af kogezone er derfor usynlig. Se ikke ind i halogenlyset. Det blænder.

Restvarme-indikator

Alle kogezone på kogesektionen har en restvarmeindikator, som lyser, så længe kogezone er varm.

Restvarmeindikatoren har to trin.

Fremkommer et *H* i displayet, er kogezone stadigvæk så varm, at De kan holde mad varm. Afkøles kogezone yderligere, fremkommer et *h*. Dette symbol bliver stående i displayet, indtil kogezone er tilstrækkelig afkølet.

OBS!

Restvarmeindikatoren tænder ikke efter strømsvigt. Kogezone kan stadigvæk være varme.

Felt og felt

Feltet  bruges til at ændre størrelsen af den dobbelte kogezone.

Feltet  bruges til at til- og frakoble den dobbelte kogezone.

Den udvendige varmekreds på den dobbelte kogezone tændes:

Berør feltet , indtil kontrollampen lyser.

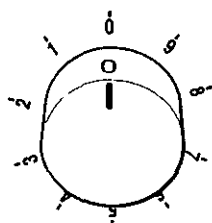
Den dobbelte kogezone tændes

Berør feltet , indtil kontrollampen lyser.

Sluk:

Hvis De berører feltet  eller feltet  igen, slukker den udvendige varmekreds eller den dobbelte kogezone igen. Kontrollampen slukker.

Betjeningsknapper



Betjeningsknapperne bruges til at indstille varmeeffekten på kogezoneerne med. Hvert kogetrin har et mellemtrin, som er markeret med et punkt.

1 = laveste effekt

9 = højeste effekt

R = Opkogningselektronik

Symbolet i indikatorfeltet viser, hvilken kogezone der er tale om.

f. eks. 8[•] = bageste kogezone til højre

Når en kogezone er tændt, fremkommer tallet for den valgte kogezone i indikatorfeltet.

	Kogetrin
Opvarmning	
afhænger af mængden	1 - 3
Kogning	
Opkogning	9
Kogning af store mængder	4 - 8
Kogning af små mængder	2 - 3
Stegning	
Opvarmning af fedt/stegning	7 - 9
Viderestegning	5 - 8

Information om dette finder De i brugsanvisningen for komfuret eller betjeningspanelet.

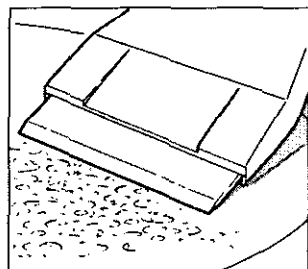
Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

Vedligeholdelse

Et beskyttelses- og vedligeholdelsesmiddel danner en skinnende beskyttelsesfilm, som er snavsafvisende. 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.

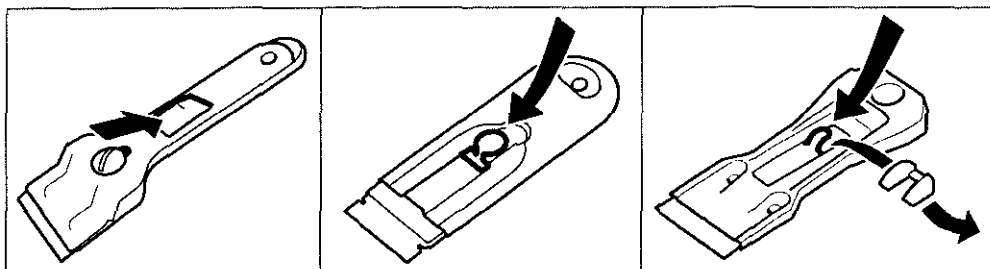
Fastsiddende snavs fjernes bedst fra glaskeramikken med glasskraberen.

- ☐ Bevæg kun klingen hen over glaskeramik-kogesektionen. Huset kan efterlade ridser på glaskeramikken.
- ☐ Beskadigede klinger skal udskiftes omgående.

OBS

- ☐ Klingen er meget skarp. Risiko for tilskadekomst!
- ☐ Klingen i glasskraberen skal sikres, når den ikke er i brug.

Glasskraberen er vedlagt Deres komfur.



Fremgangsmåde

1. Fjern alle madrester og fedtpletter med glasskraberen.
2. Rengør den håndvarme kogeplade med et rengøringsmiddel og en køkkenrulle. OBS! Kogezonen må ikke være varm, da der ellers opstår pletter.
3. Tør kogesektionen af med en fugtig klud og gnid den efter med en tør klud.

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

Egnede rengøringsmidler til glaskeramik-kogeplader:

Rengøringsmidler	Forhandlere
Glasskraber	Bygge-/hobbymarkeder, hvidevarebutikker, isenkræmmere, kundeservice
Reserveklinger	Bygge-/hobbymarkeder, isenkræmmere, hvidevarebutikker, kundeservice
Mr. MUSCLE, SIDOL metal Glans, VIM Creme Glaskeramik, VITRO CLEN	Hårdehvidevarebutikker og større supermarkeder.

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. Grundrig rengøring med „SIDOL“ eller „Stahl-Fix“ anbefales.

Vores serviceafdeling fjerner sådanne farveforandringer mod honorar.

Kogefeltets ramme

Det er bedst kun at rengøre rammen med lunkent opvaskevand. Der må ikke benyttes aggressive eller skurende midler eller en glasskraber. Overfladen kan beskadiges.

Tilkobling stegezone

Indstillingsområdet skal altid holdes rent og tørt. Enhver form for snavs, især mad som er kogt over, forringer funktionen.

Kundeservice

Ved henvendelse til vor kundeservice bedes De opgive kogesektionens E-nummer og FD-nummer.

Typeskiltet med numrene findes på bagsiden af denne betjeningsvejledning.

Miljøbeskyttelse

Emballage og gammelt produkt

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.

Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Værdifulde råstoffer kan genbruges, hvis de bortskaffes miljøvenligt.

Før De bortskaffer det gamle produkt skal det gøres ubrugeligt, eller der påklæbes en etiket med påskriften "OBS affald!"

Er der tvivl om ordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, kan De kontakte Deres kommune eller faghandleren.

Contenido

Lo que debe tener en cuenta	84
Antes de la instalación	84
Advertencias y consejos de seguridad	84
Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción	86
Manera de ahorrar energía	88
Advertencias	89
La encimera	90
Zona de cocción halógena	92
Indicación del calor residual	92
Sensor ☉ y sensor ☾	92
Mandos selectores de las zonas de cocción	93
Cuidado y limpieza	94
Cuidado	94
Limpieza	94
Marco de la placa de cocción	96
Campo de sensores	97
Servicio de Asistencia Técnica	97
Protección del medio ambiente	97
Embalaje y aparato viejo	97

Lo que debe tener en cuenta

Antes de la instalación

Antes de utilizar la nueva encimera, lea detenidamente las instrucciones de uso. Contiene *informaciones importantes para su seguridad y el uso y cuidado de la encimera.*

- ☐ La conexión eléctrica la debe realizar un técnico. Si se conecta erróneamente la encimera en caso de daños pierde el derecho de garantía.
- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior. En caso de reparación encontrará importantes indicaciones para el servicio de asistencia técnica en el sobre de las instrucciones de uso. Si el aparato pasa a ser de otra persona, *entregue también las instrucciones de montaje y de uso.*
- ☐ No ponga en funcionamiento la encimera en caso de advertir algún daño ocurrido durante el transporte.

Advertencias y consejos 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 zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes. La placa de cocción y el aislamiento de los cables podrían resultar seriamente dañados.
- ☐ No colocar 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.
- ☐ ¡Atención! Los fondos de las ollas y recipientes deberán estar limpios y secos antes de colocarlos sobre las zonas de cocción. El agua o líquido que pudiera quedar retenido entre la zona de cocción y el fondo del recipiente se evapora. La presión del vapor puede desplazar el recipiente en alto. ¡Peligro de lesiones!
- ☐ Preste siempre atención a la indicación del calor residual. Esta advierte de la que la zona de cocción está caliente.
- ☐ En caso de haberse producido un corte del suministro de corriente, la indicación del calor residual no vuelve a activarse. ¡Atención! ¡Las zonas de cocción pueden estar aún calientes!
- ☐ En caso de estar conectada la zona de cocción y no iluminarse el piloto de aviso o apagarse intermitentemente, colocar inmediatamente el mando selector de la zona de cocción afectada en

la posición de desconexión. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción

Vajilla

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:

- ☐ 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.
- ☐ 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.
- ☐ No utilizar nunca la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo, en sustitución de la placa encimera. La sal, el azúcar o 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.
- ☐ El azúcar fundido o los alimentos con un elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.
- ☐ Limpiar la placa de cocción sólo estando fría, es decir, una vez que todos los pilotos del calor residual estén apagados. Los detergentes aplicados sobre las zonas de cocción calientes pueden originar manchas en las mismas.
- ☐ No usar las llamadas láminas protectoras para cocinas.

Placa de cocción

- ❑ No colocar nunca cacerolas o sartenes calientes sobre las pantallas de visualización o indicaciones visuales, la zona de los sensores o el marco de la encimera.
- ❑ La rasqueta de vidrio incorpora una cuchilla cortante. No aproximar, por lo tanto, en exceso la rasqueta al marco. De lo contrario, el marco podría resultar dañado.

Decoloraciones de las zonas de cocción

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 «Clen». 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.

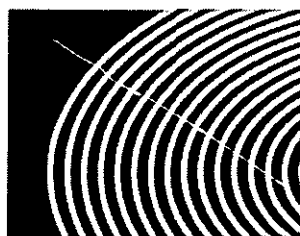
La decoloración de la placa de cocción también puede deberse a la presencia de los restos de alimentos no eliminados, quemados e incrustados en la misma por la acción del calor.

Ejemplos de posibles daños

Estos fenómenos, sin embargo, no afectan en absoluto el funcionamiento correcto de su placa de cocción.



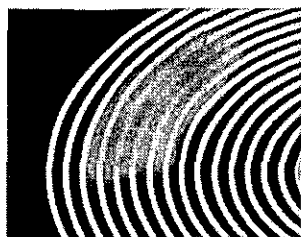
Formación de costras
debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con elevado contenido de azúcar.



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.

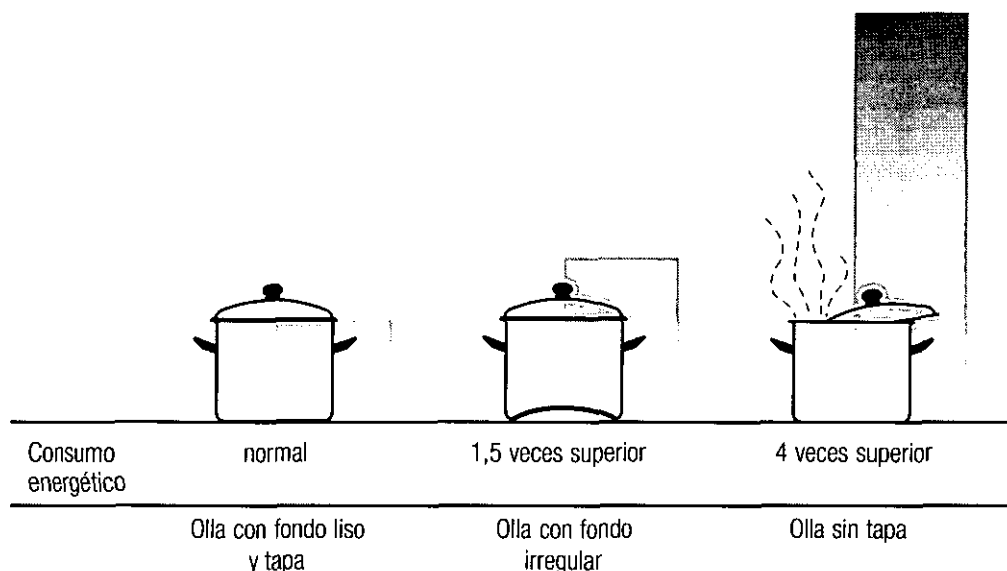


Desgaste de la decoración debido al empleo de agentes agresivos o rayadores.

Manera de 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 del mismo.
- ☐ Reduzca a tiempo la potencia ajustada en la zona de cocción.
- ☐ 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.



Advertencias

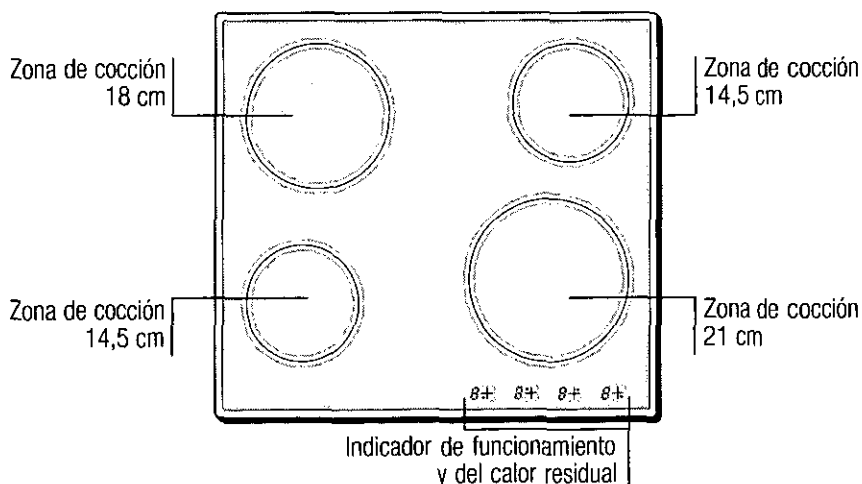
- ❑ La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la correspondiente resistencia (circuito de calefacción). Es decir, la resistencia (circuito de calefacción) no siempre está incandescente. La resistencia se desconecta con gran frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción baja, y con menor frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción más elevada. No obstante, la resistencia de la zona de cocción también se conecta y desconecta en caso de ajustar la máxima potencia en la zona de cocción.
- ❑ Durante el calentamiento de las zonas de cocción se puede escuchar un ligero zumbido. Entre las zonas de cocción pueden producirse diferencias de luminosidad. En función del ángulo visual, puede parecer que la resistencia (circuito de calefacción) incandescente exceda la zona de cocción marcada. Estos fenómenos se deben a razones técnicas y no afectan para nada a la calidad y el funcionamiento correcto de la encimera.

- ❑ En función de las características de la superficie de la placa de trabajo en la que está integrada la encimera, puede formarse una pequeña rendija irregular entre la placa de trabajo y la placa de cocción. Por esta razón, la encimera está provista en todo su perímetro de una junta elástica.
- ❑ 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.

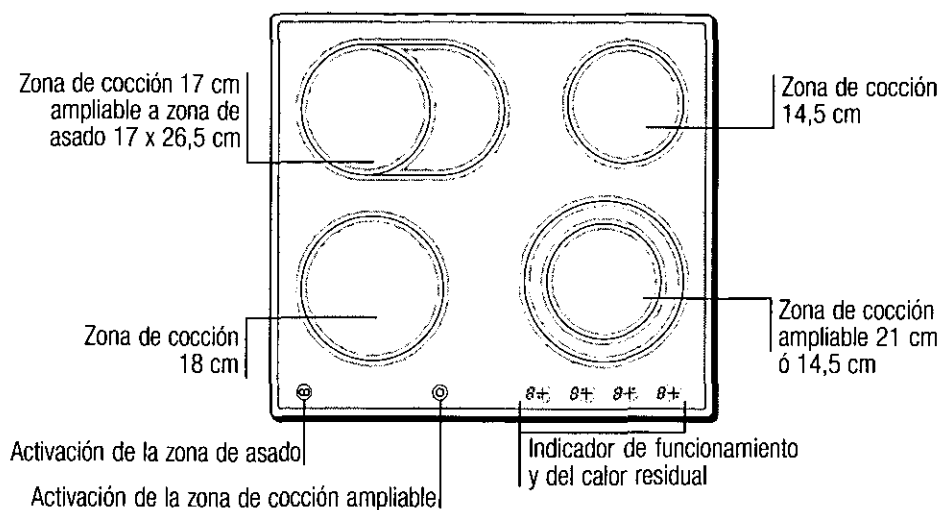
La encimera

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

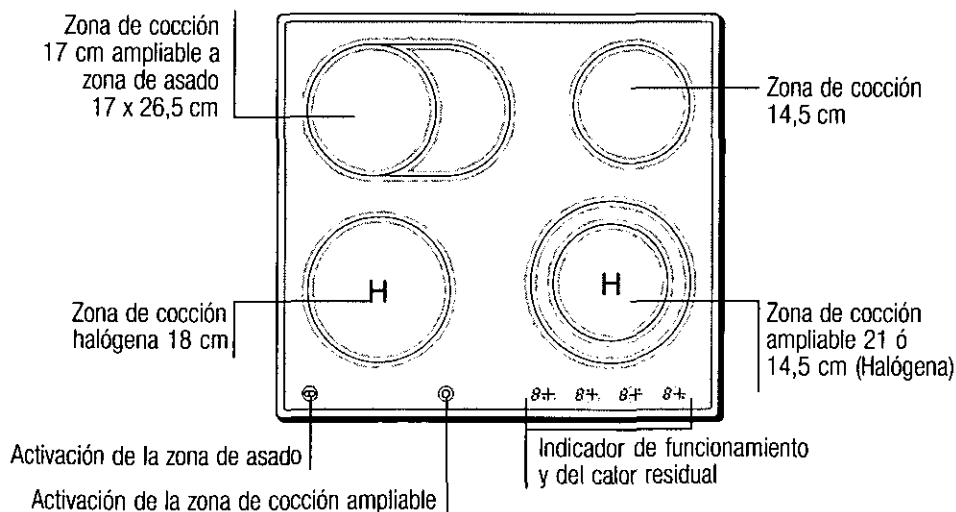
EK 715..



EK 735..



EK 756..



(H) Zona de cocción halógena

Las zonas de cocción con calefacción halógena alcanzan su máxima potencia al cabo de unos pocos segundos de conectarlas.

La calefacción halógena luce con tanta intensidad, que no se percibe que la calefacción en el centro de la zona de cocción está incandescente. Se aconseja no mirar directamente hacia la luz halógena, dado que produce un efecto de deslumbramiento.

Indicación del calor residual

La placa de cocción posee una indicación de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Esta señala qué zona de cocción está caliente. La indicación del calor residual se produce en dos pasos o escalones.

En caso de aparecer en la pantalla de visualización la letra *H*, la zona de cocción en cuestión está caliente, pudiéndose aprovechar el calor de la misma para mantener caliente el plato o alimento que se esté preparando. El enfriamiento paulatino de la zona de cocción es señalado mediante la letra *h*.

Esta indicación permanece en pantalla hasta que la zona de cocción esté completamente fría.

¡Atención!

En caso de haberse producido un corte del suministro de corriente, la indicación del calor residual no vuelve a activarse. ¡Las zonas de cocción pueden estar aún calientes!

Sensor y sensor

Con el sensor  se puede modificar el tamaño de la zona de cocción ampliable.

Con el sensor  se puede activar o desactivar la zona de asado.

Conexión del circuito de calefacción exterior de la zona de cocción ampliable:

Pulsar el sensor , hasta que el piloto de aviso se ilumine.

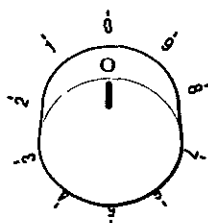
Conexión de la zona de asado

Pulsar el sensor , hasta que el piloto de aviso se ilumine.

Desconexión:

Pulsando nuevamente los sensores  o , se desconecta el circuito de calefacción exterior o la zona de asado. El piloto de aviso se apaga.

Mandos selectores de las zonas de cocción



Con los mandos selectores se ajusta la potencia de las distintas zonas de cocción. Cada escalón de cocción posee una posición de ajuste intermedio, marcada con un punto.

1 = mínima potencia

9 = máxima potencia

R = Función electrónica de inicio de cocción rápida

El símbolo que aparece en la pantalla de visualización señala en qué zona de cocción se ha activado la función de cocción rápida.

Por ejemplo:  = zona de cocción trasera derecha

Al activarse una zona de cocción, aparece en la pantalla de visualización el escalón de cocción seleccionado para la zona de cocción.

	Escalón de cocción
Calentar	
según cantidad	1 - 3
Cocer	
Inicio rápido de cocción	9
Cocinar grandes cantidades de alimentos	4 - 8
Cocinar pequeñas cantidades de alimentos	2 - 3
Freír	
Calentar aceite (o grasa)/Dorar	7 - 9
Continuar friendo	5 - 8

Una información más detallada a este respecto la puede hallar en las instrucciones de uso del horno o de la caja de mandos.

Cuidado y limpieza

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

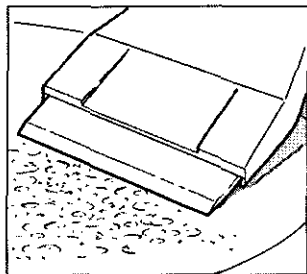
Cuidado

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.

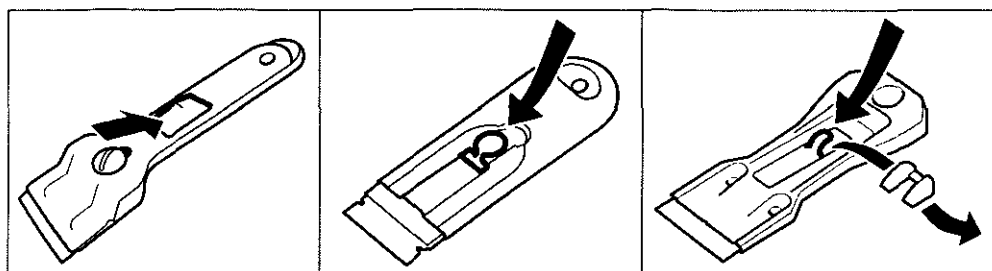
Para eliminar los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos sobre la placa vitrocerámica, aconsejamos utilizar preferentemente la rasqueta de vidrio.



- ☐ Prestar atención a actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con la placa, pues ello podría originar rasguños sobre la placa vitrocerámica.
- ☐ Utilizar sólo cuchillas en perfecto estado, sustituyendo inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de daño o deterioro.
- ☐ Manejar la rasqueta de vidrio con sumo cuidado. ¡Existe peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!
- ☐ Tras concluir el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

¡Atención!

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:



Modo de proceder

1. Eliminar los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos sobre la placa de cocción con la rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción, estando aún tibia, con detergente y papel de cocina. ¡Atención! La placa de cocción no deberá estar caliente, de lo contrario se producen manchas sobre ésta!
3. Limpiar la placa de cocción con un paño húmedo. Secarla con un paño suave.

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:

Agentes de limpieza	Puntos de venta
Rasqueta 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.
VITRO CLEN, Sidel Vitrocerámica, SWISSCLEANER, KH-VITRO, ONICE	Grndes almacenes, grandes superficies, supermercados, ferreterías, droguerías, tiendas de electrodomésticos

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 «Sidel Inox».

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

Marco de la placa de cocción

Se aconseja limpiar el marco de la placa de cocción con una solución de agua templada y lavavajillas manual, ¡No utilizar agentes agresivos o abrasivos ni tampoco la rasqueta de vidrio! De lo contrario, la superficie de la placa podría resultar dañada.

Campo de sensores

Mantenga siempre limpia y seca la zona correspondiente al campo de sensores de la placa. Cualquier suciedad, en particular alimentos que se hubieran derramado, afecta negativamente su funcionamiento.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato al dorso de estas instrucciones de uso.

Protección del medio ambiente

Embalaje y aparato viejo

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. Por favor 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.

Los aparatos viejos no son desechos carentes de valor. Mediante una eliminación de materiales desechables respetuosa con la protección del medio ambiente se pueden reciclar materias primas valiosas de los aparatos usados.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo o distinguirlo con un adhesivo que diga: «¡Atención!»

Por favor infórmese mediante su distribuidor o su administración local sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Índice

O que deve ter em atenção	99
Antes da ligação	99
Indicações de segurança	99
Como evitar danos	100
Assim, poderá poupar energia	102
Notas:	103
A Placa de Cozinhar	104
Disco halogénio	106
Indicação de calor residual	106
Campo  e campo 	106
Selectores dos discos	107
Limpeza e Manutenção	108
Manutenção	108
Limpeza	108
Friso da placa	110
Ligação	110
Assistência Técnica	110
Protecção do meio ambiente	111
Embalagem e aparelho antigo	111

O que deve ter em atenção

Antes da ligação

Antes de utilizar a nova placa de cozinhar, leia, por favor, atentamente, estas instruções de serviço. Delas constam indicações importantes, para a sua segurança, bem como informações sobre a utilização e manutenção.

- ☐ A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico autorizado. Se a placa não estiver correctamente ligada, a garantia prescreve, em caso de danos ou avarias.
- ☐ Guarde as instruções de serviço e de montagem em local seguro. Em caso de necessidade de reparação, encontrará informações importantes para a assistência técnica no envelope das instruções de serviço. Se o aparelho passar para um novo dono, as instruções devem acompanhar o aparelho.
- ☐ Se detectar algum dano provocado pelo transporte, não coloque o aparelho em funcionamento.

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 só para cozinhar 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.

- ❑ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar em zonas quentes. A placa de cozinhar e o isolamento do cabo podem danificar-se.
- ❑ Não coloque produtos 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.
- ❑ Atenção: A base do tacho ou panela e o disco têm que estar sempre limpos e secos. Líquido que se infiltre entre a base do recipiente e o disco transforma-se em vapor. Devido à pressão do vapor, o recipiente pode, repentinamente, saltar. Perigo de ferimentos!
- ❑ Tome atenção às indicações de calor residual. Elas avisam que os discos estão, ainda, quentes.
- ❑ Depois de uma falha de corrente, a indicação de calor residual não volta a aparecer. No entanto, os discos podem, ainda, estar quentes.
- ❑ Se o disco estiver ligado, mas a indicação não ficar iluminada ou se apagar de vez em quando, deverá desligar, de imediato, o selector do disco. Chamar a Assistência Técnica.

Como evitar danos

Loiça

Para que a sua placa de cozinhar se mantenha com bom aspecto durante muito tempo e evitar danos na mesma, deve ter em atenção o seguinte:

- ❑ 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.
- ❑ Os recipientes de esmalte não devem aquecer, sem nada lá dentro. A base do recipiente e a cerâmica vidrada podem ficar danificadas.

Discos

- ☐ Sempre que utilizar loiça especial, respeite as indicações do fabricante.
- ☐ 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 pontagudo caia sobre a placa de cozinhar. Isso pode danificá-la.
- ☐ Alimentos entornados devem ser, imediatamente, limpos com o raspador. Isto é, especialmente, importante no caso de açúcar derretido ou de alimentos com elevado teor de açúcar.
- ☐ A placa de cozinhar só deve ser limpa, depois de completamente fria, ou seja, quando a indicação de calor residual deixar de estar iluminada. Produtos de limpeza e de tratamento aplicados sobre a placa quente podem provocar manchas.
- ☐ Não cubra a placa com folhas de protecção para fogões.
- ☐ Não coloque panelas ou frigideiras quentes sobre o painel de indicações, sobre os comandos ou sobre o friso da placa.
- ☐ O raspador de vidro tem uma lâmina afiada. Ter cuidado para que esta não passe demasiado perto do friso da placa. Ele poderia ficar danificado.

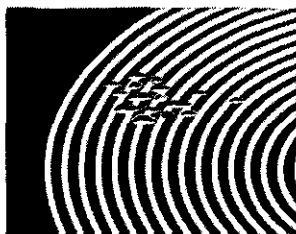
Alterações na cor da placa

Descolorações metálicas resultam do roçar do fundo das panelas ou da utilização de produtos de limpeza inadequados. Estas descolorações só poderão, eventualmente, ser eliminadas com um produto de limpeza adequado (ex. «Stahl-fix»).

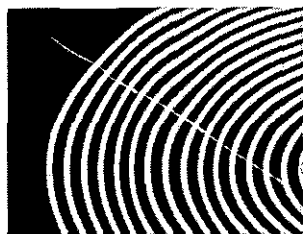
Os nossos Serviços técnicos podem eliminar estas sujidades mediante pagamento. A acção de produtos de limpeza agressivos ou abrasivos provoca um efeito de lixa na decoração. Por isso, surgem, depois, manchas escuras. Também os restos de comida queimada, que não forem removidos, provocam descolorações na placa.

Exemplo de danos possíveis

Não têm qualquer influência no funcionamento nem na estabilidade da placa vitrocerâmica.



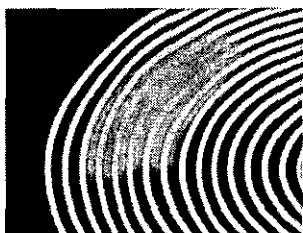
Falhas no material provocadas por açúcar derretido ou alimentos muito açucarados.



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.

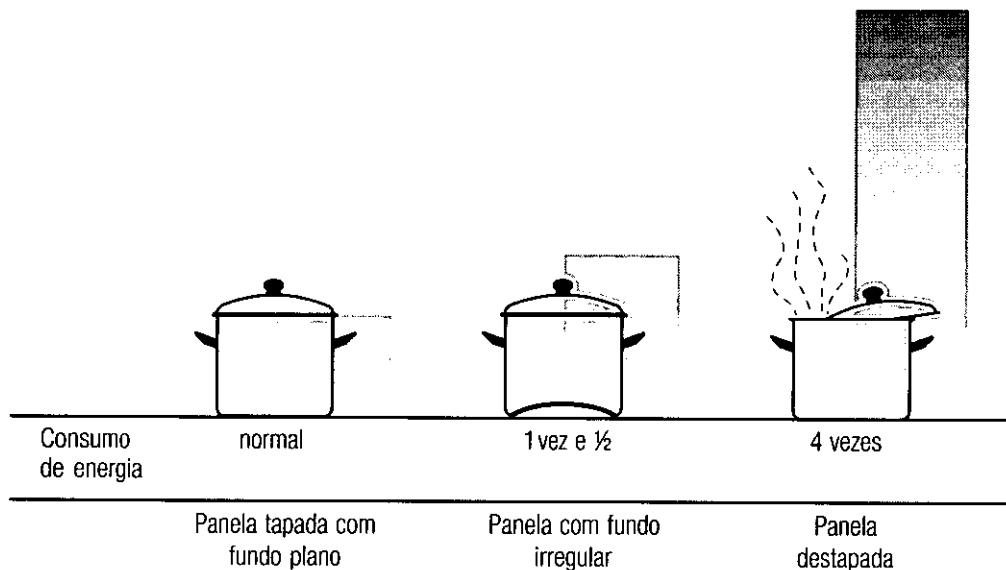


Decoração com aspecto de lixada devido a produtos de limpeza inadequados.

Assim, poderá poupar energia

- ☐ Recomendamos a utilização de panelas e frigideiras com fundos planos e espessos. Fundos irregulares prolongam os tempos de cozedura.
- ☐ Escolha sempre um recipiente de tamanho adequado à quantidade de alimentos a cozinhar. Um recipiente grande, mas pouco cheio, consome mais energia.
- ☐ Tachos e frigideiras devem estar tapados com a tampa correcta.
- ☐ Se a base do recipiente e o disco tiverem os mesmo diâmetro, fica assegurada a melhor transmissão possível de calor. Sempre que comprar tachos, panelas ou frigideiras, tome atenção, pois o valor indicado, com mais frequência, pelo fabricante é a medida da boca do recipiente. Este, em geral, é superior ao diâmetro do fundo.

- ☐ Mude atempadamente para uma fase de cozedura mais fraca.
- ☐ Aproveite o calor residual. No caso de tempos de cozedura mais longos, o disco pode ser desligado 5 a 10 minutos antes do tempo terminar.
- ☐ Enquanto estiver iluminada a indicação de calor residual, poderá utilizar o disco acabado de desligar para aquecer ou derreter alimentos.



Notas:

- ☐ A temperatura do disco é regulada através do acender e apagar do aquecimento do mesmo, ou seja o aquecimento ao rubro nem sempre é visível. Ao seleccionar uma fase de cozedura mais baixa, o aquecimento desliga-se com maior frequência do que em fases de cozedura mais altas. O aquecimento também se liga e desliga em fases mais altas.
- ☐ Ao aquecer os discos pode verificar-se um ligeiro zumbido. O aquecimento de cada disco pode apresentar uma coloração clara distinta. De acordo com o ângulo visual, sobressai do bordo marcado do disco.

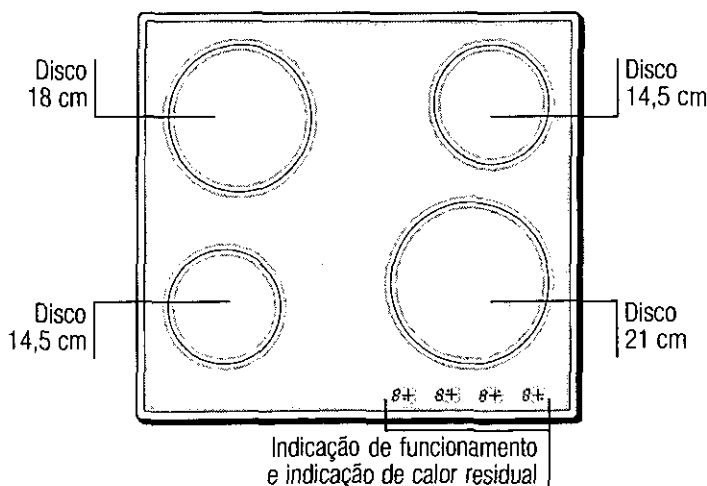
Trata-se de características técnicas. Não têm qualquer influência na qualidade e função do aparelho.

- ❑ De acordo com a superfície superior da bancada pode surgir uma fenda pequena e irregular entre a bancada e a placa de cozinhar. Por isso, a placa de cozinhar está dotada de um vedante elástico em seu redor.
- ❑ A vitrocerâmica pode apresentar irregularidades próprias do material na superfície superior. Podem surgir, com maior ou menor incidência, na superfície lisa superior da placa de cozinhar pequeníssimas bolhas com menos de 1 mm de diâmetro. Elas não influenciam nem as suas funções nem a durabilidade da superfície de cozinhar de vitrocerâmica.

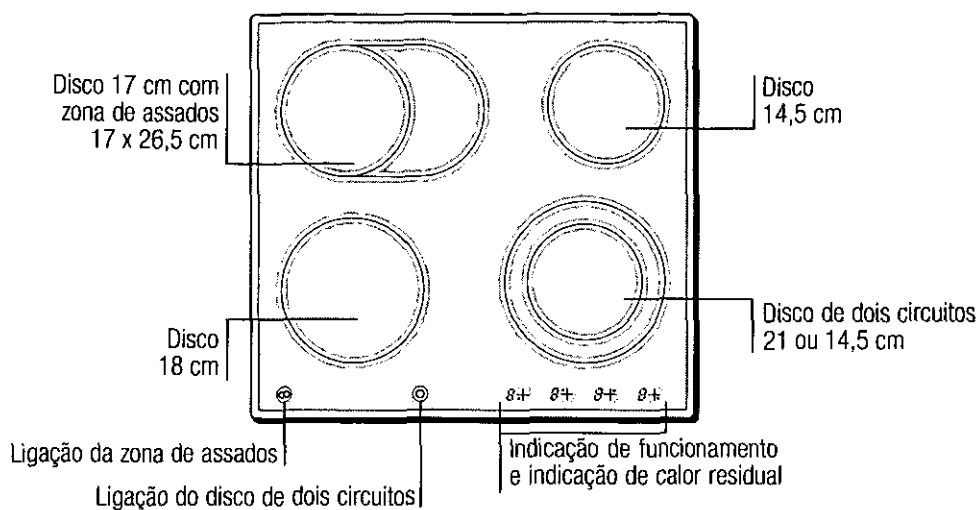
A Placa de Cozinhar

Estas instruções de serviço são válidas para diversos modelos de placas.

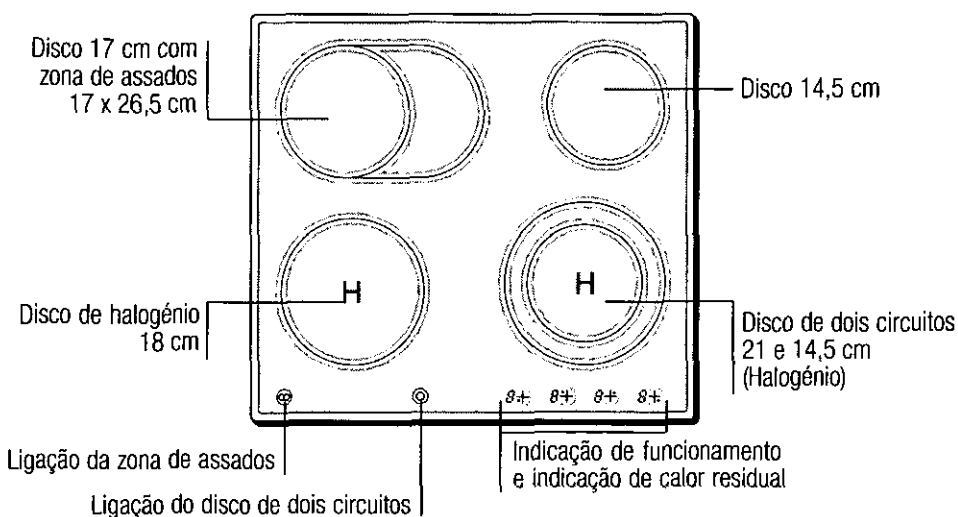
EK 715..



EK 735..



EK 756..



(H) Disco halogénio

No caso de discos com aquecimento de halogénio, o sistema de aquecimento atinge a sua potência máxima passados poucos segundos.

O anel de aquecimento de halogénio ilumina-se de forma muito intensa. A incandescência do aquecimento no centro do disco não é, por isso, visível. Por favor, não olhe directamente para a luz de halogénio. Ela provoca encandeamento.

Indicação de calor residual

Atenção!

A placa de cozinhar tem uma indicação de calor residual para cada disco. Ela indica qual dos discos ainda está quente.

A indicação de calor residual tem duas fases. Se, na indicação, aparecer um *H*, isso significa que o disco ainda está tão quente, que pode manter a comida quente. Se o disco continuar a arrefecer, aparece um *h*. A indicação mantém-se, até que o disco tenha arrefecido suficientemente.

Depois de uma falha de corrente, a indicação de calor residual não volta a aparecer. No entanto, os discos podem, ainda, estar quentes.

Campo © e campo ☐

Com o campo © poderá alterar o tamanho do disco de dois circuitos.

Com o campo ☐ poderá ligar ou desligar a zona de assados.

Ligação do anel exterior do disco de dois circuitos:

Activar o campo ©, até que a lâmpada indicadora fique iluminada.

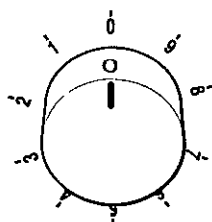
Ligação da zona de assados

Activar o campo ☐, até que a lâmpada indicadora fique iluminada.

Desligar:

Se activar, novamente, o campo © ou o campo ☐, desligará o anel exterior ou a zona de assados respectivamente. A lâmpada indicadora apaga-se.

Selectores dos discos



Com os selectores, poderá regular a potência de aquecimento dos diversos discos. Cada fase de cozedura tem uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

1 = Potência mínima

9 = Potência máxima

R = Electrónica de início forte de cozedura

O símbolo no painel mostra a que disco pertence a indicação.

por ex.:  = Disco de trás, à direita

Se estiver ligado um disco, aparece, no painel de indicações, um dígito que corresponde à fase de cozedura seleccionada.

	Fase de cozedura
Aquecer	
conforme a quantidade	1 - 3
Cozer	
Início forte de cozedura	9
Cozer grandes quantidades	4 - 8
Cozer pequenas quantidades	2 - 3
Assar	
Aquecer gordura/Início forte do assado	7 - 9
Continuar a assadura	5 - 8

Para mais informações, consulte as instruções de serviço do fogão ou do painel de comandos.

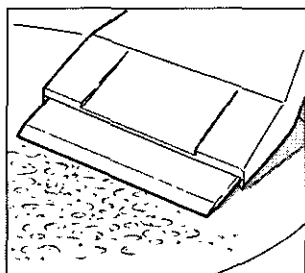
Limpeza e Manutenção

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. Recomendamos o uso de «cera-fix», que poderá adquirir em drogas, supermercados e lojas de «menage».

Limpeza



Atenção

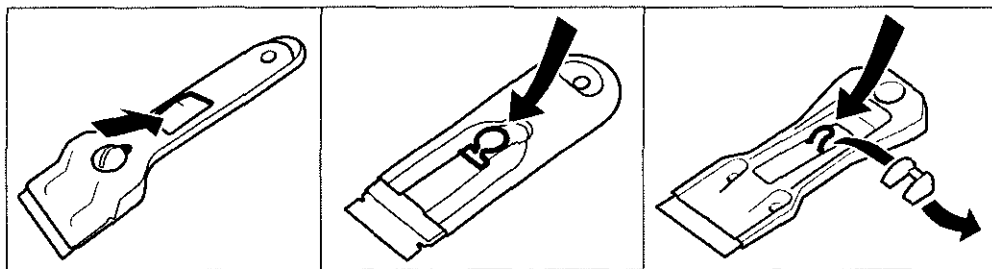
Limpe a placa, depois de cada utilização, para que os restos de alimentos não possam queimar.

Se a vitrocerâmica estiver muito suja, deverá utilizar, de preferência, o raspador para vidro.

- ☐ Passar apenas com a lâmina sobre a superfície vitrocerâmica da placa. A estrutura poderá riscar a vitrocerâmica.
- ☐ Substituir, de imediato, as lâminas danificadas.

- ☐ A lâmina está muito aguçada. Perigo de ferimento!
- ☐ Depois de utilizar o raspador, deverá, como medida de segurança, recolher a lâmina.

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



Como proceder

1. Remover todos os restos de comida e pingos de gordura com o raspador de vidro.
2. Limpar o disco, quando este estiver à temperatura da mão, com detergente e papel de cozinha.
Atenção: O disco já não deve estar quente, de contrário podem aparecer manchas.
3. Limpar a placa de cozinhar com um pano molhado e, depois, secar bem com um pano macio.

As manchas de água podem ser eliminadas com limão ou vinagre. Se caírem pingos de líquidos ácidos sobre o friso, limpe este imediatamente com um pano molhado. De contrário, o friso pode ficar manchado.

Produtos adequados para a limpeza de placas vitrocerâmicas:

Produto de limpeza	Onde adquirir
Raspador para vidro	Mercados de materiais de construção e de 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 painéis podem provocar descolorações metálicas na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar, com alguma dificuldade e com o auxílio de «Steel-fix».

Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços Técnicos, mas contra pagamento.

Friso da placa

Limpar o friso, de preferência, com uma solução de água morna e detergente. Não utilizar produtos agressivos ou abrasivos nem o raspador de vidro. A superfície pode ficar danificada.

Ligação

Mantenha a área dos campos de sensores sempre limpa e seca. Qualquer sujidade, especialmente alimentos derramados – influencia negativamente o funcionamento.

Assistência Técnica

Sempre que recorrer aos nossos Serviços Técnicos, indique por favor o Número E e o Número FD do seu aparelho.

Na contracapa destas instruções de serviço encontrará a chapa de características, donde constam estes números.

Protecção do meio ambiente

Embalagem e aparelho antigo

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.

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem compatível com o meio ambiente, é possível recuperar matérias primas valiosas.

Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante a dizer "Atenção ferro-velho!"

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

EK73524/O1



U525108