

DE	Gebrauchsanweisung	2-19
FR	Mode d'emploi	20-39
IT	Istruzioni per l'uso	40-57
NL	Gebruiksaanwijzing	58-75

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing



ET 73T..

800 639 14

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	3
So können Sie Schäden vermeiden	5
So können Sie Energie sparen	7
Das Kochfeld	8
Einstellbereich	9
Feld ① "Stand-by"	10
Schaltergriffe	10
Restwärme-Anzeige	10
Feld ② und Feld ③	10
Eingabebestätigung ausschalten	11
Sicherheitsabschaltung	11
Kochen	12
So stellen Sie ein:	12
Kochstelle ausschalten:	12
Tabelle	13
Pflege und Reinigung	14
Pflege	14
Reinigung	14
Kochfeldrahmen	16
Schaltergriffe	17
Eine Störung, was tun?	17
Hinweise:	18
Kundendienst	19
Umweltschutz	19
Verpackung und Altgerät	19

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

- ❑ **Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen.**
Es läßt sich nicht ausschließen, dass manche Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden. Tragen Sie deshalb die Schaltergriffe nicht in den Taschen Ihrer Bekleidung.
Die Schaltergriffe sind stark magnetisch und dürfen Herzschrittmachern nicht näher als 10 cm kommen.
- ❑ Im Schaltergriff und unter der Glaskeramikplatte ist ein starker Magnet. Halten Sie die Schaltergriffe fern von magnetischen Datenträgern, z.B. Ton- und Videocassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Sie können zerstört werden.
Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.

- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- ❑ Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. 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.

- Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus. Rufen Sie den Kundendienst.
- Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und 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 verkratzen 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.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Schaltergriffe

- Legen Sie die Schaltergriffe nicht auf die Kochstellen. Sie können beschädigt werden.
- Die Schaltergriffe sind magnetisch. Metallteilchen, die sich an der Unterseite festsetzen, können die Glaskeramikfläche verkratzen. Wischen Sie die Schaltergriffe und die entsprechende Fläche auf dem Kochfeld gut ab, bevor Sie die Schaltergriffe aufsetzen.

Kochfläche

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z. B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glaschaber. 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 Schaltergriffe 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.

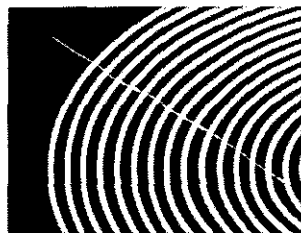
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

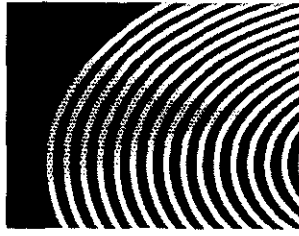
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



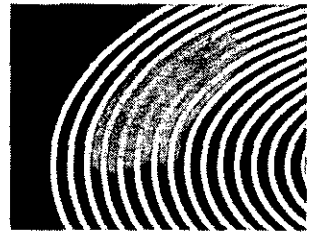
Ausmuschelung durch angescho熔zenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



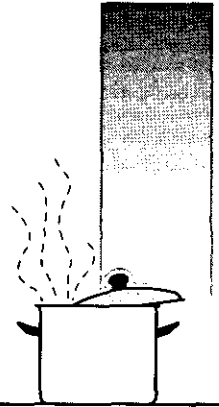
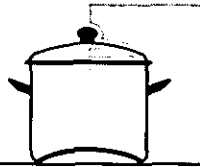
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



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.



Stromverbrauch

normal

1½fach

4fach

Topf mit ebenem Boden und Deckel

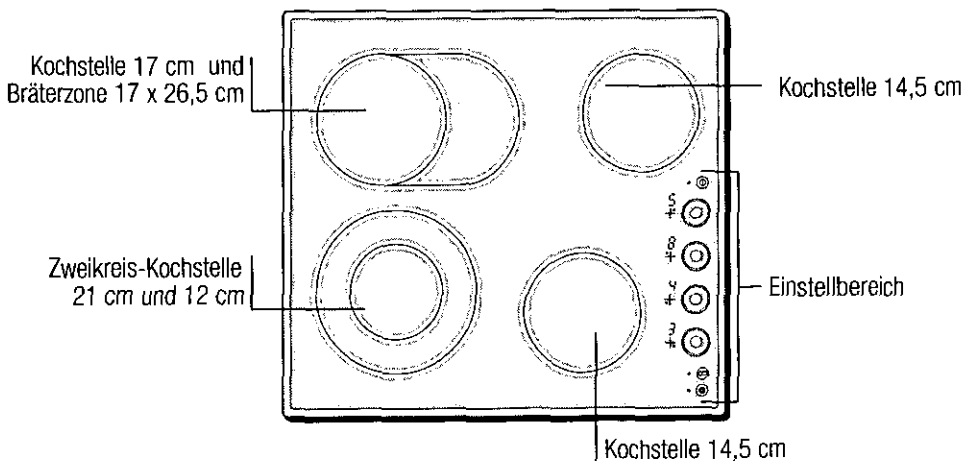
Topf mit unebenem Boden

Topf ohne Deckel

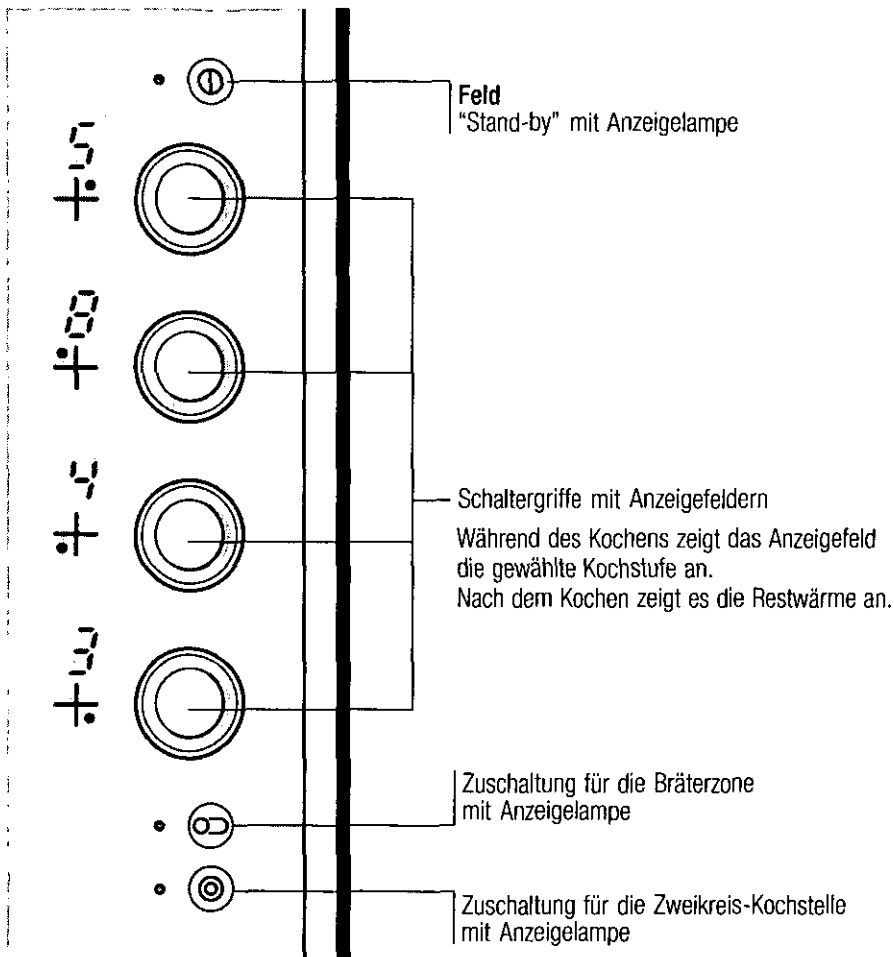
- ❑ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ❑ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere 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.

Das Kochfeld

ET 73 T..



Einstellbereich



Feld ① "Stand-by"

Mit dem Feld "Stand by" ① schalten Sie die Elektronik für den Einstellbereich ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Einschalten:

Berühren Sie das Feld "Stand by" ① bis die Anzeigelampe leuchtet.

Ausschalten:

Berühren Sie das Feld "Stand by" ① bis die Anzeigelampe erlischt. Die Anzeigen sind dunkel. Nur die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis:

- ❑ Wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich auch die Elektronik aus.
Die Anzeigelampe neben dem Feld ① erlischt.

Schaltergriffe

Die Schaltergriffe werden durch starke Magneten auf dem Kochfeld gehalten. Sie zentrieren sich beim Aufsetzen selbstständig.

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 ② und Feld ③

Mit dem Feld ② können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.


Mit dem Feld ③ können Sie die Bräterzone zu- oder wegschalten.

Die entsprechende Kochstelle muss eingeschaltet sein.



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.


Hinweise:

Die letzte Einstellung wird gespeichert und beim nächsten Einschalten der Kochstelle automatisch gewählt.

Jede Eingabe wird mit einem kurzen Ton bestätigt.

Diesen Ton können Sie wegschalten:

Stand-by  muss eingeschaltet sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Stufe 3 stellen.
2. Alle Kochstellen nacheinander von vorne nach hinten durch Linksdrehung ausschalten.
3. Feld Stand-by  mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt das Bestätigungssignal.

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

Eingabebestätigung ausschalten

Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen, ohne Einstellungsänderung, in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*.

Wenn Sie den Schaltergriff drehen, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).


Kochen

Mit dem Schaltergriff aktivieren Sie die Kochstelle und stellen danach die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung


Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

z.B.  = rechte hintere Kochstelle

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet. Die eingestellte Kochstufe sehen Sie in der Anzeige.

So stellen Sie ein:

Berühren Sie das Feld "Stand by"  bis die Anzeigelampe leuchtet.

In den Kochstellen-Anzeigen erscheint 

1. Drehen Sie den Schaltergriff.

Nach links = Kochstufe 9 (Grundeinstellung)

Nach rechts = Kochstufe 1 (Grundeinstellung)

Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen

2. Schaltergriff nochmals drehen, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Kochstelle ausschalten:


Drehen Sie den Schaltergriff bis die Null erscheint.

Etwa 5 Sekunden später erscheint die Restwärme-Anzeige.

Das Abnehmen des Schaltergriffes schaltet die Kochstelle ebenfalls aus.

In der Anzeige erscheint ein "-" (Balken) abwechselnd mit der Restwärmeanzeige.

Kochfeld ausschalten

Ist keine Kochstelle mehr in Betrieb, schaltet sich das ganze Kochfeld nach 20 Sekunden aus. Sie können das Kochfeld auch jederzeit mit dem Feld "Stand by"  ausschalten.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkochstufe	gesamte Garzeit
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig,	100 g	-	1 - 2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400 g - 800 g	2 - 4 Min.	1 - 2	-
Milch	500 ml - 1 l	3 - 4 Min.	1 - 2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400 g - 800 g	2 - 4 Min.	1 - 2	5 - 10 Min.
Milch	200 ml - 400 ml	2 - 4 Min.	1 - 2	4 - 7 Min.
Gebundene Suppen	500 ml - 1 l	4 - 6 Min.	2 - 3	5 - 10 Min.
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	4 - 6 Min.	2 - 3	10 - 20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg	4 - 6 Min.	2 - 3	20 - 30 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g - 250 g	3 - 5 Min.	1 - 3	20 - 35 Min.
Frisches Gemüse mit 1 - 3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	4 - 6 Min.	2 - 3	10 - 20 Min.
Pellkartoffeln mit 1 - 3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	5 - 8 Min.	4 - 5	30 - 40 Min.
Salzkartoffeln mit 1 - 3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	5 - 8 Min.	4 - 5	20 - 30 Min.
Nudeln (1 - 2 l Wasser)	200 g - 400 g	8 - 12 Min.	5 - 6	10 - 15 Min.
Schmoren				
Schmorbraten	1 kg	5 - 8 Min.	4 - 5	60 - 100 Min.
Rouladen	4 Stück	6 - 11 Min.	4 - 5	50 - 60 Min.
Garziehen				
Knödel (2 - 3 l Wasser)	4 - 8 Stück	10 - 15 Min.	4 - 5	30 - 40 Min.
Fisch	300 g - 600 g	7 - 9 Min.	5 - 6	20 - 25 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkochstufe	gesamte Garzeit
Braten				
Fischstäbchen		2 - 3 Min.	6 - 7	8 - 11 Min.
Pfannkuchen (Flädle)		2 - 3 Min.	6 - 7	fortlaufend
Schnitzel, paniert		2 - 3 Min.	7 - 8	7 - 10 Min.
Steaks	2 - 3 Stück	2 - 3 Min.	7 - 8	5 - 10 Min.
Frittieren (in 1 - 2 l Öl)				
Tiefkühlprodukte	200 g / Füllung	10 - 15 Min.	8 - 9	fortlaufend
Sonstiges	400 g / Füllung	10 - 15 Min.	4 - 5	frittieren

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

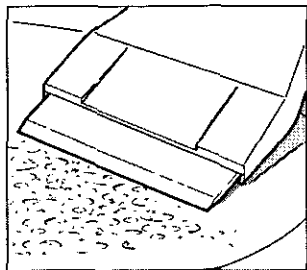
Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Eisen-/ Haushaltswarenhandel, in Groß-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



Achtung:

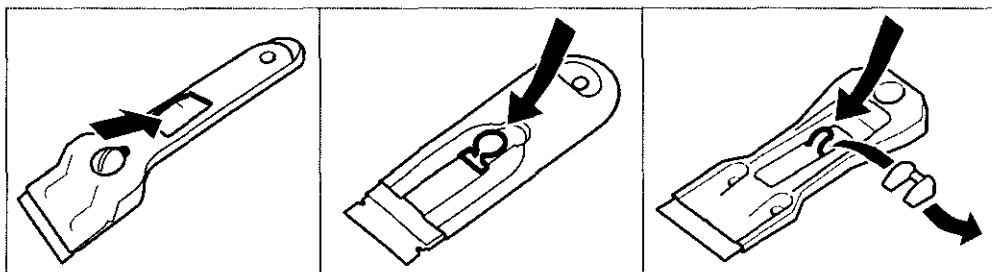
- Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

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.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



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 „Sidol 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.

Schaltergriffe

Die Schaltergriffe wischen Sie am besten nur mit lauwarmen Spüllauge ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Die Reinigung im Geschirrspüler sowie das Tauchen in Spülwasser schädigt die Schaltergriffe.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht	Sicherung defekt Stromausfall	Überprüfen Sie die entsprechende Haussicherung. Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige blinkt ein \mathcal{E} . Eine oder beide Anzeigelampen für die Zuschaltungen blinken. Ein Signal ertönt. Die Kochstelle schaltet aus.	Feld \odot bzw. \odot oder beide wurden für länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt.	Das kann geschehen, wenn eine Speise überläuft oder ein Gegenstand auf den Bedienfeldern abgelegt wurde. Wischen Sie die Bedienfelder gründlich ab bzw. nehmen Sie den Gegenstand weg. Betätigen Sie einen Kochstellenschalter, oder eines der Felder $\textcircled{1}$, \odot , \odot .
In allen Anzeigen blinkt ein \mathcal{E} . Ein Signal ertönt. Die Kochstelle schaltet aus.	Feld $\textcircled{1}$ wurde für länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt.	Das \mathcal{E} erlischt.
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet.	Das Feld "Stand-by" $\textcircled{1}$ wurde irrtümlich berührt.	Feld $\textcircled{1}$ berühren und neu einstellen.
Die große Zweikreis-Kochstelle und die Bräterzone schalten sich nicht zu oder weg	Sie haben beide Zuschaltungen gleichzeitig berührt.	Berühren Sie die Felder für die Zuschaltungen nacheinander.

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

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
$F2$	Die Kochstelle hat sich abgeschaltet.	Warten Sie, bis sich die Kochstelle abgekühlt hat. $F2$ erlischt. Stellen Sie neu ein.
$F8$	Die Einstellung der Kochstelle wurde lange Zeit nicht verändert.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Betätigen Sie den Kochstellenschalter.

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.

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 de matières

Remarques importantes	21
Avant l'encastrement	21
Consignes de sécurité	21
Prenez soin de votre table de cuisson	23
Economies d'énergie	25
La table de cuisson	27
Plage de réglage	28
Zone ① «Veille»	29
Manettes	29
Indicateur de chaleur résiduelle	29
Zone l et zone m	30
Désactiver le signal sonore confirmant un réglage .	30
Coupure automatique de sécurité	31
Cuire	31
Réglages:	31
Coupure du foyer:	32
Tableau	32
Entretien et nettoyage	34
Entretien	34
Nettoyage	34
Cadre de la table de cuisson	36
Manettes	36
Incidents et dépannage	37
Remarques	38
Service après-vente	39
Protection de l'environnement	39
Emballage et appareil usagé	39

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

- Pour des porteurs d'implants électroniques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline.**

Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi vous ne devez pas mettre les manettes dans les poches de vos vêtements.

Les manettes sont fortement magnétiques et ne doivent pas être approchées de plus de 10 cm aux stimulateurs cardiaques.

- Dans la manette et sous la plaque vitrocéramique se trouve un aimant puissant. N'approchez pas les manettes de porteurs magnétiques de données, tels que cassettes audio et vidéo, disquettes, cartes de crédit à bande magnétique. Ils pourront être détruits.
Des parasites peuvent survenir sur des téléviseurs et moniteurs.

- ❑ Cet appareil répond aux prescriptions 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 dégâts considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Eloignez impérativement les enfants.
- ❑ Restez à proximité lorsque vous préparez des mets avec de la graisse ou de l'huile. De l'huile trop chaude peut s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Risque de brûlures! Couvrez la vaisselle afin d'étouffer le feu et éteignez le foyer. Laissez le plat refroidir sur le foyer.
- ❑ Attention! Le dessous de la casserole et le foyer doivent être propres et secs. Le liquide parvenant entre le dessous de la casserole et le foyer s'évapore. La casserole peut être soulevé brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures!
- ❑ Observez l'indicateur de chaleur résiduelle. Il vous met en garde de foyers chauds.
- ❑ L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume plus après une panne de courant. Les foyers peuvent encore être chauds.
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. La table de cuisson et l'isolation du câble peuvent être endommagées.
- ❑ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets ou bombes aérosol inflammables. Ne posez pas d'objets inflammables sur la table de cuisson.

- En cas d'apparition de craquelures, fissures et cassures dans la table de cuisson, mettez l'appareil immédiatement hors service. Mettez toujours l'appareil hors tension au moyen du fusible du four ou du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou déconnecter le dispositif de connexion éventuellement existant.
- Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer.
Appelez le service après vente.
- Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ensuite ne peut plus être commandée, vous devez la séparer immédiatement du secteur. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

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.
- Evitez que le contenu d'une casserole émaillée s'évapore ou s'assèche complètement car cela pourrait endommager le fond de la casserole et la vitrocéramique.
- Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas les manettes sur les foyers. Ils peuvent être endommagés.

Manettes

- Les manettes sont magnétiques. Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous peuvent rayer la surface vitrocéramique. Essuyez soigneusement les manettes et la surface correspondante sur la table de cuisson avant de monter les manettes.

Table de cuisson

- ❑ 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 pas de poêles ou de casseroles chaudes sur les zones d'affichage, les manettes ou 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 «Stahlfix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation.

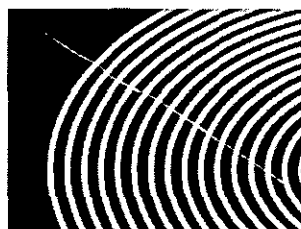
Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

Exemples de dégâts possibles

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



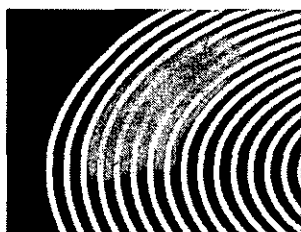
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



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

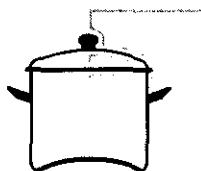
- Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- Choisissez toujours une casserole d'une taille adaptée à la quantité d'aliments à faire cuire. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup 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.

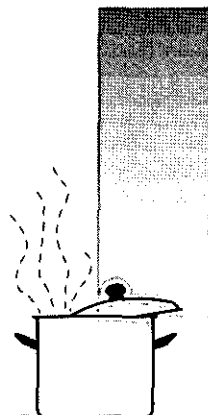
Consommation
de courant



normale



1 fois et ½



4 fois

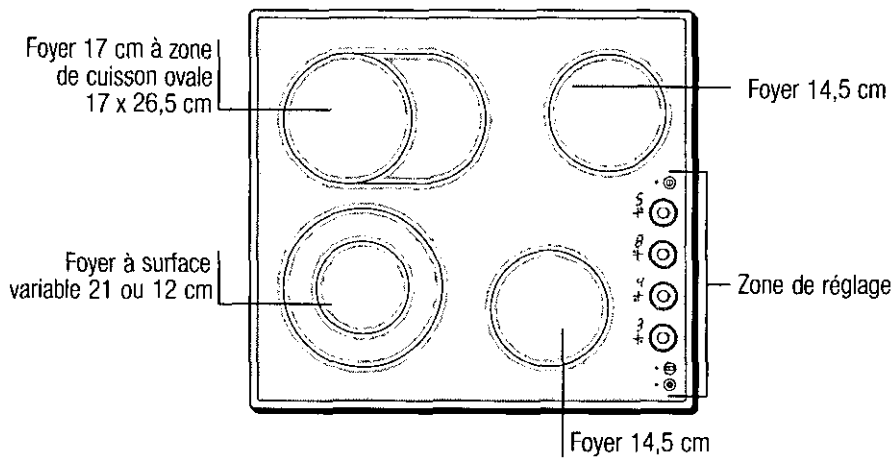
Casserole à fond plat,
avec couvercle

Casserole à fond
irrégulier

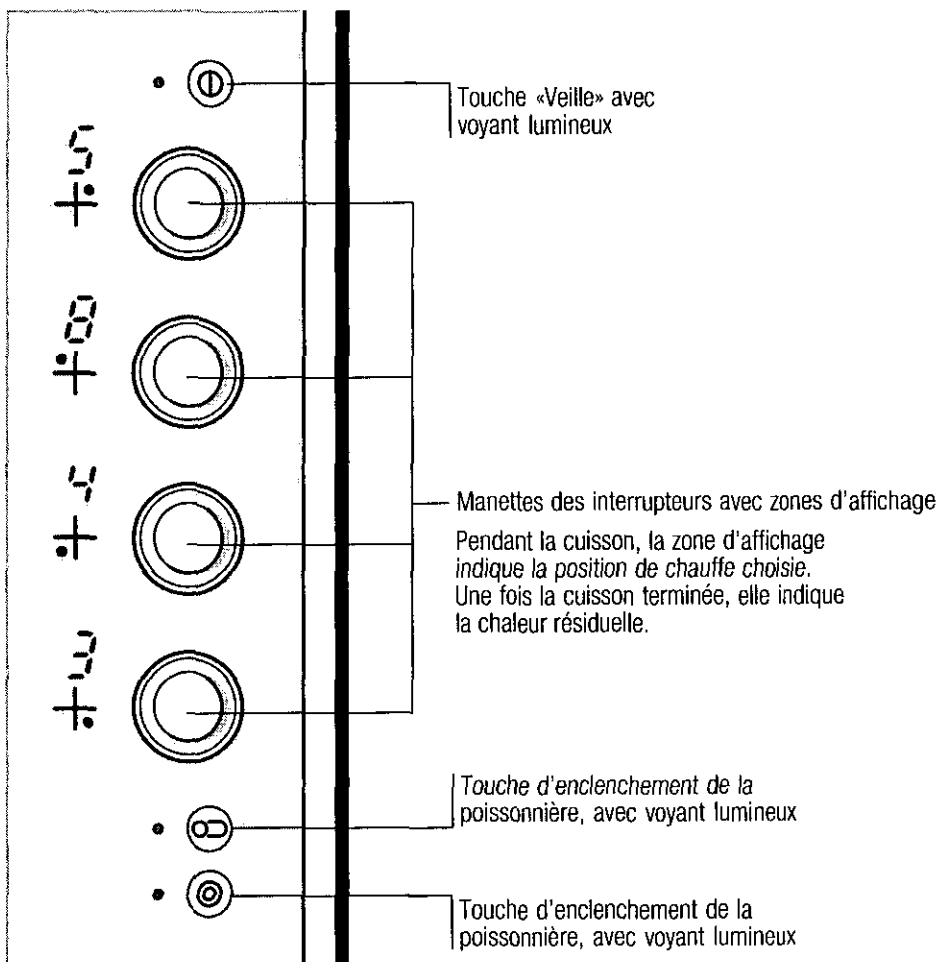
Casserole sans
couvercle

La table de cuisson

ET 73 T..



Plage de réglage



Zone ① «Veille»

Lorsque vous effleurez la zone «Veille» ①, vous enclenchez la commande électronique de cette zone de réglage. Maintenant, le foyer est prêt à marcher.

Enclenchement:

Effleurez la zone «Veille» ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Coupure:

Effleurez la zone «Veille» ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Les affichages sont sombres. Seul l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le foyer ait suffisamment refroidi.

Remarque:

- ❑ Si tous les foyers restent éteints pendant plus de 20 secondes, la commande électronique s'éteint elle aussi.
Le voyant lumineux situé à côté de la zone ① s'éteint.

Manettes

Les manettes des interrupteurs sont retenues par de puissants aimants contre la table de cuisson. Lorsque vous les posez, elles se centrent d'elles-mêmes.

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 (sur certains modèles uniquement).

Le foyer correspondant doit être allumé.



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 ou le foyer à surface variable

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

Remarques:


Le dernier réglage est mémorisé. La commande le sélectionne automatiquement lorsque vous enclenchez ce foyer la fois suivante.

Désactiver le signal sonore confirmant un réglage

Chaque manipulation est confirmée par un bref signal sonore.

Vous pouvez désactiver ce signal sonore:

Le mode Veille  doit être enclenché.

1. Réglez les 4 foyers sur la position 3.
2. Pour éteindre tous les foyers de l'avant vers l'arrière, tournez leur interrupteur à gauche.
3. Effleurez la zone «Veille»  pendant 5 secondes minimum. Au bout de cette période, le signal sonore de confirmation retentit.

Vous pouvez réactiver la fonction Confirmation de programmation. Suivez les instructions de coupure. Même procédure que pour la désactiver.

Coupure automatique de sécurité

Si un foyer fonctionne en continu depuis longtemps sans modification de réglage, il s'éteint automatiquement. Un *F* et un *B* clignotent en alternance à l'affichage.

Si vous tournez la manette, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le nombre d'heures au bout desquelles le foyer s'éteint dépend de la position de chauffe que vous aviez choisie (1 à 10 heures).

Cuire

Activez le foyer par la manette puis réglez le foyer sur la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Le symbole à l'afficheur indique de quel foyer il s'agit.

Exemple: + = foyer arrière droit

Chaque position de chauffe comporte une position intermédiaire repérée par un point. L'affichage indique sur quelle position de chauffe le foyer est réglé.

Réglages:

Effleurez la touche «Stand-by» $\text{\textcircled{1}}$ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Un *B* apparaît aux indicateurs des foyers.

1. Tournez la manette de l'interrupteur.
Vers la gauche = Position de chauffe 9
(Réglage de base)
Vers la droite = Position de chauffe 1
(Réglage de base)

Si vous voulez régler le foyer sur une autre position de chauffe

2. Tournez à nouveau la manette jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse à l'affichage.

Vous pouvez modifier la position de chauffe à tout moment.

Coupure du foyer:

Tournez la manette jusqu'à que le zéro apparaisse.

Environ 5 secondes après, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Le fait d'enlever la manette éteint également le foyer. A l'affichage apparaît une barre «-» en alternance avec l'indication de la chaleur résiduelle.

Coupure de la table de cuisson

Si plus aucun foyer n'est allumé, la table de cuisson s'éteint complètement au bout de 20 secondes. Vous pouvez aussi à tout moment éteindre la table de cuisson en effleurant la touche «Stand-by» ①.

Tableau

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

Pour faire chauffer rapidement les plats et pour saisir les rôtis, réglez les interrupteurs des foyers correspondants sur la position 9. Ensuite, ramenez-les sur une position de mijotage appropriée.

	Quantité	Position de chauffe rapide 9	Position de mijotage	Durée de cuisson totale
Faire fondre				
Chocolat, beurre, miel	100 g	-	1 - 2	-
Gélatine	1 paquet	-	1 - 2 -	-
Réchauffer et maintenir au chaud				
Ragoût (de lentilles par ex.)	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	-
Lait	500 ml - 1 l	3 - 4 min.	1 - 2	-
Réchauffer				
Légumes en conserve	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	5 - 10 min.
Lait	200 ml - 400 ml	2 - 4 min.	1 - 2	4 - 7 min.
Soupes liées	500 ml - 1 l	4 - 6 min.	2 - 3	5 - 10 min.
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g - 600 g	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Plat de viande surgelé	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	20 - 30 min.

	Quantité	Position de chauffe rapide 9	Position de mijotage	Durée de cuisson totale
Cuire				
Riz (avec deux fois son volume d'eau)	125 g - 250 g	3 - 5 min.	1 - 3	20 - 35 min.
Légumes frais, avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Pommes de terre en robe de chambre, avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	30 - 40 min.
Pommes de terre gros sel, avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	20 - 30 min.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g - 400 g	8 - 12 min.	5 - 6	10 - 15 min.
Braiser				
Rôti à braiser	1 kg	5 - 8 min.	4 - 5	60 - 100 min.
Roulés	4 paupiettes	6 - 11 min.	4 - 5	50 - 60 min.
Cuire à point				
Quenelles (2-3 l d'eau)	4 - 8 quenelles	10 - 15 min.	4 - 5	30 - 40 min.
Poisson	300 g - 600 g	7 - 9 min.	5 - 6	20 - 25 min.
Poêler				
Bâtonnets de poisson pané		2 - 3 min.	6 - 7	8 - 11 min.
Crêpes épaisses		2 - 3 min.	6 - 7	cuissons répétitives
Escalopes panées		2 - 3 min.	7 - 8	7 - 10 min.
Biftecks	2 - 3 biftecks	2 - 3 min.	7 - 8	5 - 10 min.
Frir (dans 1-2 l. d'huile)				
Produits surgelés	200 g / par charge	10 - 15 min.	8 - 9	fritures répétitives
Divers	400 g / par charge	10 - 15 min.	4 - 5	

* Les sels minéraux et les vitamines se détruisent dans l'eau bouillante. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux.
Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

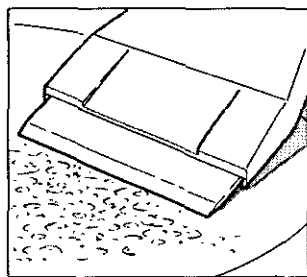
Entretien et nettoyage

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

Entretien

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «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 racloir pourrait rayer la vitrocéramique.
- Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Attention!

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

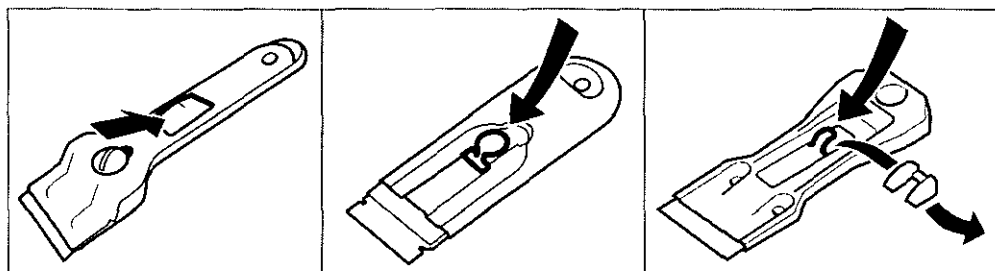
Procédure

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.

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



Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Râcloir 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	Granes Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Specialisés

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.

Manettes

Essuyez les manettes de préférence avec un essuie-tout imbibé d'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez aucun produit agressif ou récurant. Le fait de laver les manettes au lave-vaisselle ou de les plonger dans l'eau de vaisselle les abîme.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Fusible Grillé/Disjoncteur coupé. Coupure de courant.	Vérifiez le fusible/disjoncteur protégeant la table de cuisson. Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
A l'affichage clignote un E. L'un ou les deux des voyants lumineux des fonctions supplémentaires clignote(nt). Un signal sonore retentit. Le foyer s'éteint.	Vous avez effleuré la touche ☉ ou ☽ les deux touches à la fois pendant plus de 5 secondes sans interruption.	Cela peut se produire lorsqu'un aliment déborde ou qu'un objet a été déposé sur les touches de commande. Essuyez soigneusement les touches de commande et retirez l'objet perturbateur. Actionnez un interrupteur de foyer ou l'une des touches ☉, ☽. Le E s'éteint.
Un E clignote dans tous les affichages. Un signal sonore retentit. Le foyer s'éteint.	Vous avez effleuré la touche ☉ pendant plus de 5 secondes sans interruptions.	Effleurez la zone ☉ puis refaites le réglage.
La table de cuisson s'est éteinte toute seule.	Vous avez effleuré la zone «Veille» ☉ par erreur.	Effleurez la zone ☉ puis refaites le réglage.
Le grand foyer à surface variable et la poissonière refusent de s'allumer ou de s'éteindre.	Vous avez effleuré simultanément les deux touches d'enclenchement.	Effleurez successivement les touches enclenchant les fonctions supplémentaires.

Si un E r et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, c'est l'indice d'un défaut dans les circuits électroniques. Eteignez immédiatement l'appareil du secteur en coupant le fusible ou le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs de la maison puis remettez l'appareil en marche. Appelez le service après-vente si les mêmes mentions apparaissent de nouveau à l'affichage.

Si dans la zone d'affichage un **F** et un chiffre clignotent en alternance, cela signifie que votre appareil a détecté un défaut. Le tableau ci-après indique quelles mesures prendre pour y remédier.

Indicateur	Défaut	Remède
F2	Le foyer s'est éteint.	Attendez que le foyer se soit refroidi. La mention F2 s'éteint. Réglez à nouveau le foyer.
FB	Vous n'avez pas modifié le réglage du foyer depuis longtemps.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Actionnez l'interrupteur du foyer.

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.

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	41
Prima del montaggio	41
<i>Istruzioni di sicurezza</i>	41
Per evitare danni	43
Per risparmiare energia	45
Il piano di cottura	46
Zona sensori	47
Zona sensore ① «Stand-by»	48
Manopole dei selettori	48
Indicazione di calore residuo	48
Zona ② e zona ③	48
Esclusione della conferma acustica di digitazione .	49
Spegnimento automatico di sicurezza	49
Cucinare	50
Regolazione	50
Spegnere la zona di cottura	50
Tabella	51
Manutenzione e pulizia	52
Manutenzione	52
Pulizia	53
Cornice del piano di cottura	54
Manopole dei selettori	54
Che fare in caso di guasto?	55
Avvertenze	56
Assistenza tecnica	57
Tutela ambientale	57
Imballaggio e apparecchio usato	57

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

- ❑ **Per portatori di apparecchi elettronici impiantati per es. pacemaker, pompe per insulina.** Non si può quindi escludere che alcuni impiantati non vengano influenzati dai campi magnetici. Non mettere quindi le manopole nelle tasche dei vestiti. Le manopole sono altamente magnetiche e devono stare ad una distanza minima di 10 cm dai portatori di pacemaker.
- ❑ Nelle manopole degli interruttori e sotto la piastra in vetroceramica si trova un potente magnete. Tenere le manopole degli interruttori lontane da supporti dati di tipo magnetico, per es. audio-cassette, videocassette, dischetti, carte di credito e carte con bande magnetiche. Potrebbero venire danneggiati.
Si potrebbero verificare disturbi a televisori e monitor.

- ❑ Questo apparecchio corrisponde alle norme di sicurezza applicabili per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. *Riparazioni non eseguite correttamente possono essere causa di danni considerevoli per l'utente.*
- ❑ Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di pietanze.
- ❑ Le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura durante il funzionamento diventano calde. Tenere i bambini lontano da tali superfici.
- ❑ Sorvegliare sempre gli alimenti durante la cottura a base di grassi o olio. L'olio bollente può prendere fuoco. Mai versare acqua nel grasso o nell'olio in fiamme. Pericolo di scottature! Porre invece un coperchio sul contenitore, in modo da spegnere il fuoco e quindi spegnere il fornello. Lasciare raffreddare il contenitore sulla zona di cottura.
- ❑ *Attenzione! I fondi delle pentole e il fornello devono essere puliti ed asciutti. Il liquido, che penetra tra i fondi delle pentole ed il fornello, evapora. A causa della pressione del vapore la pentola può improvvisamente saltare per aria. Pericolo di lesioni!*
- ❑ Prestare attenzione all'indicazione di calore residuo. Mette in guardia da fornelli caldi.
- ❑ Dopo una caduta di corrente l'indicazione di calore residuo non si attiva più. I fornelli potrebbero essere ancora caldi.
- ❑ *I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono venire a contatto con i fornelli caldi. Il piano di cottura e l'isolamento dei cavi potrebbero venire danneggiati.*
- ❑ Se sotto il piano cottura si trova un cassetto, in esso non deve essere conservato nessun oggetto infiammabile o bomboletta spray. Non porre oggetti infiammabili sul piano cottura.
- ❑ Nel caso sul piano di cottura si formassero fenditure, screpolature o rotture, l'apparecchio deve subito essere messo fuori servizio. In linea di principio l'apparecchio deve essere spento tramite la sicurezza del fornello o tramite l'interruttore di

sicurezza nella scatola dei fusibili ovvero deve essere disinserto un eventuale dispositivo di innesto.

- Quando la zona di cottura si scalda, ma l'indicatore non funziona, spegnere il fornello. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- Se il piano di cottura si disattiva da solo e non è successivamente più possibile utilizzare, è necessario staccarlo immediatamente dalla rete elettrica. Disattivare il fusibile della valvoliera e contattare il servizio di assistenza tecnica.

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.
- 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.

Manopole

- Non posizionare le manopole sulle zone di cottura. Possono danneggiarsi.
- Le manopole sono magnetiche. Le parti metalliche che aderiscono alla base possono graffiare la superficie in vetroceramica. Prima di applicare le manopole, si raccomanda di detergere accuratamente le manopole stesse e la corrispondente superficie del piano di cottura.

Superficie di cottura

- Non utilizzare il piano di cottura come superficie d'appoggio o di lavoro. Sale, zucchero e granelli di sabbia – p. es. dalla pulizia di verdura – possono provocare graffi sul piano di cottura.
- Badare che sul piano di cottura non cadano oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.

- ❑ Eliminate subito gli alimenti traboccati 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 deponete tegami e pentole caldi sui display, sulle manopole dei selettori e sulla cornice del piano di cottura.
- ❑ Il raschietto ha una lama affilata. Usandolo non avvicinatevi troppo alla cornice del piano cottura. Potreste danneggiarla.

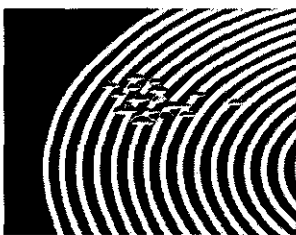
Alterazioni di colore del piano di cottura

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.

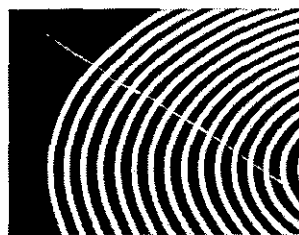
Anche residui di alimenti non rimossi, attaccati e bruciati, causano alterazioni cromatiche del piano di cottura.

Esempi di possibili danni

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



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



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

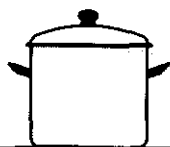


Decolorazioni con iridescenza metallica, a causa dello sfregamento delle pentole, o di detersivi non adatti.

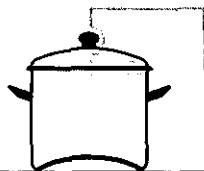
Decorazione abrasa da detersivi non adatti.

Per risparmiare energia

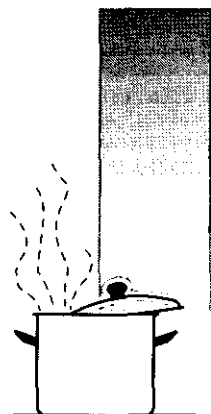
- Consigliamo pentole e padelle con fondo piano e spesso. I fondi non piani prolungano i tempi di cottura.
- Scegliere sempre una pentola di grandezza proporzionata alla quantità delle pietanze. Una pentola grande, poco piena, richiede molta energia.
- È opportuno chiudere sempre pentole e tegami con un coperchio adatto.



normale



1 volta e ½



4 volte

Consumo di corrente

Pentola con fondo piano e coperchio

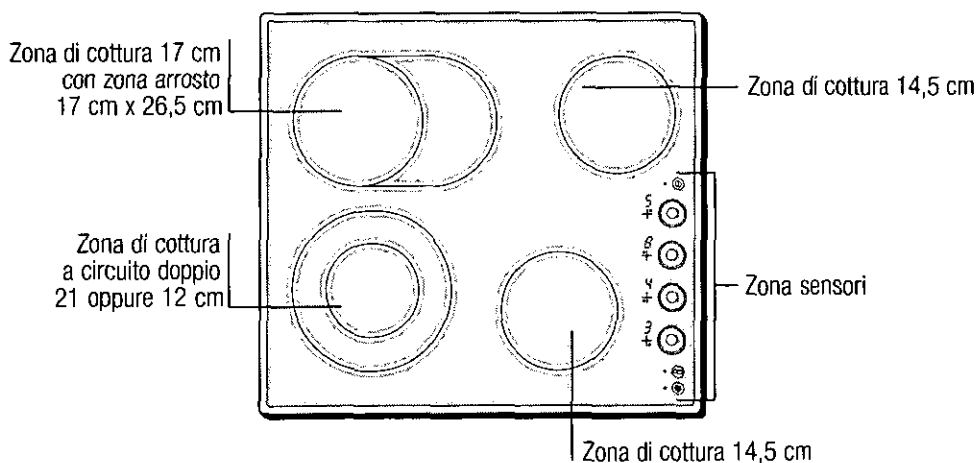
Pentola con fondo non piano

Pentola senza coperchio

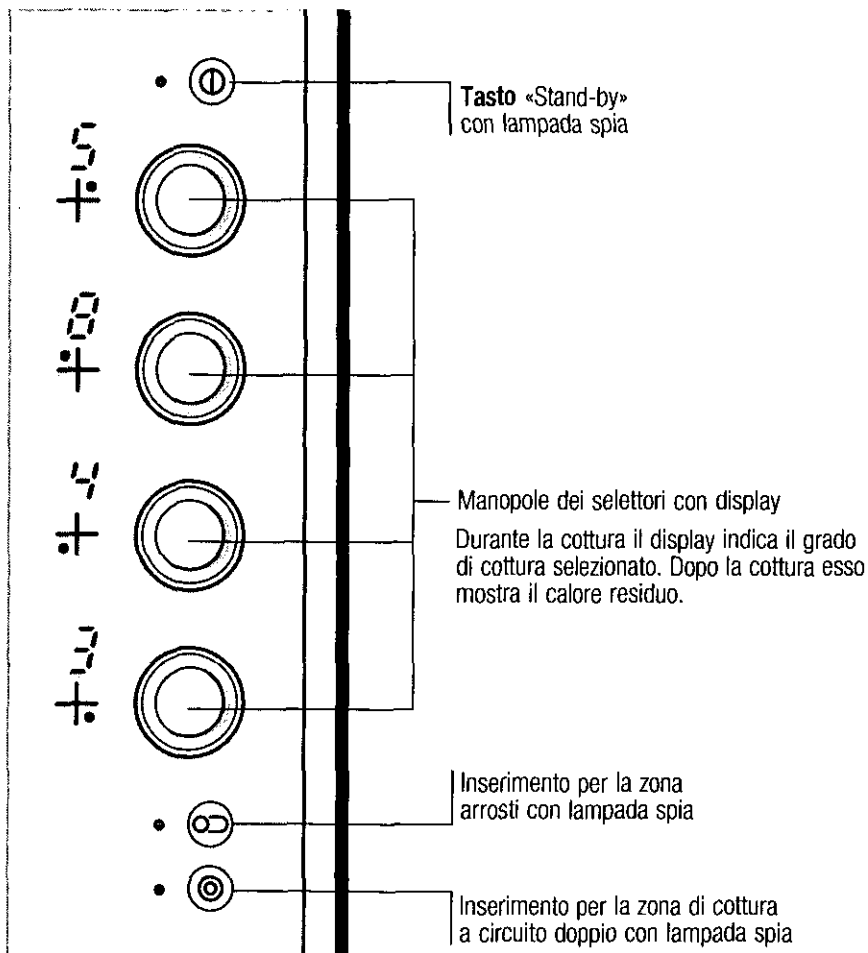
- ❑ La migliore trasmissione del calore è assicurata se il fondo della pentola e la zona di cottura hanno la stessa grandezza. Nell'acquisto delle pentole, tenere presente che la casa produttrice spesso indica il diametro superiore della pentola, che solitamente è maggiore del diametro del fondo.
- ❑ 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.

Il piano di cottura

ET 73 T..



Zona sensori



Zona sensore ① «Stand-by»

Se toccate la zona «Stand-by» ① accendete il sistema elettronico per la zona sensori. Ora il piano cottura è pronto per l'uso.

Inserire la zona per arrosti

Toccate la zona sensore «Stand-by» ① finché non si accende la lampada spia.

Spento:

Toccate la zona sensore «Stand-by» ① finché la lampada spia si spegne. Gli indicatori sono spenti. Resta accesa solo l'indicazione di calore residuo, finché la zona di cottura non si è raffreddata sufficientemente.

Avvertenza:

- ❑ Se tutte le zone di cottura restano disinserite per oltre 20 secondi, anche il comando elettronico si disattiva.
La lampada spia accanto alla zona ① si spegne.

Manopole dei selettori

Le manopole dei selettori vengono tenute ferme sul piano di cottura per mezzo di potenti magneti. Nella sovrapposizione le manopole sono autocentranti.

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 ② e zona ③

Con la zona sensore ② potete variare la grandezza della zona di cottura a doppio circuito.


Con la zona sensore ③ potete accendere o spegnere la zona per arrosti.

La relativa zona di cottura deve essere accesa.



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.


Avvertenze:

L'ultima regolazione viene memorizzata e selezionata automaticamente alla successiva accensione della zona di cottura.

Ogni azionamento viene confermato con un breve segnale acustico.

Questo segnale acustico può essere disattivato:

Stand-by  deve essere attivato.

1. Regolare tutte le 4 zone di cottura al grado 3.
2. Ruotando verso sinistra, spegnere le zone di cottura una dopo l'altra da dietro verso avanti.
3. Toccare il tasto a sensore Stand-by  per almeno 5 secondi, dopo i quali viene emesso un segnale acustico di conferma.

La conferma d'introduzione può essere anche di nuovo attivata. Procedere esattamente come nella disattivazione.

Se una zona di cottura resta a lungo in funzione senza modifica della regolazione, si spegne automaticamente. Nel display lampeggiano alternativamente le lettere *F* e *B*.

Ruotando la manopola del selettore, l'indicazione scompare. Potete eseguire una nuova regolazione.

Il momento di spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura regolato (da 1 a 10 ore).

Esclusione della conferma acustica di digitazione

Spegnimento automatico di sicurezza

Cucinare

Attivate la zona di cottura con la manopola del selettore e poi regolate il grado di cottura desiderato.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

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

Ogni grado di cottura ha una posizione intermedia. Questa è indicata con un punto. Il livello di cottura regolato si legge nell'indicatore.

Regolazione

Toccate il tasto sensore «Stand-by» ① finché la lampada spia si accende.

Nei display delle zone di cottura compare 0

1. Ruotate la manopola del selettore.
Verso sinistra = grado di cottura 9
(impostazione base)
Verso destra = grado di cottura 1
(impostazione base)

Se desiderate utilizzare un altro livello di cottura

2. Ruotare di nuovo la manopola del selettore, finché nel display compare il grado di cottura desiderato.

Potete cambiare il livello di cottura in qualsiasi momento.

Spegnere la zona di cottura

Ruotate la manopola del selettore finché compare lo zero.

Circa 5 secondi dopo compare l'indicazione di calore residuo.

Anche togliendo la manopola del selettore la zona di cottura si spegne. Nel display compare un «-» (barra) alternativamente con l'indicazione di calore residuo.

Spegnere il piano cottura

Quando nessun'altra zona di cottura è in funzione, dopo 20 secondi tutto il piano cottura si disattiva automaticamente. Potete attivare il piano cottura in qualsiasi momento con la zona sensore «Stand-by» ①.

Tabella

Nella tabella seguente trovate alcuni esempi. Tenete presente che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti e perciò sono possibili differenze.

Per il riscaldamento rapido per la cottura e l'arrosto disporre il selettore della zona di cottura sul grado 9. Ridurre poi al grado di cottura più adatto.

	Quantità	Livello di cottura rapida 9	Grado di cottura a fuoco lento	Tempo di cottura totale
Fondere				
cioccolata, burro, miele	100 g	-	1 - 2	-
gelatina	1 pacchetto	-	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo				
Piatto unico (p. es. lenticchie)	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	-
Latte	500 ml - 1 l	3 - 4 min.	1 - 2	-
Riscaldare				
Verdura in scatola	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	5 - 10 min.
Latte	200 ml - 400 ml	2 - 4 min.	1 - 2	4 - 7 min.
Minestra	500 ml - 1 l	4 - 6 min.	2 - 3	5 - 10 min.
Scongelare e riscaldare				
Spinaci, surgelati	300 g - 600 g	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Gulash, surgelato	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	20 - 30 min.
Bollire				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g - 250 g	3 - 5 min.	1. - 3	20 - 35 min.
Verdura, fresca con 1-3 tazze d'acqua	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Patate lesse con buccia con 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	30 - 40 min.
Patate lesse senza buccia con 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	20 - 30 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g - 400 g	8 - 12 min.	5 - 6	10 - 15 min.
Brasare				
involtini	1 kg	5 - 8 min.	4 - 5	60 - 100 min.
stufato	4 pezzi	6 - 11 min.	4 - 5	50 - 60 min.

	Quantità	Livello di cottura rapida 9	Grado di cottura a fuoco lento	Tempo di cottura totale
Cuocere a bassa temperatura				
Canederli (2-3 l d'acqua)	4 - 8 pezzi	10 - 15 min.	4 - 5	30 - 40 min.
Pesce	300 g - 600 g	7 - 9 min.	5 - 6	20 - 25 min.
Arrostire				
Bastoncini di pesce		2 - 3 min.	6 - 7	8 - 11 min.
Frittata		2 - 3 min.	6 - 7	frittura continua
Cotoletta, impanata		2 - 3 min.	7 - 8	7 - 10 min.
Bistecche	2 - 3 pezzi	2 - 3 min.	7 - 8	5 - 10 min.
Friggere (in 1-2 l d'olio)				
Prodotti surgelati	200 g / carica	10 - 15 min.	8 - 9	frittura
Altri prodotti	400 g / carica	10 - 15 min.	4 - 5	continua

* I minerali e le vitamine non si sciolgono nell'acqua, perciò:
poca acqua - vitamine e minerali si conservano.
Brevi tempi di cottura - verdure croccanti.

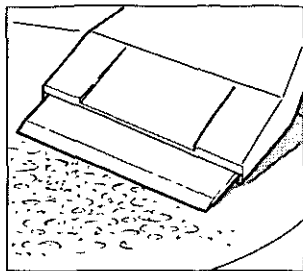
Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropultrici 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



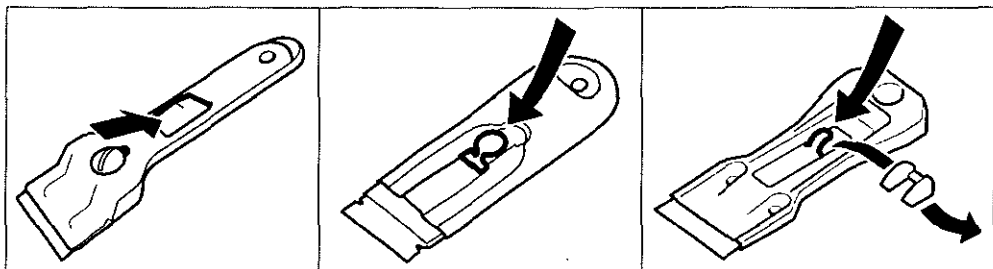
Attenzione:

Procedere in questo modo

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

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

- Passate solo con la lama sulla superficie in vitroceramica. Il portalama potrebbe graffiare la vitroceramica.
 - 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.
- 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.
- Al Vostro piano di cottura è accluso uno dei seguenti raschietti per vetro.



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 detersivi chimicamente corrosivi, come spray per forni o smacchiatori.

A causa di detersivi 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».

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

Cornice del piano di cottura









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.

Manopole dei selettori

Pulite le manopole preferibilmente solo strofinandole con una soluzione di acqua tiepida e detersivo. Non usate prodotti corrosivi o abrasivi. Il lavaggio in lavastoviglie e l'immersione in acqua con detersivo danneggiano le manopole.

Che fare in caso di guasto?

In caso malfunzionamento si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica, tenere presenti le avvertenze seguenti:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il piano cottura non funziona.	Dispositivo di sicurezza	Controllate il relativo interruttore di sicurezza.
	Interruzione di energia elettrica	Controllate se la lampada della cucina funziona.
Nel display lampeggia una <i>E</i> . Una o entrambe le lampade spia per gli interruttori d'inserimento lampeggiano. Viene emesso un segnale acustico. La zona di cottura si spegne.	I tasti sensore  oppure  entrambi sono stati azionati ininterrottamente per oltre 5 secondi.	Può accadere se un alimento trabocca oppure se un oggetto è stato poggiato sui tasti sensore. Pulite accuratamente i tasti sensore o togliete l'oggetto. Azionate uno dei selettori delle zone di cottura oppure uno dei tasti sensore  ,  ,  .
In tutti i display lampeggia una <i>E</i> . Viene emesso un segnale acustico. La zona di cottura si spegne.	Il tasto sensore  è stato azionato ininterrottamente per oltre 5 secondi.	La <i>E</i> si spegne.
Il piano cottura si è spento.	La zona sensore «Stand-by»  è stata toccata inavvertitamente.	Toccate la zona sensore  e procedete ad una nuova regolazione.
La zona di cottura a circuito doppio grande e la zona arrostiti non s'inseriscono o disinseriscono	Avete toccato contemporaneamente entrambi gli interruttori d'inserimento.	Toccare consecutivamente i tasti sensore per l'inserimento.

Se nei display compare una *E r* e numeri, il comando elettronico è difettoso. Disinserire ed inserire di nuovo l'apparecchio per mezzo dell'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico o dell'interruttore di sicurezza nel portafusibili. Rivolgersi al servizio assistenza clienti se ricompare la stessa indicazione.

Se nell'indicatore lampeggiano alternativamente una *F* ed un numero, l'apparecchio ha riconosciuto un malfunzionamento. Nella tabella seguente trovate le misure per porvi rimedio.

Indicazione	Guasto	Provvedimento
<i>F2</i>	La zona di cottura si è spenta.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi. <i>F2</i> si spegne. Regolare di nuovo.
<i>FB</i>	La regolazione della zona di cottura non è stata cambiata per molto tempo.	È stato attivato il dispositivo d'interruzione di sicurezza. Azionate il selettore della zona di cottura.

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.

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	59
Voor het inbouwen	59
Veiligheidsvoorschriften	59
Zo kunt u schade voorkomen	61
Zo kunt u energie sparen	63
Het kookplateau	64
Bedieningsveld	65
Veld ① „Stand-by”	66
Schakelaarknoppen	66
Restwarmteindicatie	66
Veld ② en veld ③	66
Invoerbevestiging uitschakelen	67
Automatische veiligheidsuitschakeling	67
Koken	68
Zo stelt u in	68
Kookzone uitschakelen	68
Tabel	69
Onderhoud en reiniging	70
Onderhoud	70
Reiniging	71
Omlijsting van het kookplateau	72
Schakelaarknoppen	72
Wat te doen bij storing?	73
Opmerkingen	74
Klantenservice	75
Milieubescherming	75
De verpakking en uw oude apparaat	75

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 transport-schade hebt geconstateerd.

Veiligheidsvoorschriften

- Voor dragers van elektronische implantaten b.v. pacemakers, insulinepompen.**
Het valt niet uit te sluiten dat sommige implantaten door magneetvelden beïnvloed worden. Draag daarom de schakelaargrepen niet in de zakken van uw kledij.
De schakelaargrepen zijn sterk magnetisch en mogen niet dichterbij dan 10 cm in de buurt van pacemakers komen.
- In de greep van de schakelaar en onder de keramische plaat bevindt zich een sterke magneet. Houdt de grepen van de schakelaars uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals b.v. geluids- en videocassettes, diskettes, kredietkaarten en kaarten met magneetstroken. Ze zouden kapot kunnen gaan.
Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen voorkomen.

- ❑ Dit toestel voldoet aan de veiligheidsvoorschriften voor elektroapparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden bij gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt.
- ❑ Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Oververhitte olie is ontvlambaar. Giet nooit water in brandend vet of brandende olie. Verbrandingsgevaar! Dek de schaal af, zodat het vuur stikt en schakel de kookzone uit. Laat de schaal op de kookzone afkoelen.
- ❑ Attentie! De bodem van de pan en de kookzone moeten schoon en droog zijn. Vloeistof die tussen de bodem van de pan en de kookzone terechtkomt, verdampt. Door de dampdruk kan de pan plots omhoog springen. Verwondingsgevaar!
- ❑ Houd rekening met de aanduiding van de restwarmte. Die waarschuwt voor hete kookzones.
- ❑ Na het uitvallen van de stroom schakelt de aanduiding van de restwarmte niet meer in. De kookzones kunnen nog heet zijn.
- ❑ Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De kookplaat en de kabelisolatie kunnen beschadigd worden.
- ❑ Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen er daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Bewaar geen brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- ❑ Als aan de kookplaat scheuren of breuken optreden, dan moet het toestel onmiddellijk uit gebruik genomen worden. Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringenkast uit of trek eventueel de stekker uit het stopcontact.

- Als de kookzone verwarmt, maar als de indicatie niet functioneert, schakel dan de kookzone uit. Neem contact op met de klantendienst.
- Als de kookplaat vanzelf uitschakelt en daarna niet meer bediend kan worden, dan moet de stroomtoevoer onmiddellijk onderbroken worden. Schakel de zekering in de zekeringkast uit en 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.
- Als u speciale pannen gebruikt, neem dan de daarbij horende gebruiksaanwijzing in acht.

Grepen van de schakelaars

- Leg de grepen van de schakelaars niet op de kookplaten. Ze kunnen beschadigd worden.
- De grepen van de schakelaars zijn magnetisch. Metalen deeltjes die zich aan de onderkant vastzetten kunnen krassen veroorzaken op het glas-op-keramiekvlak. Veeg de grepen van de schakelaars en het vlak op de kookzone af voor u de grepen van de schakelaars plaatst.

Kookplateau

- Gebruik het kookplateau niet om dingen neer te zetten of als aanrecht. Door zout, suiker en door zandkorrels die achterblijven na het schoonmaken van groente, kunnen krassen op het kookplateau ontstaan.
- Zorg er voor dat er geen harde of spitse voorwerpen op het kookplateau vallen. Het kan beschadigd worden.

- Verwijder 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.
- Zet geen hete pannen of schalen op de displayvelden, de schakelaarknoppen of de omlijsting van de kookplaat.
- 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

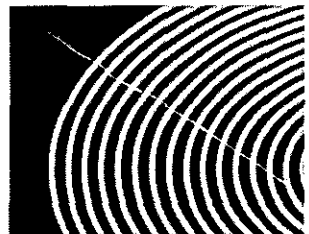
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de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

Voorbeelden van mogelijke schade

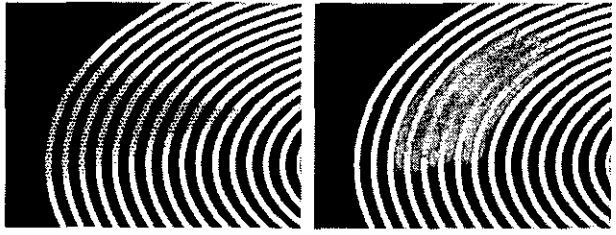
U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



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



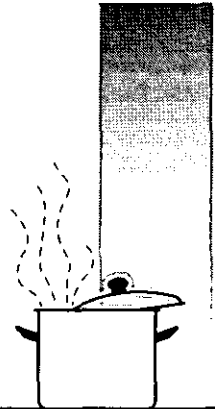
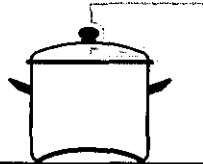
Krassen door zout, suiker of zandkorrels of door een pan met een ruwe bodem.



Metaalachtige verkleuringen Afgeslepen decor door on-
 door afwrijvingen van de bodem geschikte reinigingsmiddelen.
 van de pan of 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.



Stroomverbruik

normaal

1 ½-voudig

4-voudig

Pan met vlakke
 bodem en deksel

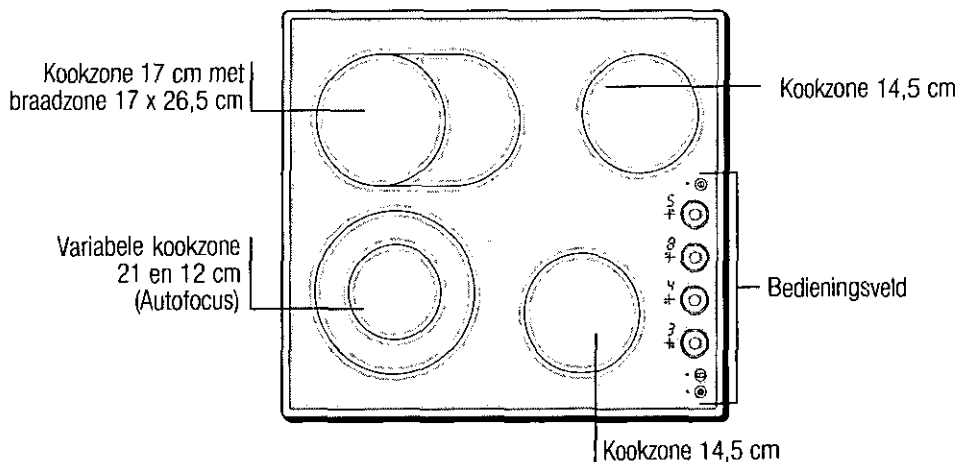
Pan met
 nietvlakke bodem

Pan zonder
 deksel

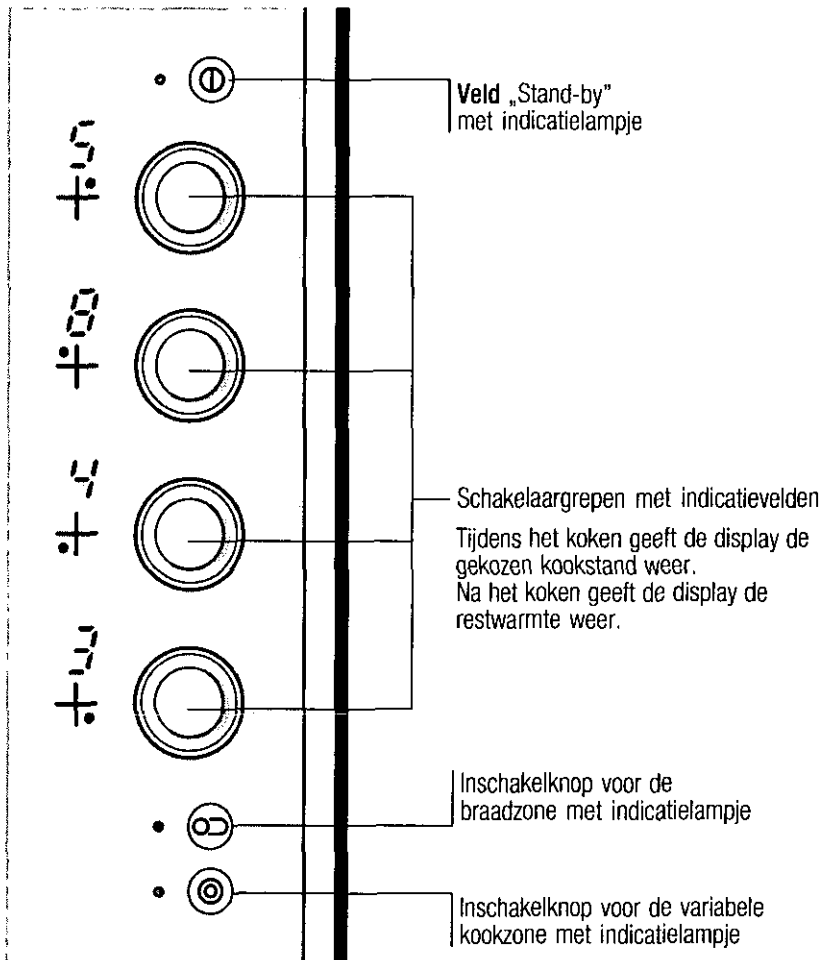
- ❑ De warmteoverdracht is optimaal wanneer de bodem van de pan even groot is als de kookzone. Houdt er bij het kopen van pannen rekening mee dat de fabrikant vaak de diameter van bovenzijde van de pan vermeldt. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- ❑ Schakel op tijd om naar een lagere 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.

Het kookplateau

ET 73 T..



Bedieningsveld



Veld ① „Stand-by”

Wanneer u het veld Stand-by ① aanraakt, schakelt u de elektronica voor de instelvelden in. De kookplaat is nu klaar voor gebruik.

Inschakelen:

Raak veld Stand-by ① aan totdat het indicatielampje brandt.

Uitschakelen:

Raak veld Stand-by ① aan totdat het indicatielampje uitgaat. De indicaties zijn donker. Alleen de restwarmte-indicatie blijft zichtbaar totdat de kookzone voldoende is afgekoeld.

N.B.:

- ❑ Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden zijn uitgeschakeld, schakelt ook de elektronica uit. Het indicatielampje naast veld ① gaat uit.

Schakelaarknoppen

De schakelaargrepen worden door sterke magneten op het kookveld gehouden. Deze worden bij het neerzetten automatisch gecentreerd.

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 ② en veld ③

Met het veld ② kunt u de grootte van de variabele kookzone veranderen.


Met het veld ③ kunt u de braadzone in- of uitschakelen.

De desbetreffende kookzone moet zijn ingeschakeld.



Inschakelen van de buitenste verwarmingsring van de variabele kookzone:

Raak veld ② 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.


Opmerkingen:


De laatst gebruikte instelling wordt opgeslagen en automatisch gekozen wanneer de kookzone opnieuw wordt ingeschakeld.

Invoerbevestiging uitschakelen

Telkens wanneer u de knop bedient, klinkt er een kort geluidssignaal.

Dit signaal kunt u uitschakelen:

Stand-by  moet zijn ingeschakeld.

- 1.** Alle 4 kookzones op stand 3 zetten.
- 2.** Schakel alle kookzones achtereenvolgens van voren naar achteren door linksom draaien uit.
- 3.** Veld Stand-by  minstens 5 seconden aanraken; daarna klinkt het bevestigingssignaal.

U kunt de invoerbevestiging ook weer inschakelen. Dit doet u op dezelfde manier als bij het uitschakelen.

Automatische veiligheids- uitschakeling

Als een kookzone langdurig en ononderbroken is ingeschakeld zonder wijziging van de instelling, dan wordt deze automatisch uitgeschakeld. Op de display knippert afwisselend een *F* en een *B*.

Wanneer u de schakelaarknop draait, gaat de display uit. U kunt opnieuw instellen.

De ingestelde kookstand (1 tot 10 uur) bepaalt wanneer de kookzone wordt uitgeschakeld.

Koken

Met de schakelaarknop activeert u de kookzone en stelt u daarna de gewenste kookstand in.


Kookstand 1 = laagste vermogen
Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

B. v.  = kookzone rechts achter

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt. De ingestelde kookstand wordt weergegeven op de display.

Zo stelt u in

Raak het veld „Stand-by”  aan tot de indicatielamp oplicht.

In de kookzone-indicaties verschijnt .

1. Draai de schakelaargreep.

Naar links = kookstand 9 (basisinstelling)

Naar rechts = kookstand 1 (basisinstelling)

Indien u een andere kookstand wenst

2. Nogmaals de schakelaarknop draaien tot de display de gewenste kookstand weergeeft.

U kunt de kookinstelling op elk gewenst moment wijzigen.

Kookzone uitschakelen


Draai de schakelaarknop tot de nul verschijnt.

Na ongeveer 5 seconden wordt de restwarmte-indicatie weergegeven.

De kookzone wordt ook uitgeschakeld wanneer de schakelaarknop wordt verwijderd.

Op de display wordt afwisselend een „-” (streepje) en de restwarmte weergegeven.

Kookplaat uitschakelen

Indien alle kookzones buiten bedrijf zijn, wordt de gehele kookplaat na 20 seconden uitgeschakeld. U kunt de kookplaat ook op elk gewenst moment uitschakelen met veld „Stand-by” .

Tabel

In de onderstaande tabel vindt u enkele voorbeelden. Houd er rekening mee dat de bereidingstijden afhankelijk zijn van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel en dat hierdoor afwijkingen mogelijk zijn.

Voor het aan de kook brengen en aanbraden zet u de kookzoneknop op stand 9. Draai de knop daarna terug naar de gewenste doorkookstand.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Doorkookstand	Totale bereidingstijd
Smelten				
Chocolade, boter, honing	100 g	-	1 - 2	-
Gelatine	1 pakje	-	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden				
Eenpansgerechten (bijv. erwtensoep)	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	-
Melk	500 ml - 1 l	3 - 4 min.	1 - 2	-
Opwarmen				
Blikgroente	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	5 - 10 min.
Melk	200 ml - 400 ml	2 - 4 min.	1 - 2	4 - 7 min.
Gebonden soep	500 ml - 1 l	4 - 6 min.	2 - 3	5 - 10 min.
Ontdooien en opwarmen				
Diepvriesspinazie	300 g - 600 g	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Diepvriesgoulash	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	20 - 30 min.
Koken				
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g - 250 g	3 - 5 min.	1. - 3	20 - 35 min.
Verse groente met 1-3 kopjes water	500 g - 1 kg	4 - 6 min.	2 - 3	10 - 20 min.
In de schil gekookte aardappels, 1-3 kopjes water	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	30 - 40 min.
Geschilde aardappels met 1-3 kopjes water	750 g - 1,5 kg	5 - 8 min.	4 - 5	20 - 30 min.
Pasta (1-2 l water)	200 g - 400 g	8 - 12 min.	5 - 6	10 - 15 min.
Suddereren				
Rollade	1 kg	5 - 8 min.	4 - 5	60 - 100 min.
Gestooft vlees	4 stuks	6 - 11 min.	4 - 5	50 - 60 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Doorkookstand	Totale bereidingstijd
Gaarstoven				
Vis	300 g - 600 g	7 - 9 min.	5 - 6	20 - 25 min.
Braden				
Vissticks		2 - 3 min.	6 - 7	8 - 11 min.
Pannekoeken (flensjes)		2 - 3 min.	6 - 7	doorlopend
Schnitzel, gepaneerd		2 - 3 min.	7 - 8	7 - 10 min.
Biefstuk	2 - 3 stuks	2 - 3 min.	7 - 8	5 - 10 min.
Frituren (in 1-2 l olie)				
Diepvriesproducten	200 g / vulling	10 - 15 min.	8 - 9	doorlopend
Overige	400 g / vulling	10 - 15 min.	4 - 5	frituren

- * Om mineralen en vitaminen zoveel mogelijk te behouden, geldt:
 Weinig water - vitaminen en mineralen worden zo min mogelijk in het water opgelost.
 Korte kooktijden - stevige groente.

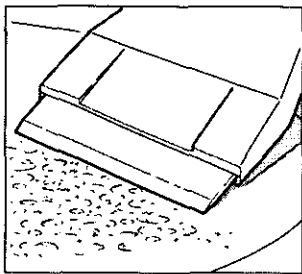
Onderhoud en reiniging

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 schrapermesses onmiddellijk vervangen.

Attentie:

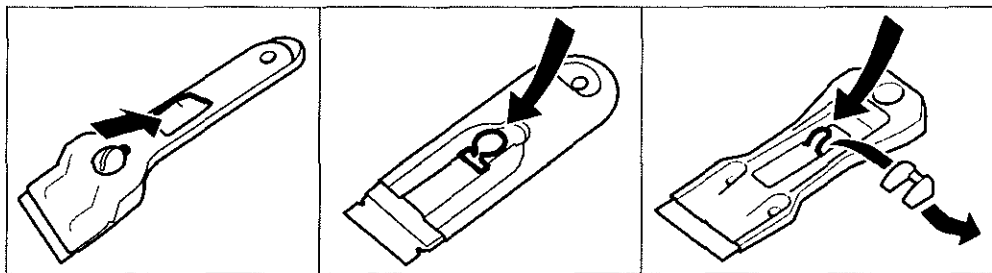
- Het schrapermes is zeer scherp. Verwondingsgevaar!
- Breng na gebruik van de schraper altijd een bescherming aan op het schrapermes.

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.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasscrapers meegeleverd.



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 Kookplaatreiniger, 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 verwijdert dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Omlijsting van het kookplateau









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


Schakelaarknoppen

De schakelaarknoppen kunt u het best afvegen met een doek en een beetje lauwwassmiddel. Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schakelaarknoppen raken beschadigd door reiniging in de afwasautomaat of door onderdompeling in afwaswater.

Wat te doen bij storing?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
De kookplaat werkt niet.	Huizekering defect	Controleer de desbetreffende huizekering in de meterkast.
	Stroomstoring	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op de display knippert een E. Een of beide indicatielampjes van de extra inschakelingen branden. Er klinkt een signaal. De kookzone wordt uitgeschakeld.	Veld  , veld  of beide, zijn langer dan 5 seconden ingedrukt.	Dat kan gebeuren wanneer een gerecht overkookt of een voorwerp op de bedieningsvelden wordt gelegd. Veeg de bedieningsvelden grondig af of neem het voorwerp weg. Bedien een kookzoneknop of een van de velden  ,  ,  .
Op alle displays knippert een E. Er klinkt een signaal. De kookzone wordt uitgeschakeld.	Veld  is langer dan 5 seconden ingedrukt.	De E gaat uit.
De kookplaat is uitgeschakeld.	Het veld „Stand-by”  is per ongeluk aangeraakt.	Veld  aanraken en opnieuw instellen.
De grote variabele kookzone en de braadzone worden niet ingeschakeld of uitgeschakeld.	U hebt beide inschakelknoppen tegelijkertijd aangeraakt.	Raak de velden voor de inschakelknoppen na elkaar aan.

Indien de display een E  en cijfers weergeeft, bestaat er een fout in de elektronica. Schakel het apparaat via de huizekering of de aardlekschakelaar in de zekeringkast uit en dan weer in. Neem contact op met de klantenservice als deze aanduiding opnieuw wordt weergegeven.

Wanneer op de display afwisselend een *F* en een getal knipperen, heeft het apparaat een fout ontdekt. In de onderstaande tabel vindt u maatregelen voor het verhelpen van de fout.

Indicatie	Fout	Oplossing
<i>F2</i>	De kookzone heeft zichzelf uitgeschakeld.	Wacht totdat de kookzone is afgekoeld. <i>F2</i> gaat uit. Stel opnieuw in.
<i>FB</i>	De instelling van de kookzone is lange tijd niet gewijzigd.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Bedien de kookzoneknop.

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, onregelmatige 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.

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.

ET73154/01



U527024