
DE	Gebrauchsanweisung	2-14
FR	Mode d'emploi	15-28
NL	Gebruiksaanwijzing	29-40
IT	Istruzioni per l'uso	41-52

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per L'uso



CM 312.1
CM 332.1

DE, FR, NL, IT

5650001826

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	3
So können Sie Schäden vermeiden	4
So können Sie Energie sparen	6
Hinweise:	7
Das Kochfeld	8
Restwärmeanzeige	9
Feld ☉ und Feld ☺	9
So stellen Sie ein	10
Kochstellen-Schalter	10
Pflege und Reinigung	11
Pflege	11
Reinigung	11
Kochfeldrahmen	13
Zuschaltungen	13
Kundendienst	13
Umweltschutz	14
Verpackung und Altgerät	14

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 konzeptionierten 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.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.

Sicherheitshinweise

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

So können Sie Schäden vermeiden

Geschirr

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

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

Kochfläche

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

- ❑ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem 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 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

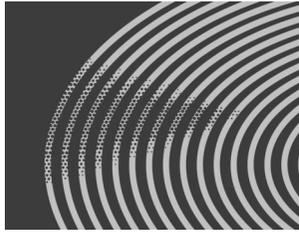
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



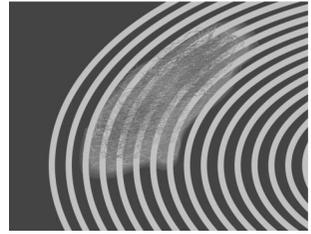
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



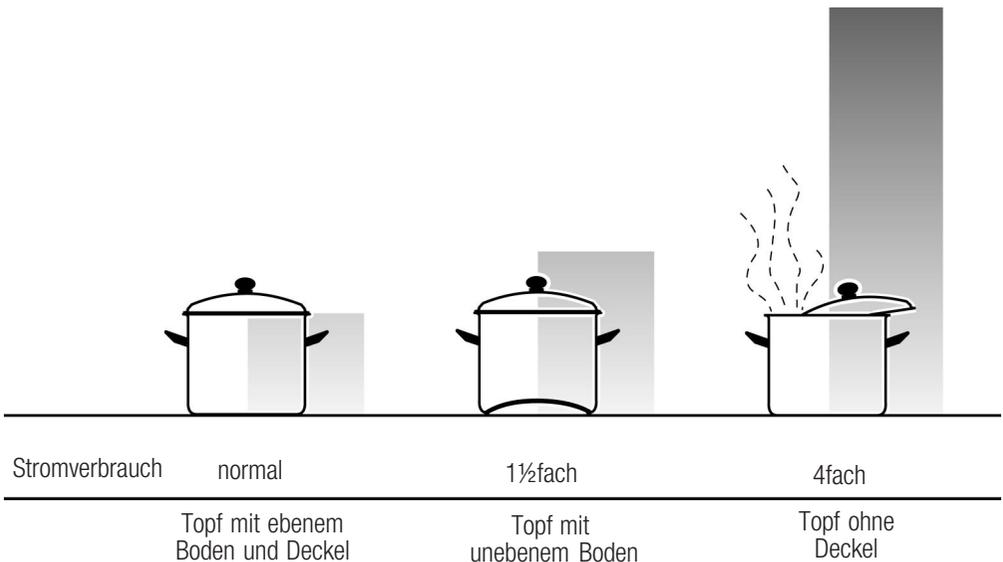
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirkeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

So können Sie Energie sparen

- Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.



- Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der

Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.

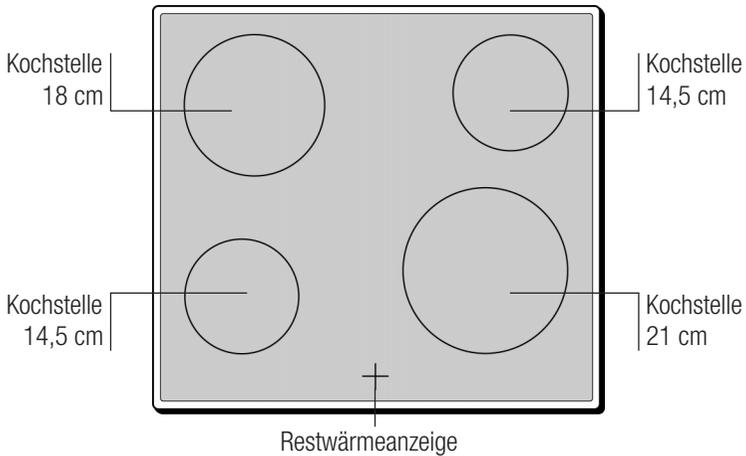
- ❑ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- ❑ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ❑ Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.
- ❑ 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.

Hinweise:

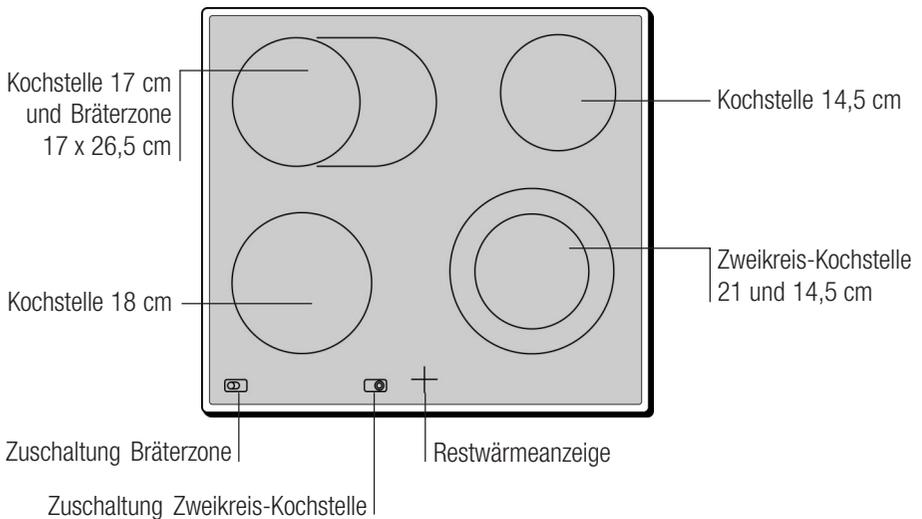
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

CM 312.1



CM 332.1



Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

Feld und Feld

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

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

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:

Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone

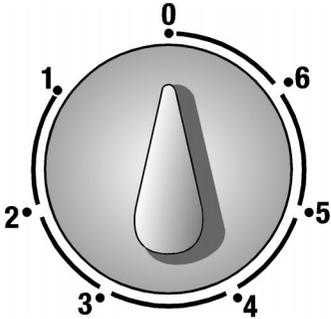
Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

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

So stellen Sie ein

Kochstellen-Schalter



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

Stufenschalter

Sie können den Schalter nach rechts oder links drehen.

1 = niedrigste Leistung

6 = höchste Leistung

Wärmen

je nach Menge

1 oder 2

Ankochen

6

Fortkochen

nach Bedarf höher oder niedriger

2

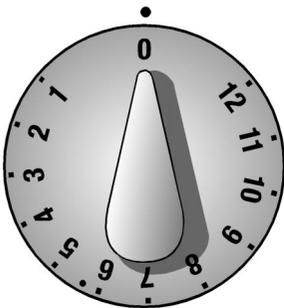
Braten

Fett erhitzen/Anbraten

6

Weiterbraten

4



Stufenlos regelbare Schalter

1 = niedrigste Leistung

12 = höchste Leistung

Wärmen

je nach Menge

1 bis 4

Kochen

Ankochen

2

Kochen großer Mengen

6 - 11

Kochen kleiner Mengen

2 - 4

Braten

Fett erhitzen/Anbraten

10 - 12

Weiterbraten

8 - 11

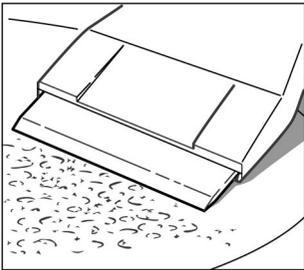
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

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

Reinigung



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

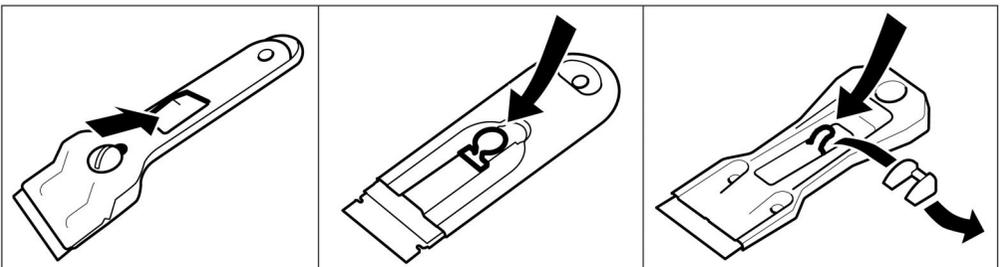
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

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

Achtung:

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

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



So gehen Sie vor

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

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

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

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

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „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.

Zuschaltungen

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

Kundendienst

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

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

ConLine[©]
0 18 05 - 213 413 0,12 EUR/min

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	16
Avant l'encastrement	16
Consignes de sécurité	16
Prenez soin de votre table de cuisson	17
Economies d'énergie	19
Remarques	20
La table de cuisson	22
Indicateur de chaleur résiduelle	23
Zone ☉ et zone ☽	23
Réglages	24
Interrupteurs des foyers	24
Entretien et nettoyage	25
Entretien	25
Nettoyage	25
Cadre de la table de cuisson	27
Enclenchement	27
Service après-vente	27
Protection de l'environnement	28
Emballage et appareil usagé	28

Remarques importantes

Avant l'encastrement

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

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

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Cet appareil ne doit être affecté qu'à des activités culinaires.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Éloignez systématiquement les enfants.
- ❑ Surveillez les aliments qui cuisent dans de l'huile ou des matières grasses car ces dernières risquent de s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Vous risquez des brûlures graves. Plaquez un couvercle sur le récipient enflammé

pour étouffer les flammes puis éteignez le foyer. Laissez le récipient refroidir sur le foyer.

- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ❑ Ne déposez aucun objet brûlant sur la table de cuisson.
- ❑ Si la table de cuisson est fêlée, fissurée ou cassée, mettez l'appareil immédiatement hors service. Dans ce cas, éteignez toujours l'appareil par les fusibles du secteur de la maison, par le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles ou en débranchant la fiche mâle de la prise de courant si elles ont été installées.
- ❑ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être propres et secs. Le liquide qui s'est infiltré entre le fond de la casserole et la surface du foyer s'évapore. Sous l'effet de la pression de la vapeur, la casserole peut sauter subitement. Risque de blessures!
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il vous indique quels foyers sont encore chauds.

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.

Table de cuisson

- ❑ Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.
- ❑ N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- ❑ Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- ❑ Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- ❑ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- ❑ N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- ❑ Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.
- ❑ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

Modifications de couleur de la table de cuisson

Les miroitements métalliques sont dûs soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement même avec «Stahl-fix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation.

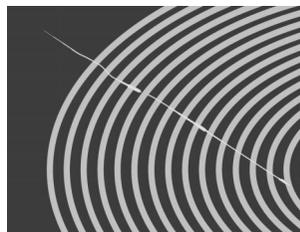
Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

Exemples de dégâts possibles

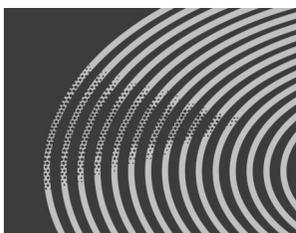
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



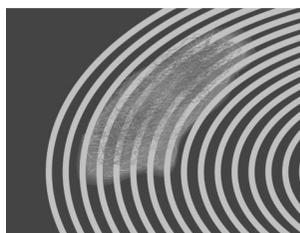
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



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



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



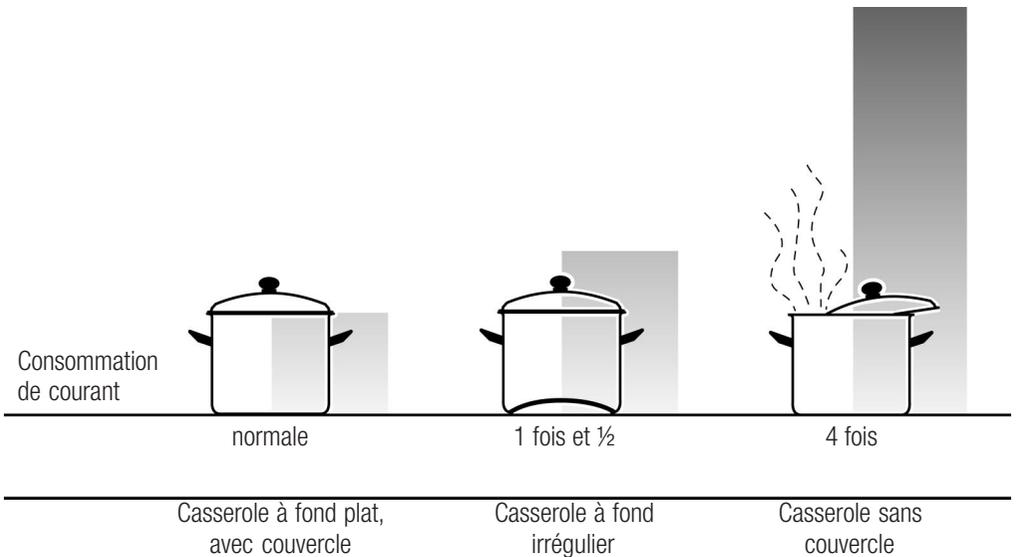
Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

Economies d'énergie

- Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- Choisissez toujours une casserole d'une taille adaptée à la quantité d'aliments à faire cuire. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie inutilement.
- Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- Lorsque le fond de la casserole et le foyer font le même diamètre, cela garantit une transmission de chaleur optimale. Au moment d'acheter des casseroles, rappelez-vous que les fabricants n'indiquent fréquemment que le diamètre du

haut de la casserole. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre du fond.

- ❑ Ramenez à temps le foyer sur une position de chauffe plus basse.
- ❑ Profitez de la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson.
- ❑ Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez en profiter pour réchauffer ou faire fondre des mets sur le foyer récemment éteint.



Remarques

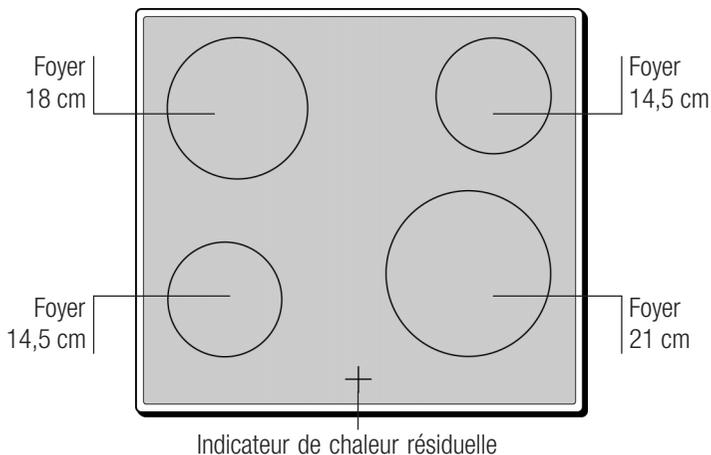
- ❑ Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. Cela signifie que le chauffage rougeoyant n'est pas toujours visible. Si vous avez choisi une faible puissance de chauffage, ce dernier s'éteint plus souvent. Si vous avez choisi une forte puissance, il s'éteint rarement. Le chauffage s'allume et s'éteint aussi lorsque vous l'avez réglé sur la puissance maximum.

- ❑ Pendant l'échauffement des foyers, un léger bourdonnement peut se faire entendre. Chaque foyer peut avoir une luminosité différente. Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde les limites du foyer marquées sur la table. Ce phénomène technique est normal. Il n'influe en rien sur la qualité de la cuisson et sur le fonctionnement du foyer.
- ❑ Suivant la surface du plan de travail, un petit interstice irrégulier peut apparaître entre le plan de travail et la table de cuisson. Pour cette raison, la table de cuisson a été équipée d'un joint périmétrique.
- ❑ Comme toute céramique, la vitrocéramique est un produit naturel qui peut présenter des irrégularités superficielles issues de sa fabrication. Le côté de la table recevant les casseroles est, lui, lisse comme du verre, ce qui permet de voir plus ou moins clairement d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles n'influent aucunement sur le bon fonctionnement et la durée de vie de votre table de cuisson vitrocéramique.

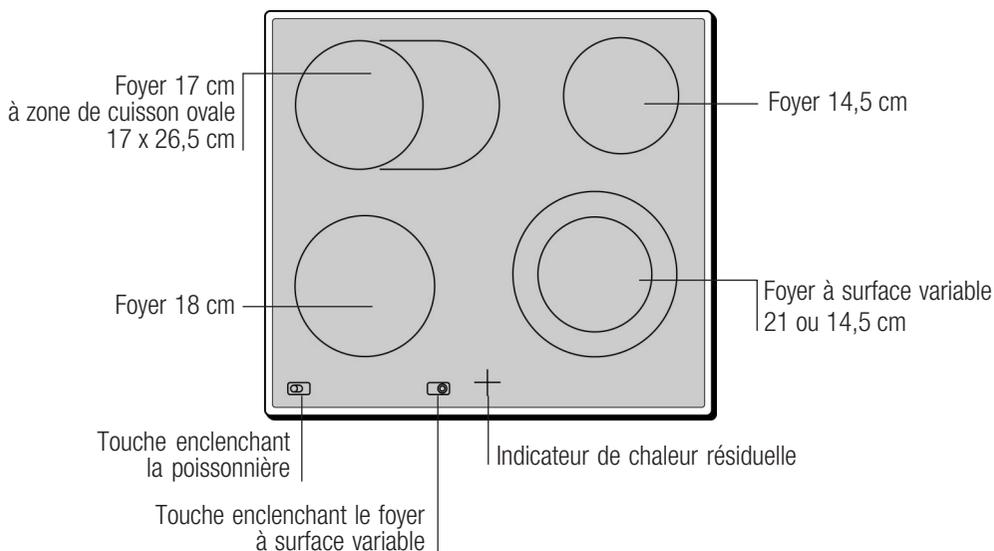
La table de cuisson

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

CM 312.1



CM 332.1



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 et pouvez profiter de leur chaleur par ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat d'enrobage.

Zone et zone

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

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

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

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

Rajouter la poissonnière

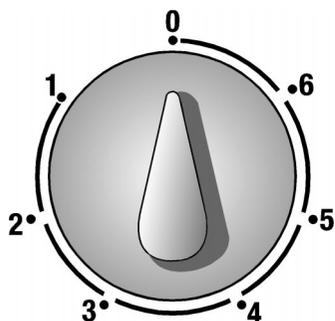
Effleurez la zone  jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Supprimer la poissonnière:

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

Réglages

Interrupteurs des foyers



Les interrupteurs vous permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Suivant le type d'appareil, les foyers sont équipés d'interrupteurs multipositions ou d'interrupteurs réglables en continu.

Boutons à gradins:

Vous pouvez tourner le bouton à droite ou à gauche.

1 = Puissance minimale

6 = Puissance maximale

Echauffer

suivant la quantité	1 ou 2
---------------------	--------

Démarrage de la cuisson

	6
--	---

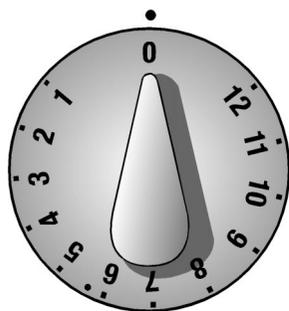
Maintien de la cuisson

puissance plus ou moins élevée suivant besoin	2
---	---

Rôtir

Faire chauffer/revenir la graisse	6
-----------------------------------	---

Poursuivre le rôtissage	4
-------------------------	---



Interrupteurs réglables en continu

1 = Puissance minimale

12 = Puissance maximale

Echauffer

suivant la quantité	1 à 4
---------------------	-------

Cuisson

Démarrage de la cuisson	2
-------------------------	---

Cuisson de grandes quantités	6 - 11
------------------------------	--------

Cuisson de petites quantités	2 - 4
------------------------------	-------

Rôtir

Faire chauffer/revenir la graisse	10 - 12
-----------------------------------	---------

Poursuivre le rôtissage	8 - 11
-------------------------	--------

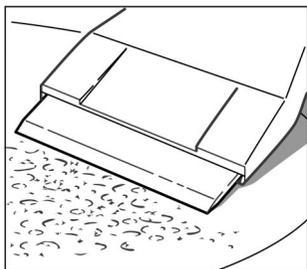
Entretien et nettoyage

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



Attention!

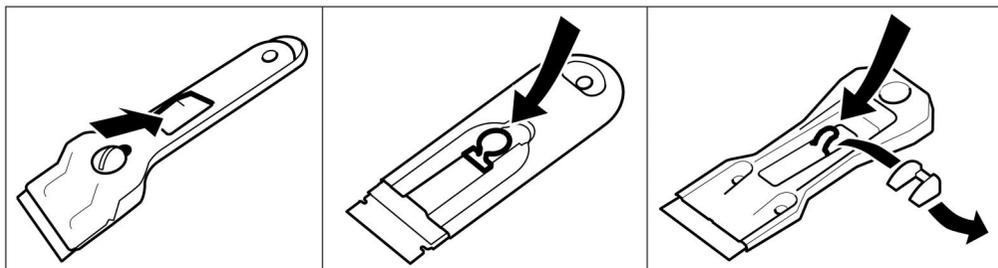
Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter la carbonisation des résidus de cuisson.

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.

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

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



Procédure

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

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

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente
BUHLER nettoyant vitrocéramique, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	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.

Enclenchement

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

Service après-vente

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

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

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

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

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

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

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	30
Voor het inbouwen	30
Veiligheidsvoorschriften	30
Zo kunt u schade voorkomen	31
Zo kunt u energie sparen	33
Opmerkingen	34
De kookplaat	35
Restwarmteindicatie	36
Veld ☉ en veld ☐	36
Zo stelt u in	37
Kookzoneknoppen	37
Onderhoud en reiniging	38
Onderhoud	38
Reiniging	38
Omlijsting van het kookplateau	40
Extra inschakelen	40
Klantenservice	40
Milieubescherming	40
De verpakking en uw oude apparaat	40

Hierop moet u letten

Voor het inbouwen

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

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

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat voldoet aan de geldende voorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door klantenservicemonteurs die zijn opgeleid door de fabrikant. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige defecten het gevolg zijn voor de gebruiker.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Het oppervlak van kook- en verwarmings-apparatuur wordt bij gebruik heet. Zorg dat kinderen uit de buurt blijven.
- Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Als olie zeer heet is, kan de vlam in de pan slaan. Giet nooit water in brandend vet of brandende olie. Verbrandingsgevaar! Plaats een deksel op de pan om de vlammen te doven en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen.

- ❑ De aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De kookplaat en de isolatie van de kabel kunnen beschadigd raken.
- ❑ Leg geen brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- ❑ Als het kookplateau gesprongen is of als er scheuren of breuken optreden, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld. Schakel het apparaat uit met behulp van de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast of trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig.
- ❑ **Attentie!** De onderkant van de pan en de kookzone moeten schoon en droog zijn. Vloeistof die tussen de onderkant van de pan en de kookzone komt, verdampt. Door de druk kan de pan plotseling opspringen. Verwondingsgevaar!
- ❑ Neem de restwarmte-indicatie in acht. Deze waarschuwt tegen hete kookzones.

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.
- ❑ 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.

Zo kunt u schade voorkomen

Pannen

Kookplateau

- ❑ Verwijder overgestroomde resten direct met de schraper. Dit geldt vooral voor gesmolten resten, suiker en gerechten met veel suiker.
- ❑ Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze is afgekoeld, d.w.z. wanneer de aanduiding van de restwarmte niet meer brandt. Reinigingsmiddelen die op de hete kookplaat terechtkomen veroorzaken vlekken.
- ❑ Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.
- ❑ Plaats geen hete pannen op de rand 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 afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst 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

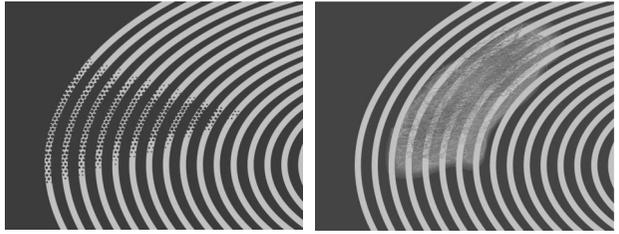
U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



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



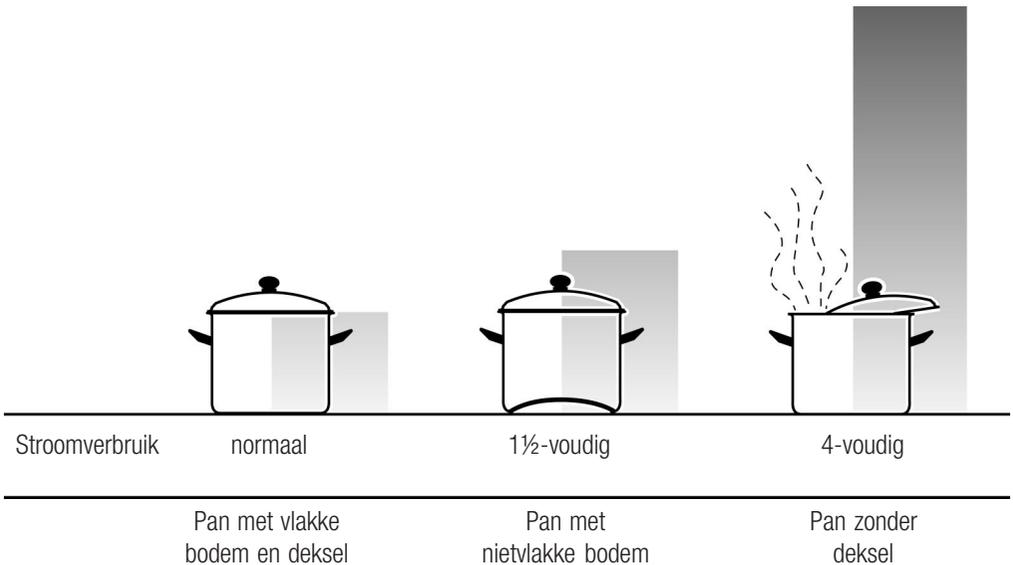
Krassen door zout, suiker of zandkorrels of door een pan met een ruwe bodem.



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

Zo kunt u energie sparen

- Wij adviseren kook- en braadpannen met een dikke, vlakke bodem. Een niet-vlakke bodem leidt tot langere kooktijden.
- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor de hoeveelheid voedsel. Grote pannen die slechts voor een klein deel zijn gevuld, verbruiken veel energie.
- Schotels en pannen altijd afsluiten met een passend deksel.



- De warmteoverdracht is optimaal wanneer de bodem van de pan even groot is als de kookzone. Houdt er bij het kopen van pannen rekening mee dat de fabrikant vaak de diameter van bovenzijde

van de pan vermeldt. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.

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

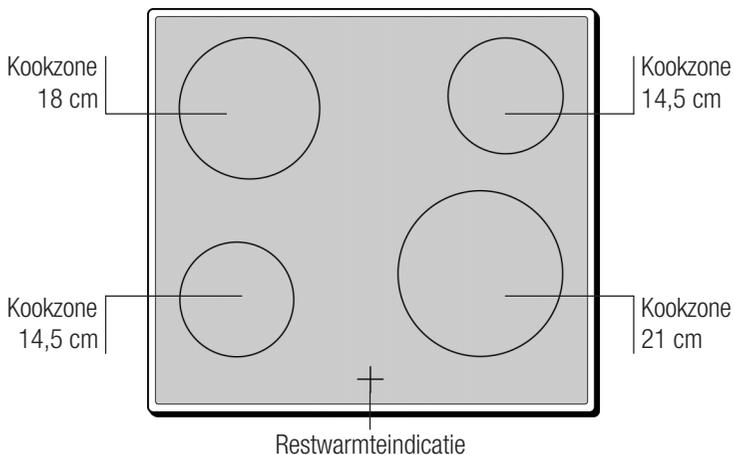
Opmerkingen

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

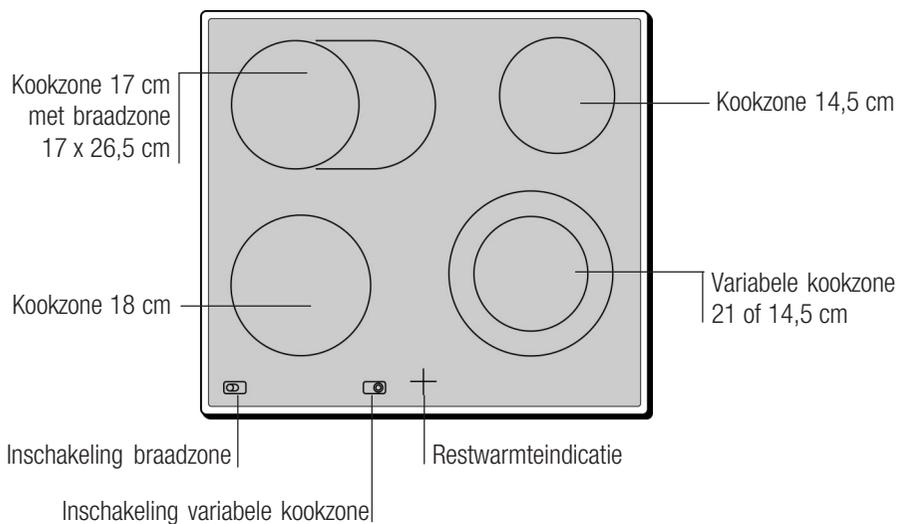
De kookplaat

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

CM 312.1



CM 332.1



Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan welke kookzones heet zijn. U kunt de restwarmte gebruiken om energie te besparen, bijvoorbeeld voor het warmhouden van een klein gerecht of voor het smelten van couverture.

Veld en veld

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

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

Inschakelen van de buitenste verwarmingsring van de variabele kookzone:

Raak veld  aan totdat het indicatielampje brandt.

Inschakelen van de braadzone

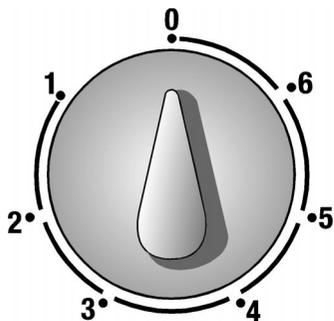
Raak veld  totdat het indicatielampje brandt.

Uitschakelen:

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

Zo stelt u in

Kookzoneknoppen



Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Afhankelijk van het fornuistype zijn de kookzones voorzien van kookstandknoppen of traploos regelbare knoppen.

Knoppen met standen:

U kunt deze naar rechts of naar links draaien.

1 = laagste stand

6 = hoogste kookstand

Verwarmen

afhankelijk van de hoeveelheid	1 of 2
--------------------------------	--------

Aan de kook brengen

6

Laten doorkoken

volgens behoefte hoger of lager	2
---------------------------------	---

Braden

Vet verhitten/aanbraden	6
-------------------------	---

Doorbraden	4
------------	---



Traploos regelbare knop

1 = laagste vermogen

12 = hoogste kookstand

Verwarmen

afhankelijk van de hoeveelheid	1 tot 4
--------------------------------	---------

Koken

Aan de kook brengen	2
---------------------	---

Grote hoeveelheden koken	6 - 11
--------------------------	--------

Kleine hoeveelheden koken	2 - 4
---------------------------	-------

Braden

Vet verhitten/aanbraden	10 - 12
-------------------------	---------

Doorbraden	8 - 11
------------	--------

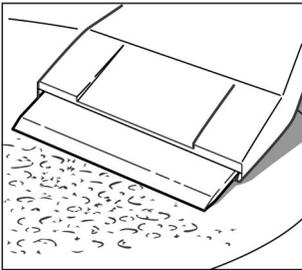
Onderhoud en reiniging

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.

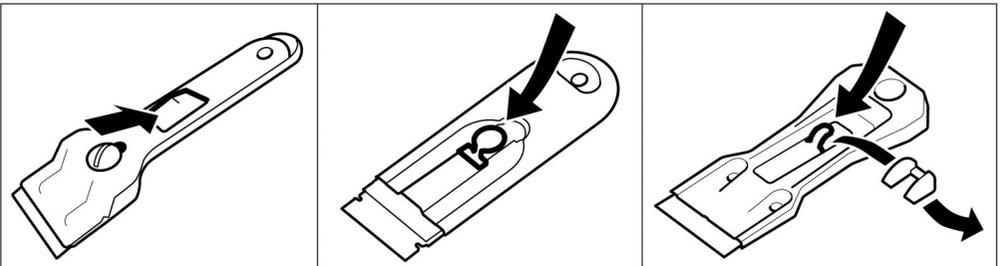
Bij hardnekkig vuil op het glaskeramiek kunt u het best de schraper gebruiken.

- 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.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasschrapers meegeleverd.



Zo gaat u te werk

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

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

Geschikte reinigingsmiddelen voor het keramische kookplateau:

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen:

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

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

Onze klantenservice verwijdert dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Omlijsting van het kookplateau

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

Extra inschakelen

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

Klantenservice

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

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

Milieubescherming

De verpakking en uw oude apparaat

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

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen.

Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Let op, afval!"

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

Indice

Raccomandazioni	42
Prima del montaggio	42
Istruzioni di sicurezza	42
Per evitare danni	43
Per risparmiare energia	45
Avvertenze	46
Il piano di cottura	47
Indicatore di calore residuo	48
Zona ☉ e zona ☽	48
Regolazione	49
Selettori delle zone di cottura	49
Manutenzione e pulizia	50
Manutenzione	50
Pulizia	50
Cornice del piano di cottura	52
Interruttore d'inserimento	52
Assistenza tecnica	52
Tutela ambientale	52
Imballaggio e apparecchio usato	52

Raccomandazioni

Prima del montaggio

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

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

Istruzioni di sicurezza

- ❑ Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare danni considerevoli all'utente.
- ❑ Usare l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- ❑ Le superfici degli apparecchi da cucina e da riscaldamento si surriscaldano durante il funzionamento. Per principio tenere lontano i bambini.
- ❑ Sorvegliate continuamente le pietanze in preparazione con olio o grassi. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versate mai acqua nell'olio o nei grassi in fiamme. Pericolo di ustioni! Coprite la stoviglia, per soffocare il fuoco e disattivate la

zona di cottura. Fate raffreddare la stoviglia sulla zona di cottura.

- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. Il piano di cottura e l'isolamento del cavo possono subire danni.
- ❑ Non deporre oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ Se sul piano di cottura si manifestano screpolature, incrinature o rotture, l'apparecchio deve essere messo subito fuori uso. È indispensabile togliere il fusibile della cucina, disinserire l'interruttore, o estrarre la spina di alimentazione.
- ❑ Attenzione! Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere puliti ed asciutti. Il liquido, che penetra tra il fondo della pentola e la zona di cottura, evapora. A causa della pressione del vapore la pentola può saltare improvvisamente. Pericolo di ferite!
- ❑ Fare attenzione all'indicazione di calore residuo. Segnala se vi sono zone di cottura calde.

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.
- ❑ 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.

Superficie di cottura

- ❑ 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 o pentole caldi 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

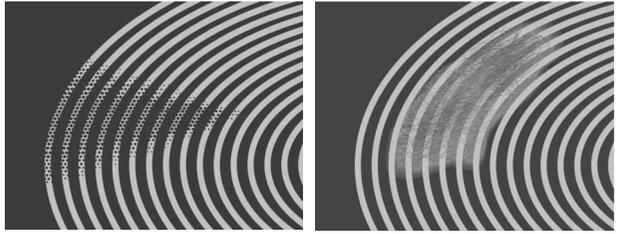
Esse non influenzano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.



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.

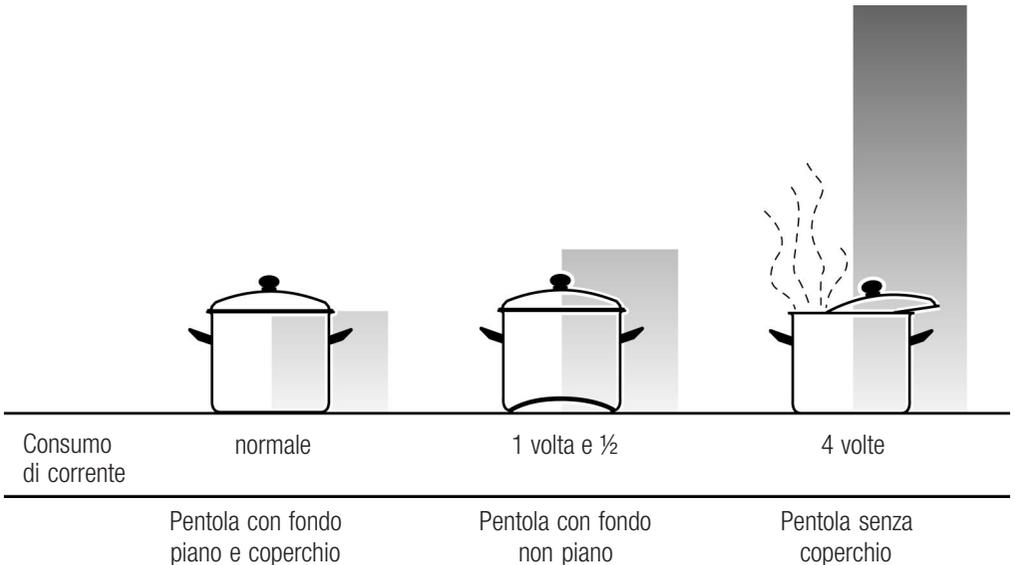


Decolorazioni con iridescenza metallica, a causa dello sfregamento delle pentole, o di detergenti non adatti.

Decorazione abrasa da detergenti non adatti.

Per risparmiare energia

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



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

indica il diametro superiore della pentola, che solitamente è maggiore del diametro del fondo.

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

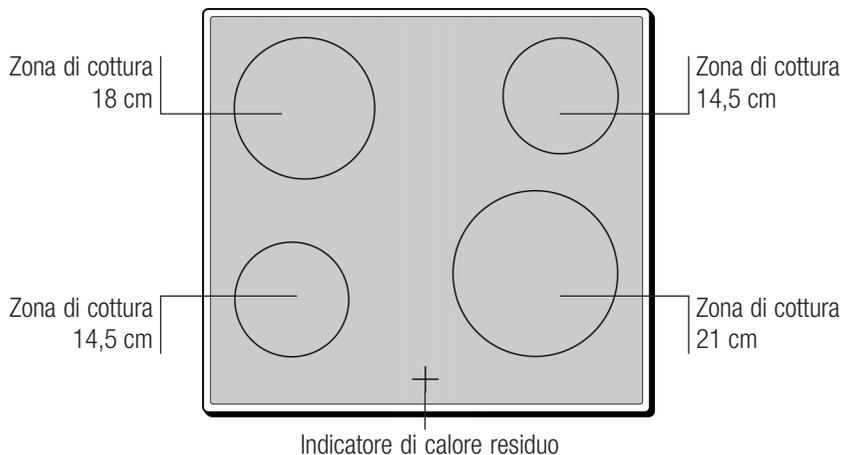
Avvertenze

- ❑ La temperatura della zona di cottura viene regolata mediante accensione e spegnimento del riscaldamento; ciò significa che il riscaldamento incandescente non è sempre visibile. Se scegliete un grado di cottura inferiore, il riscaldamento si spegne più spesso, con i gradi di cottura superiori solo raramente. Il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo grado di cottura.
- ❑ Durante il riscaldamento delle zone di cottura può manifestarsi un ronzio.
Il riscaldamento delle singole zone di cottura può apparire più o meno luminoso. A seconda dell'angolo di osservazione, esso sembra superare la traccia che delimita la zona di cottura. Queste sono caratteristiche tecniche. Esse non influenzano la qualità ed il funzionamento.
- ❑ A seconda della superficie del piano di lavoro, tra piano di lavoro e piano di cottura può formarsi una piccola fessura disuguale. Perciò il piano di cottura deve essere dotato tutt'intorno di una guarnizione elastica.
- ❑ Come ogni altro materiale ceramico, la vetro-ceramica è un prodotto naturale. Questi prodotti possono presentare sulla superficie irregolarità caratteristiche di questa produzione. La superficie del piano di cottura può presentare delle bollicine piccolissime, con meno di 1 mm di diametro. Queste non pregiudicano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.

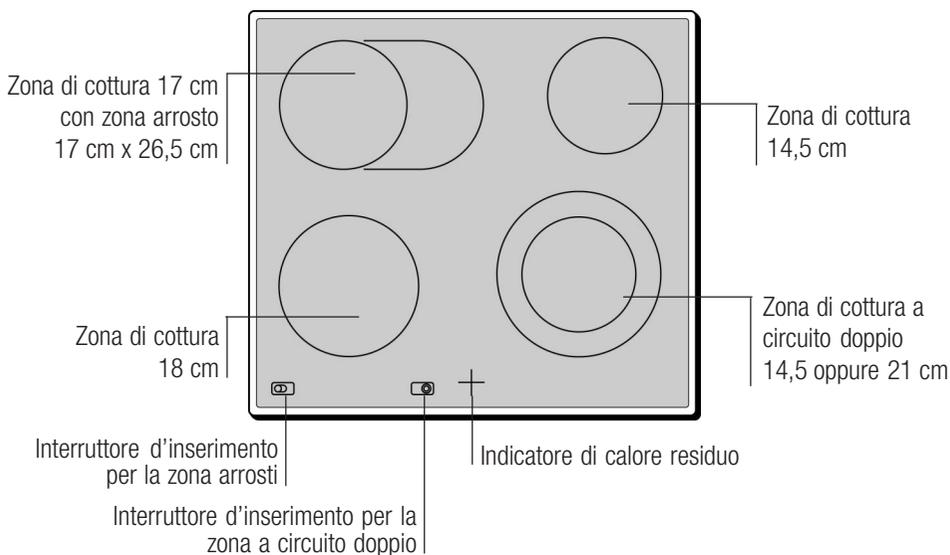
Il piano di cottura

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

CM 312.1



CM 332.1



Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura dispone di un'indicazione di calore residuo per ogni zona di cottura. Questa indica le zone di cottura che sono ancora calde. Potete utilizzare il calore residuo per il risparmio energetico, per es. mantenere al caldo una piccola pietanza oppure fondere glassa.

Zona © e zona ∅

Con la zona sensore © potete variare la grandezza della zona di cottura a doppio circuito.
Con la zona sensore ∅ potete accendere o spegnere la zona per arrosti.

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

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

Inserire la zona per arrosti

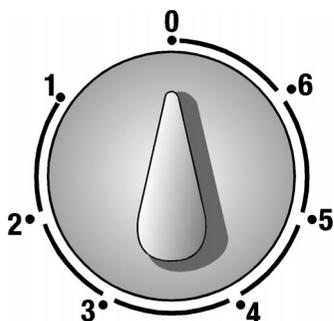
Toccate la zona sensore ∅ finché non si accende la lampada spia.

Spento:

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

Regolazione

Selettori delle zone di cottura



Con i selettori delle zone di cottura regolate la potenza di riscaldamento delle zone di cottura. A seconda del tipo di cucina, le zone di cottura sono dotate di selettori a gradi o di selettori progressivi.

Selettori a gradi:

il selettore può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

1 = potenza minima

6 = potenza massima

Riscaldare

secondo la quantità	1 oppure 2
---------------------	------------

Inizio cottura

6

Prosecuzione cottura

secondo la necessità, più o meno	2
----------------------------------	---

Arrostire

riscaldamento grassi/rosolatura	6
---------------------------------	---

prosecuzione arrosto	4
----------------------	---



Selettori a regolazione progressiva

1 = potenza minima

12 = potenza massima

Riscaldare

secondo la quantità	1 a 4
---------------------	-------

Cucinare

Inizio cottura	2
----------------	---

Bollitura di grandi quantità	6 - 11
------------------------------	--------

Bollitura di piccole quantità	2 - 4
-------------------------------	-------

Arrostire

riscaldamento grassi/rosolatura	10 - 12
---------------------------------	---------

prosecuzione arrosto	8 - 11
----------------------	--------

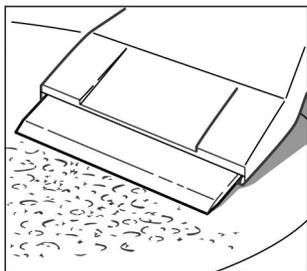
Manutenzione e pulizia

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

Manutenzione

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

Pulizia



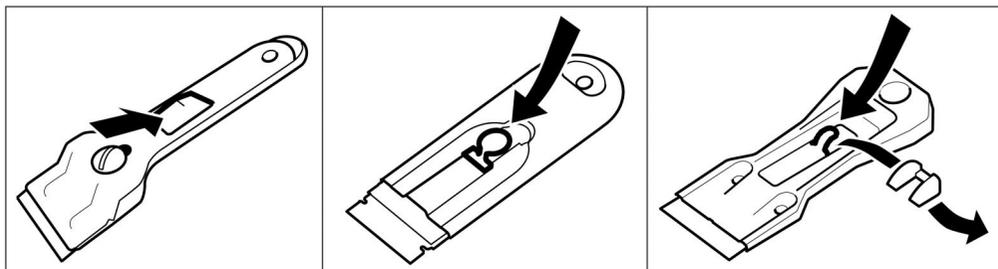
Attenzione:

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

Se la superficie in 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.

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



Procedere in questo modo

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

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

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

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

Prodotti per la pulizia non idonei:

Non usare assolutamente spugne dure che graffiano o prodotti abrasivi. Non usare nemmeno 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».

Cornice del piano di cottura

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

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.

Interruttore d'inserimento

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

Assistenza tecnica

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

Tutela ambientale

Imballaggio e apparecchio usato

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

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

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