
fr	Mode d'emploi	3 – 18
it	Istruzioni per l'uso	19 – 35
nl	Gebruiksaanwijzing	36 – 56

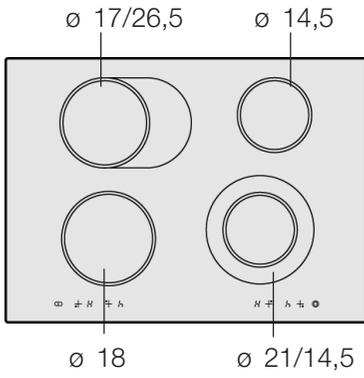
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

EF6..CN.,EF7..CN..

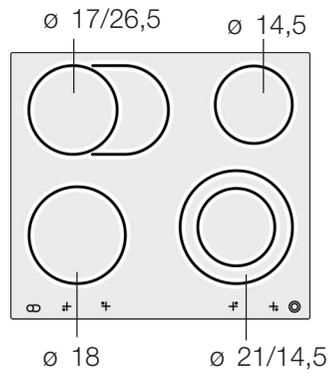


9000269697

EF7..CN..



EF6..CN..



$\varnothing = \text{cm}$

Table de matières

Consignes de sécurité	4
Consignes de sécurité concernant cet appareil ...	4
Causes de dommages	5
Protection de l'environnement	7
Élimination écologique	7
Conseils pour économiser de l'énergie	7
Se familiariser avec l'appareil	8
Le bandeau de commande	8
Les foyers	9
Indicateur de service et de chaleur résiduelle	9
Réglage de la table de cuisson	10
Allumer et éteindre la table de cuisson	10
Réglage d'un foyer	10
Tableau de cuisson	10
Préchauffage booster	13
Réglage du préchauffage booster	13
Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster	13
Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster	14
Limitation automatique du temps	15
Nettoyage et entretien	15
Vitrocéramique	15
Cadre de la table de cuisson	16
Remédier à une anomalie de fonctionnement ..	17
Service après-vente	18

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Utilisation sûre

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent,

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risques d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlures ! Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risques d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de blessure ! Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas Réparations inexpertes

Risque d'électrocution ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Risque de brûlures ! Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

Risque d'électrocution ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.

Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

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

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

Protection de l'environnement

Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

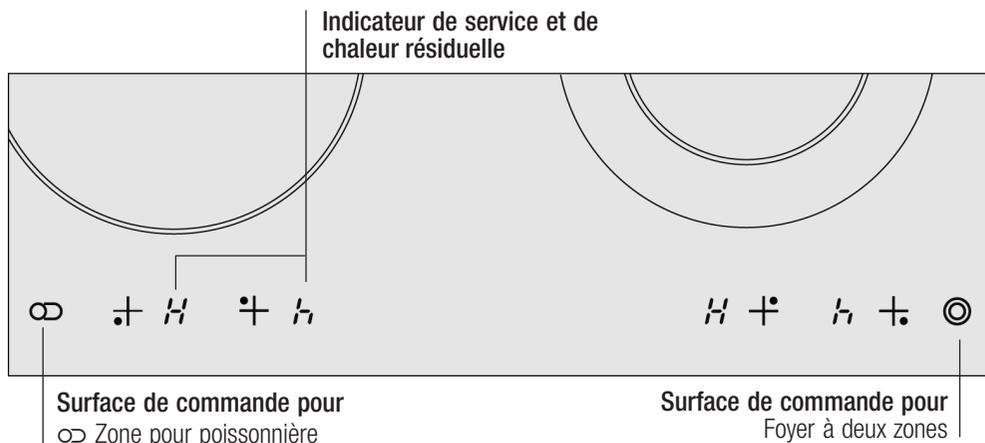
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essayer des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ⊙
∞ Zone pour poissonnière	Effleurer le symbole ∞

Enclenchement du foyer : L'affichage correspondant s'allume.

Activation du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Indicateur de service et de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de service et de chaleur résiduelle :

- Indicateur de service - lorsque vous allumez un foyer, le symbole **H** apparaît dans l'affichage. Le foyer est en service.
- Indicateur de chaleur résiduelle - après la cuisson, la chaleur résiduelle est affichée en deux étapes par **H/h**.
Si un **H** apparaît à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe au **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Panne de courant

Après une panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle se rallume automatiquement. L'affichage clignote pendant env. 30 minutes. Le clignotement s'arrête lorsque vous rallumez brièvement le foyer.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson au moyen des interrupteurs des foyers.

Lorsque la table de cuisson est allumée, l'indicateur de service H est allumé.

Réglage d'un foyer

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

0 = foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

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

Remarque

Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2-3	20-30 min.
Goulasch surgelé	2-3	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	2-3	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2-3	50-60 min.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frيره (frيره 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

Réglage du préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 10 premières secondes après l'enclenchement du foyer :

1. Au moyen de l'interrupteur du foyer, régler la position de mijotage souhaitée.
2. Appuyer sur l'interrupteur du foyer.
Le préchauffage booster est activé.

Après le préchauffage, la position de chauffe repasse automatiquement à la position de mijotage.

Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives.

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Réchauffer			
Bouillon	500ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Potages liés	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Lait**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Réchauffer et maintenir au chaud			
Ragoût (p.ex. plat de lentilles)	400-800g	A 1-2	-
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulasch surgelé	500g-1kg	A 2-3	20-30 min

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Etuver			
Poisson	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuire			
Riz (avec double volume d'eau)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 4-5	
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	A 4-5	80-100 min.
Rôtir**			
Escalope, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané	1-2	A 6-7	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé	200-300g	A 6-7	8-12 min.
p.ex. bâtonnets de poisson			
Crêpes		A 6-7	cuire en continu
* mijoter sans couvercle			
** sans couvercle			

Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.

- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. A l'affichage du foyer clignote .

Eteignez le foyer.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Remarque

Vous pouvez rallumer le foyer à tout moment.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

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

Vitrocéramique

Nettoyage

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué

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

Racloir à verre

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre :

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas. Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>F0</i> clignote	La limitation automatique du temps est activée.	Eteignez le foyer. Réglez à nouveau.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>F0</i>	L'affichage est défectueux	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F4</i> , tous les foyers sont éteints		Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît. Vous pouvez cuisiner même si la sécurité-enfants défectueuse.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

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

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

Indice

Norme di sicurezza	20
Norme di sicurezza relative all'apparecchio	20
Cause dei danni	21
Tutela dell'ambiente	23
Smaltimento ecocompatibile	23
Consigli per il risparmio energetico	23
Conoscere l'apparecchio	24
Pannello comandi	24
Le zone di cottura	25
Indicatore di esercizio e di calore residuo	25
Regolazione del piano di cottura	26
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ...	26
Regolazione della zona di cottura	26
Tabella di cottura	26
Sistema elettronico di prima cottura rapida	29
Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida	29
Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida	29
Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida	31
Limitazione tempo automatica	31
Pulizia e manutenzione	32
Vetroceramica	32
Cornice del piano di cottura	33
Riparazione di un guasto	34
Servizio di assistenza tecnica	35

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il proprio piano di cottura in modo corretto e sicuro.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare anche i documenti corrispondenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. In caso di danni non azionarlo.

Norme di sicurezza relative all'apparecchio

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Utilizzo sicuro

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli, se

- non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o non hanno adeguata esperienza e conoscenze per mettere in funzione l'apparecchio.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio! L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Pericolo di scottature! Non toccare mai le zone di cottura calde. Tenere lontano i bambini dal piano di cottura.

Pericolo di incendio! Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

Pericolo di incendio! Non tenere mai oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti sottostanti al piano di cottura.

Incrinature nella vetroceramica

Pericolo di lesioni! La pressione del vapore generato dalla presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura potrebbe far saltare improvvisamente la pentola verso l'alto. Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo della pentola.

Il piano di cottura riscalda ma la spia non funziona

Pericolo di scariche elettriche! In presenza di eventuali rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica disattivare il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scottature! Se la spia non funziona, spegnere il piano di cottura. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Pericolo di scariche elettriche! Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice per evitare danni.

Oggetti duri e appuntiti

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevere pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile



Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

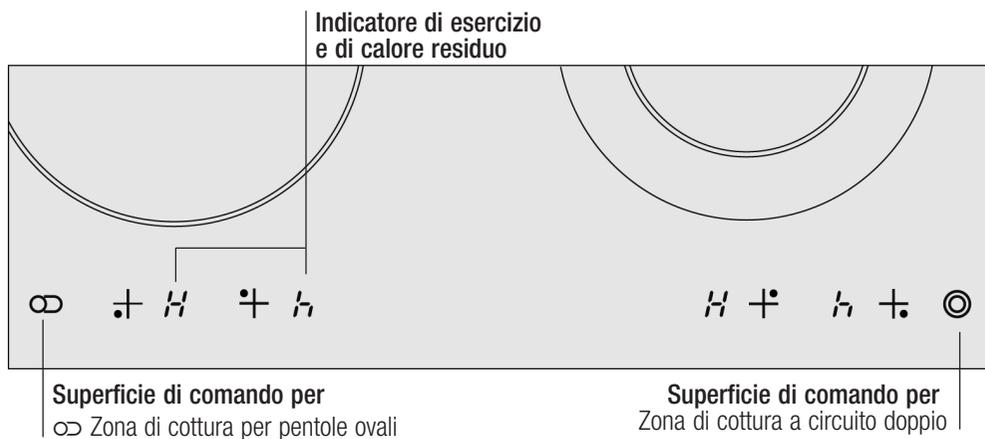
Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.

Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura a circuito singolo	
◎ Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ◎
⊞ Zona di cottura per pentole ovali	Toccare il simbolo ⊞

Attivazione successiva di una zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la grandezza impostata per ultima.

Indicatore di esercizio e di calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore di esercizio e di calore residuo per ogni zona di cottura:

- Indicatore di esercizio - quando si attiva una zona di cottura, viene visualizzato il simbolo **H**. La zona di cottura è in funzione.
- Indicatore del calore residuo - al termine della cottura il calore residuo viene indicato con due livelli mediante i simboli **H/h**.
Se sul display compare il simbolo **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad esempio mantenere calda una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, il display visualizza il simbolo **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, il display si spegne.

Calo di corrente

Dopo un calo di corrente l'indicatore del calore residuo si riaccende automaticamente e lampeggia per ca. 30 minuti. Se si riattiva ancora una volta brevemente la zona di cottura, l'indicatore smette di lampeggiare.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e disattiva mediante il selettore delle zone di cottura.

Se il piano di cottura è attivato, l'indicatore di esercizio si accende **H**.

Regolazione della zona di cottura

I selettori delle zone di cottura consentono di impostare il livello di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

0 = zona di cottura disattivata

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

Ogni livello di cottura possiede un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Avvertenza

La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima è possibile attivare e disattivare il riscaldamento.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	2	-
Latte**	1-2	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2-3	20-30 min.
Gulasch surgelato	2-3	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4-5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. béchiamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa béarnaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	2-3	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cotture con pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Rolate	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Arrosto**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min.
Petto di pollo, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torta flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3-4	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, bocconcini di pollo	8-9	
Crocchette	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		

Sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida riscalda la zona di cottura alla potenza massima e si posiziona sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.

La durata del riscaldamento della zona di cottura dipende dal livello di cottura a fuoco lento impostato.

Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di cottura può essere attivato solo entro i primi 10 secondi successivi all'accensione della zona di cottura:

1. Regolare il livello di cottura a fuoco lento desiderato con il selettore delle zone di cottura.
2. Premere il selettore delle zone di cottura.
Il sistema elettronico di cottura è attivo.

Al termine della cottura, la zona di cottura torna automaticamente al livello di cottura a fuoco lento.

Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per comprendere per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

Le quantità minori si riferiscono alle zone di cottura più piccole, mentre le quantità maggiori si riferiscono alle zone di cottura più grandi. I valori forniti sono da considerarsi come valori indicativi.

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Riscaldare			
Brodo	500ml-1l.	A 7-8	4-7 min.
Zuppe	500ml-1l.	A 2-3	3-6 min.
Latte**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Riscaldare e mantenere in caldo			
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	400-800g	A 1-2	-
Scongelare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch surgelato	500g-1kg	A 2-3	20-30 min
Stufare			
Pesce	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuocere			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Patate lesse (con buccia) in 1-3 tazze di acqua	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Patate lesse in 1-3 tazze di acqua salata	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Verdure in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Verdure surgelate in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 4-5	
Brasare			
Involtini	4 pezzi	A 4-5	50-60 min.
Stufato	1kg	A 4-5	80-100 min.
Arrostire**			
Fettina, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Bistecca (spessa 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	1-2	A 6-7	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Torta flambé		A 6-7	cottura progressiva
* Proseguimento della cottura senza coperchio			
** Senza coperchio			

Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.

- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non è stata modificata l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura viene interrotto. Sul display delle zone di cottura lampeggia .

Disattivare la zona di cottura.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

La zona di cottura può essere riattivata in qualsiasi momento.

Avvertenza

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella manutenzione del piano di cottura.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulizia

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

Raschietto per vetro

Rimuovere lo sporco incrostato con un raschietto per vetro:

1. Togliere la sicura del raschietto per vetro.
2. Pulire la superficie in vetroceramica con la lama.

Non pulire la superficie in vetroceramica con il manico del raschietto per vetro in quanto potrebbe graffiarsi.



La lama è molto affilata. Pericolo di ferite da taglio. Proteggere la lama quando il raschietto non viene utilizzato. Sostituire subito le lame danneggiate.

Cura

Pulire il piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.
D lampeggia	Limitazione tempo automatica attivata	Disattivare la zona di cottura. Effettuare nuovamente la regolazione.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
FD	Display difettoso	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F4 , tutte le zone di cottura sono spente		Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. È possibile cucinare anche se la sicurezza bambino non funziona.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	37
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat	37
Oorzaken van schade	38
Milieubescherming	40
Milieuvriendelijk afvoeren	40
Tips om energie te besparen	40
Het apparaat leren kennen	41
Het bedieningspaneel	41
De kookzones	42
Bedrijfs- en restwarmte-indicatie	42
Kookplaat instellen	43
Kookplaat in- en uitschakelen	43
Kookzone instellen	43
Kooktabel	43
Elektronische aankookautomaat	46
Elektronische aankookautomaat instellen	46
Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat	46
Tips voor de elektronische aankookautomaat	48
Automatische tijdsbegrenzing	49
Reinigen en onderhouden	50
Glaskeramiek	50
Omlijsting van de kookplaat	51
Storing opheffen	52
Servicedienst	53

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Brandgevaar! Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Verbrandingsgevaar! Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel! Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok! Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Verbrandingsgevaar! Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

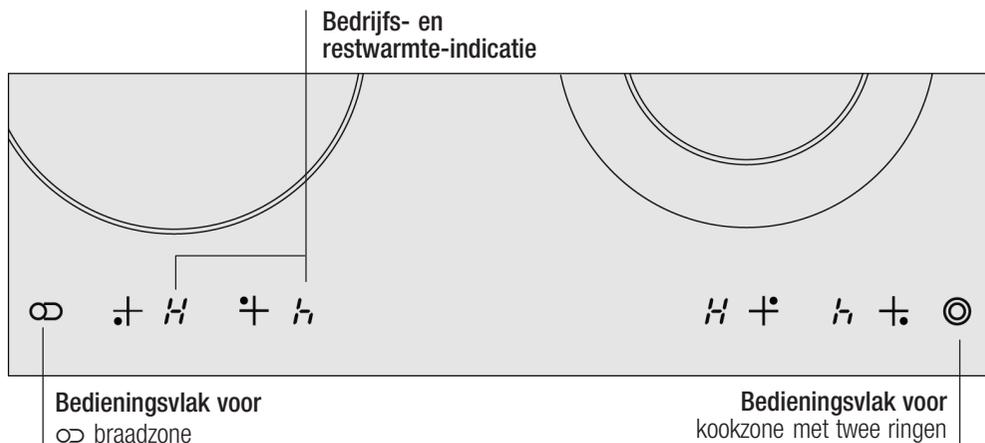
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Het symbool ⊙ aanraken
∞ Braadzone	Het symbool ∞ aanraken

Extra inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

De kookzone inschakelen: automatisch wordt de grootte gekozen die het laatst ingesteld is.

Bedrijfs- en restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een bedrijfs- en restwarmte-indicatie.

- Bedrijfsindicatie - wanneer u een kookzone inschakelt, verschijnt **H** op het display. De kookzone is in gebruik.
- Restwarmte-indicatie - na het koken wordt de restwarmte-indicatie in twee standen met **H/h** aangegeven. Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Stroomuitval

Na een stroomuitval wordt de restwarmte-indicatie automatisch weer ingeschakeld. De indicatie knippert ca. 30 minuten lang. Het knipperen houdt op wanneer u de kookzone nog eens kort inschakelt.

Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de aan- / uitschakelaars in en uit.

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld is de bedrijfsindicatie verlicht **H**.

Kookzone instellen

Met de aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is voorzien van een punt.

N.B.

De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansmaaltijd (bijv. linzenschotel)	2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes in water opwarmen	3-4	
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2-3	20-30 min.
Goulash, diepvries	2-3	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4-5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. béchamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus béarnaise, saus hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1-2	25-35 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min..
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min..
Eenpansmaaltijden, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	2-3	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Koken in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3	50-60 min.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Bakken**		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte ²	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omeletten	3-4	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 ltr. olie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. patates frites, kipnuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes	7-8	
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	
Vis gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Klein gebak, bijv. beignets, berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookplaat op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookplaat verwarmt.

Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kan alleen in de eerste 10 seconden na het inschakelen van de kookzone worden geactiveerd:

1. Met de aan- / uitschakelaars de gewenste doorkookstand instellen.
2. De aan- / uitschakelaar indrukken.
De elektronische aankookautomaat is geactiveerd.

Na het aan de kook brengen schakelt de kookstand automatisch terug naar de doorkookstand.

Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

De kleinere opgegeven hoeveelheid geldt voor de kleinere kookzones, de grotere hoeveelheid voor de grotere kookzones. De opgegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerechten bereiden met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Opwarmen			
Bouillon	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 min.
Gebonden soep	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 min.
Melk**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Opwarmen en warmhouden			
Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)	400-800g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
Spinazie, diepvries	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulash, diepvries	500g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Gaarstoven			
Vis	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Koken			
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Aardappels in de schil met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Groente met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Groente, diepvries met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 4-5	
Sudderden			
Vleesrolletjes	4 stuks	A 4-5	50-60 min.
Stoofvlees	1kg	A 4-5	80-100 min.
Bakken**			
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pannenkoeken		A 6-7	ononderbroken braden
* Doorkoken zonder deksel			
** Zonder deksel			

Tips voor de elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.

- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 koppen water bij de gerechten.
- Sluit de pan af met een deksel.
- Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knippert .

Schakel de kookzone uit.

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

N.B.

U kunt de kookzone op elk moment weer inschakelen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

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

Glaskeramiek

Reinigen

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

Schraper

Sterke vervuiling verwijdt u het beste met een schraper

1. Open de schraper.
2. Maak het oppervlak van het glaskeramiek schoon met het schrapermesje.

Maak het oppervlak van het glaskeramiek niet schoon met de behuizing van de schraper. Dan kunnen er krassen op komen.



Het schrapermesje is heel scherp. Gevaar voor snijwonden. Beveilig het schrapermesje wanneer dit niet in gebruik is. Beschadigde mesjes direct vervangen.

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramiek. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
 knippert	Automatische tijdsbegrenzing geactiveerd	Schakel de kookzone uit. Stel opnieuw in.
 knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
<i>FD</i>	De indicatie is defect	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
<i>F4</i> , alle kookzones zijn uitgeschakeld		Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt. U kunt ook met een defect kinderslot koken.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

