

fr	Mode d'emploi	3 – 13
it	Istruzioni per l'uso	14 – 24
nl	Gebruiksaanwijzing	25 – 40

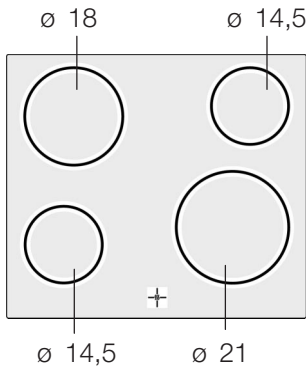
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

NKE6...., NKF6...., NKN6...., NKH6....,
NXN6....

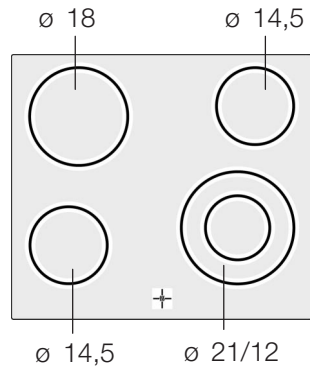


9000270369

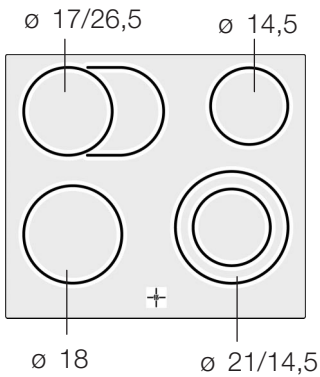
NKE6....



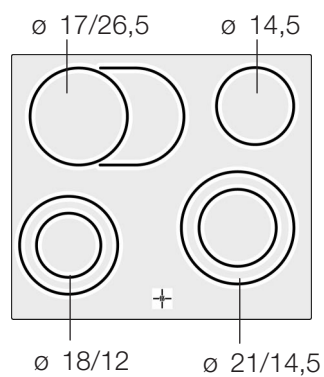
NKF6....



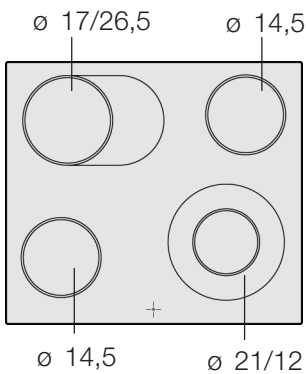
NKN6....



NKH6....



NXN6....



$\varnothing = \text{cm}$

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
Les foyers	8
Affichage du foyer et de chaleur résiduelle	8
Réglage de la table de cuisson	9
Allumer et éteindre la table de cuisson	9
Réglage d'un foyer	9
Tableau de cuisson	9
Nettoyage et entretien	11
Vitrocéramique	11
Cadre de la table de cuisson	12
Service après-vente	13

Consignes de sécurité

Veuillez 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.

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

Dessous de casseroles et foyers mouillés

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.

Fissures dans la vitrocéramique

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.

Réparations inexpertes

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

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Enclenchement : Tourner l'interrupteur du foyer vers la droite sur ⊙. Régler la position de chauffe. Désenclenchement : Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau. Ne jamais régler l'interrupteur de foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ⊙.
⊞ Zone pour poissonnière	Enclenchement : Tourner l'interrupteur du foyer vers la droite sur ⊙. Régler la position de chauffe. Désenclenchement : Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau. Ne jamais régler l'interrupteur de foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ⊙.

Affichage du foyer et de chaleur résiduelle

L'affichage du foyer et de chaleur résiduelle  est allumé lorsqu'un foyer est chaud :

- Affichage du foyer - pendant le fonctionnement, peu de temps après avoir allumé un foyer.
- Affichage de chaleur résiduelle - après la cuisson, si le foyer est encore chaud.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie, p.ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture.

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.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

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 toujours la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, gélatine	1	-
Beurre	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	3	15-30 min.
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelées	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute		-
Braiser		
Paupiettes	3-4	50-60 min.
Rôti à braiser	3-4	60-100 min.
Goulasch	3-4	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson nature	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	5-6	en continu
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

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 nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs 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.

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	15
Norme di sicurezza relative all'apparecchio	15
Cause dei danni	17
Tutela dell'ambiente	18
Smaltimento ecocompatibile	18
Consigli per il risparmio energetico	18
Conoscere l'apparecchio	19
Le zone di cottura	19
Indicatore del calore residuo e delle zone di cottura	19
Regolazione del piano di cottura	20
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ...	20
Regolazione della zona di cottura	20
Tabella di cottura	20
Pulizia e manutenzione	22
Vetroceramica	22
Cornice del piano di cottura	23
Servizio di assistenza tecnica	24

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

Utilizzo sicuro

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.

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.

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

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

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.

Incrinature nella vetroceramica

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 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)	Sollevare 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

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura a circuito singolo	
⊙ Zona di cottura a circuito doppio	Attivazione: ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo ⊙. Impostare il livello di cottura. Disattivazione: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e impostare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ⊙.
⊞ Zona di cottura per pentole ovali	Attivazione: ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo ⊙. Impostare il livello di cottura. Disattivazione: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e impostare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ⊙.

Indicatore del calore residuo e delle zone di cottura

- L'indicatore del calore residuo e delle zone di cottura  si accende in presenza di una zona di cottura calda:
- Indicatore delle zone di cottura - durante l'esercizio poco dopo l'accensione di una zona di cottura.
 - Indicatore del calore residuo - dopo la cottura se la zona di cottura è ancora calda.

Il calore residuo può essere utilizzato per risparmiare energia, ad es. per tenere in caldo una pietanza piccola o per sciogliere la glassa.

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

Attivare e disattivare il piano di cottura con i selettori delle zone di cottura.

Regolazione della zona di cottura

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

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima.

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 sempre la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Sciogliere		
Cioccolato, glassa, gelatina	1	-
Burro	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	2	-
Latte**	1-2	-
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4*	20-30 min.
Pesce	3*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	3	15-30 min.
Patate lesse (con la buccia)	3-4	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25 min.
Pasta	5*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	3-4	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cotture con pentola a pressione		-
Brasare		
Involtini	3-4	50-60 min.
Stufato	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Arrostire**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina surgelata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	4-5	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	4-5	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato e surgelato ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torta flambé	5-6	progressivamente
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		

Pulizia e manutenzione

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

I detergenti 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 detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti 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.

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	26
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat	26
Oorzaken van schade	27
Milieubescherming	29
Milieuvriendelijk afvoeren	29
Tips om energie te besparen	29
Het apparaat leren kennen	30
De kookzones	30
Kookzone- en restwarmte-indicatie	30
Kookplaat instellen	31
Kookplaat in- en uitschakelen	31
Kookzone instellen	31
Kooktabel	31
Reinigen en onderhouden	33
Glaskeramiek	33
Omlijsting van de kookplaat	34
Servicedienst	35

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. Geeft 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

Veilige bediening

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.

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.

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

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Inschakelen: de aan- / uitschakelaar tot ⊙ naar rechts draaien. De kookstand instellen Uitschakelen: de aan- / uitschakelaar op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de aan- / uitschakelaar nooit over het symbool ⊙ heen op 0.
∞ Braadzone	Inschakelen: de aan- / uitschakelaar tot ⊙ naar rechts draaien. De kookstand instellen Uitschakelen: de aan- / uitschakelaar op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de aan- / uitschakelaar nooit over het symbool ⊙ heen op 0.

Kookzone- en restwarmte-indicatie

De kookzone- en restwarmte-indicatie  is verlicht wanneer een kookzone warm is:

- kookzone-indicatie - tijdens het gebruik, kort nadat u een kookzone heeft ingeschakeld.
- Restwarmte-indicatie - na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

U kunt de restwarmte op een energiebesparende manier gebruiken, u kunt er bijv. een klein gerecht mee warmhouden of couverture smelten.

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.

Kookzone instellen

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

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

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 altijd kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, gelatine,	1	-
Boter	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)	2	-
Melk**	1-2	-
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödel	4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	3	15-30 min.
Aardappels in de schil	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	3-4	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Koken in de snelkookpan		-
Stoven		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
Bakken**		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		

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.

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.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.