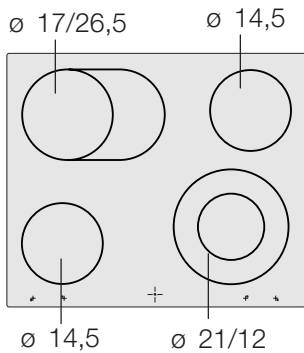

fr	Mode d'emploi	3-10
it	Istruzioni per l'uso	11-18
nl	Gebruiksaanwijzing	19-26

Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing



EA 730..,
EJ 730..
9000197988

EA 730.., EJ 730..



$\varnothing = \text{cm}$

Table de matières

Remarques importantes	4
Consignes de sécurité	4
Causes de dommages	5
Se familiariser avec l'appareil	6
Les foyers	6
Indicateur de service et de chaleur résiduelle	6
Cuire	7
Réglages	7
Tableau	7
Conseils pour économiser de l'énergie	8
Entretien et nettoyage	9
Entretien	9
Nettoyage de la vitrocéramique	9
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	9
Emballage et appareil usagé	10
Service après-vente	10

Remarques importantes

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

Avaries de transport

Contrôlez la table de cuisson après l'avoir déballée. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Risques d'incendie !
Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.
Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.
Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.
Eteindre le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.
Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson. Risques d'incendie !
S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !
Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.
Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses.
Risque d'électrocution !
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

Évitez la cuisson à vide dans des 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.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Objets durs et pointus

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

Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dues à la friction des fonds de récipients et à des nettoyeurs inappropriés.






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.

Se familiariser avec l'appareil


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

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Foyer à une zone	
<input checked="" type="radio"/> Foyer à deux zones	Enclenchement : Tourner la manette du foyer vers la droite sur  . Réglage de 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 la manette du foyer vers la droite sur  . Réglage de 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  .

Indicateur de service et de chaleur résiduelle

Utiliser la chaleur résiduelle

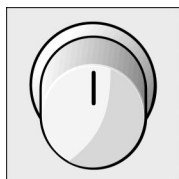
L'indicateur de service et de chaleur résiduelle  s'allume, lorsque vous allumez un foyer. Après la cuisson il indique la chaleur résiduelle. Il s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

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.

Cuire

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. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

Réglages



Les interrupteurs de 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

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

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.

	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, glaçage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1-2
Réchauffer	Légumes (boîte)	3-4
	Bouillon	7-8
Réchauffer et maintenir au chaud	Potée, p.ex. plat de lentilles	2
Cuire à l'étuvée	Poisson	5-6

	Exemples	Position de chauffe
Faire cuire	Riz	3
	Pommes de terre en robe des champs*	3-4
	Pommes de terre à l'Anglaise*	4-5
	Légumes, frais*	4-5
	Légumes, surgelés	4
	Bouillon de bœuf	4-5
Braisier	Rôti à braiser	3-4
	Paupiettes	3-4
Poêler	Crêpe épaisse (galette)	5-6
	Bâtonnets de poisson	6-7
	Escalope	7-8

* Les minéraux et vitamines s'appauvrissent facilement, c'est pourquoi il s'applique: Peu d'eau - les vitamines et minéraux seront ménagés. Temps de cuisson courts - des légumes croquants

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds non lisses augmentent la consommation d'énergie.

Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle 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.

Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

Réduire le réglage

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utiliser la chaleur résiduelle

Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Entretien et nettoyage

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

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique.

Nettoyage de la vitrocéramique

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

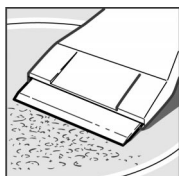
Nettoyants

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.

Produits nettoyants inappropriés :

N'utilisez jamais :
des tampons en paille métallique, des éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le bôtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessure!
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le racloir à verre n'est pas approprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique



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

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

Indice

Cosa si deve fare subito dopo	12
Norme di sicurezza	12
Cause dei danni	13
Conoscere l'apparecchio	14
Le zone di cottura	14
L'indicatore di esercizio e di calore residuo	14
Cucinare	15
Regolazione	15
Tabella	15
Consigli per risparmiare energia	16
Cura e manutenzione	17
Cura	17
Pulizia della vetroceramica	17
Pulizia della cornice del piano di cottura	17
Imballaggio e apparecchio dismesso	18
Servizio di assistenza tecnica	18

Cosa si deve fare subito dopo

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

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato d'acquisto dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare i documenti.

Danni da trasporto

Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare il piano di cottura. In caso di danni da trasporto non collegare l'apparecchio.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare il piano di cottura esclusivamente per la preparazione dei cibi.

Surriscaldamento di olio e grasso

L'olio e il grasso surriscaldati si infiammano rapidamente. Pericolo di incendio!
Non scaldare mai l'olio o il burro senza controllare. Se l'olio prende fuoco non spegnerlo mai con l'acqua. Coprire subito con un coperchio o un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Non sfiorare le zone di cottura calde. Pericolo di scottature!
Tenere i bambini il più lontano possibile.
Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Sotto il piano di cottura si trova un cassetto nel quale non vanno riposti oggetti infiammabili o bombolette spray. Pericolo di incendio!

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Incrinature nella vetroceramica

In caso di spaccature, crepe o incrinature nella vetroceramica, vi è il pericolo di scarica elettrica. Staccare il fusibile dell'apparecchio nella scatola dei fusibili.

Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Le riparazioni non eseguite a regola d'arte sono pericolose. Pericolo di scosse elettriche!

Le riparazioni vanno effettuate unicamente dai tecnici del nostro servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Evitare di lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese. Potrebbero derivarne dei danni.

Pentole e padelle calde

Non collocare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Sale, zucchero e sabbia graffiano la vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

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

Fuoriuscita di cibi

Lo zucchero e i cibi molto zuccherosi rovinano il piano di cottura. Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Macchie metalliche

Le macchie sono causate dall'abrasione delle pentole e da detergenti aggressivi non adatti.

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 al piano di cottura.

Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 si trova un sommario dei modelli con le misure.

Le zone di cottura

Zona di cottura

Attivazione e disattivazione

○ Zona di cottura a circuito singolo


⊙ Zona di cottura a circuito doppio

Attivazione: ruotare l'interruttore delle zone di cottura verso destra fino al simbolo ⊙. Impostazione del grado di cottura. Disattivazione: ruotare l'interruttore delle zone di cottura portandolo su 0 e impostare di nuovo. Non portare mai l'interruttore delle zone di cottura sullo zero passando dal simbolo ⊙.

⊞ Zona arrosto

Attivazione: ruotare l'interruttore delle zone di cottura verso destra fino al simbolo ⊞. Impostazione del grado di cottura. Disattivazione: ruotare l'interruttore delle zone di cottura portandolo su 0 e impostare di nuovo. Non portare mai l'interruttore delle zone di cottura sullo zero passando dal simbolo ⊞.

L'indicatore di esercizio e di calore residuo

L'indicatore di esercizio e di calore residuo  si illumina allorché si attiva una zona di cottura. Al termine della cottura, indica il calore residuo. Si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

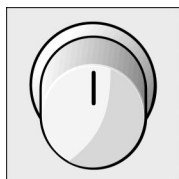
Utilizzo del calore residuo

E' possibile utilizzare il calore residuo ai fini del risparmio energetico, usandolo, per esempio, per mantenere calda una piccola pietanza o per far sciogliere la marmellata.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come regolare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di impostare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

0 = grado di cottura disattivato

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado 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 si può attivare e disattivare il riscaldamento.

Tabella

La tabella seguente fornisce alcuni esempi. Il tempo di cottura dipende dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Esempi	Grado di cottura
Fondere	Cioccolato, glassa	1
	Gelatina	1
	Burro	1-2
Riscaldare	Verdure (in barattolo)	3-4
	Brodo	7-8
Scaldare e mantenere caldo	Minestrone, per esempio minestrone alle lenticchie	2
Rosolare	Pesce	5-6

	Esempi	Grado di cottura
Cuocere	Riso	3
	Patate lesse (con la buccia)*	3-4
	Patate lessate in acqua salata*	4-5
	Verdure, fresche*	4-5
	Verdure, surgelate	4
	Brodo di carne	4-5
Stufare	Stufato	3-4
	Involtini	3-4
Friggere	Frittata (schiacciata)	5-6
	Bastoncini di pesce	6-7
	Cotolette	7-8

* Le vitamine e i minerali si perdono facilmente, quindi: poca acqua - per conservare vitamine e minerali. Tempi di cottura brevi - per avere verdure croccanti

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni giuste delle pentole

Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.

Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Fare attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, il quale solitamente è più grande di quello del fondo.

Per le quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande non del tutto piena richiede molta energia.

Mettere il coperchio

Coprire sempre le pentole e le padelle con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.

Cuocere con poca acqua

Se si cuoce con poca acqua si risparmia energia. Inoltre si conservano le vitamine e le sostanze minerali delle verdure.

Diminuire il grado di cottura

Passare tempestivamente a un grado di cottura più basso.

Sfruttare il calore residuo

Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Cura e manutenzione

Non pulire mai con apparecchi ad alta pressione o a vapore.

Cura

Pulire il proprio piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica.

Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, in modo che i residui di cibo non brucino.

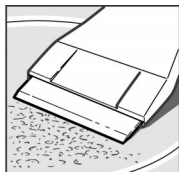
Detergenti

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.

Detergenti non adatti

Non utilizzare:
spugne che graffiano, detergenti abrasivi o aggressivi come spray per il forno o smacchiatori.

Raschietto per vetro



Rimuovere lo sporco ostinato con un raschietto per vetro.

Togliere la sicura del raschietto per vetro.
Pulire la vetroceramica solo con la lama.
L'involucro potrebbe graffiare la vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Dopo la pulizia fissare in modo sicuro il raschietto.

Sostituire subito le lame danneggiate.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
Non utilizzare mezzi affilati o ruvidi. Il raschietto per il vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura si può danneggiare.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Oorzaken van schade	21
Het apparaat leren kennen	22
De kookzones	22
Gebruiks- en restwarmte-indicatie	22
Koken	23
Zo stelt u in	23
Tabel	23
Tips voor het besparen van energie	24
Onderhoud en reiniging	25
Onderhoud	25
Reiniging van het glaskeramiek	25
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	25
De verpakking en uw oude apparaat	26
Klantenservice	26

Hierop moet u letten

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

Berg de gebruiks- en montageaanwijzing en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Transportschade

Controleer de kookplaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Brandgevaar! Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water.

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!

Natte bodems van pannen en kookzones

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt kan er dampdruk ontstaan. Door de dampdruk kan de pan plotseling omhoog springen. Gevaar voor letsel!

Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Ingeval van breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat het gevaar van een elektrische schok.

Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties 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 leegkoken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten.

Hierdoor kan schade ontstaan.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

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

Overgelopen etenswaar

Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Metaalachtige verkleuringen

De verkleuring ontstaat door slijtage van de pannen en ongeschikte reinigingsmiddelen.

Folie en kunststof






Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones.

Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Het apparaat leren kennen


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

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
<input type="radio"/> Kookzone met één ring	
<input checked="" type="radio"/> Kookzone met twee ringen	Inschakelen: De aan- / uitschakelaar tot  naar rechts draaien. 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. Kookstand instellen Uitschakelen: De aan- / uitschakelaar op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de aan- / uitschakelaar nooit over het symbool  heen op 0.

Gebruiks- en restwarmte-indicatie

De restwarmte gebruiken

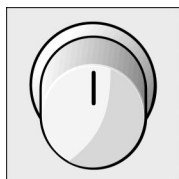
De gebruiks- en restwarmte-indicatie  brandt wanneer u een kookzone inschakelt. Na het koken geeft deze de restwarmte aan. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

U kunt de restwarmte energiebesparend gebruiken, bijv. een klein gerecht warm houden of couverture smelten.

Koken

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. De daarna volgende tips helpen bij het sparen van energie.

Zo stelt u in



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

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

N.B.

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

Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Voorbeelden:	Kookstand
Smelten	chocolade,	1
	gelatine	1
	boter	1-2
Opwarmen	groente (blik)	3-4
	bouillon	7-8
Opwarmen en warmhouden	eenpansgerecht, bijv. linzengerecht	2
Stomen	vis	5-6

	Voorbeelden:	Kookstand
Koken	rijst	3
	in de schil gekookte aardappels*	3-4
	gekookte aardappels*	4-5
	groente, vers*	4-5
	groente, diepvries	4
	vleesbouillon	4-5
Stoven	stoofvlees	3-4
	rollades	3-4
Braden	pannenkoeken (Flädle)	5-6
	vissticks	6-7
	schnitzels	7-8

* Voor het behoud van de voedingswaarde en de smaak is het volgende belangrijk: weinig water - vitamines en mineralen worden gespaard. korte bereidingstijden - knapperige groente

Tips voor het besparen van energie

De juiste grootte van de pan

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

De diameter van de pannenbodem dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. 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 pannenbodem.

Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.

Het deksel erop doen

Sluit pannen altijd af met een passende deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.

Met weinig water koken

Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.

Lager zetten

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Restwarmte gebruiken

Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramik.

Reiniging van het glaskeramik

Na het koken dient u de kookplaat altijd schoon te maken. Zo branden kookresten nooit vast.

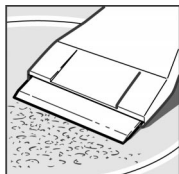
Schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik nooit: krassende sponzen, schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, zoals ovenspray's en vlekkenverwijderaars.

Schraper



Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper.

Open de schraper.
Maak het oppervlak van het glaskeramik alleen schoon met het schrapermesje.
Door de behuizing kan het glaskeramik bekrast raken.



Het schrapermesje is heel scherp. Risico van letsel!
Na het schoonmaken dient u het mesje te sluiten.

Beschadigde messen direct vervangen.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.
Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan beschadigd worden.

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice 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 klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van het identificatiebewijs van het apparaat.

