



**BOSCH**

**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



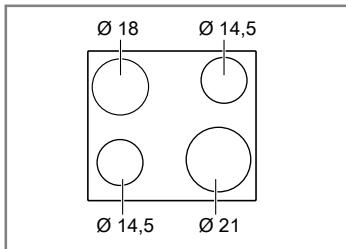
# Hob

NKE6..GA..,  
NKF6..GA..,  
NKF6..GA.G,  
NKH6..GA..,  
NKN6..GA..

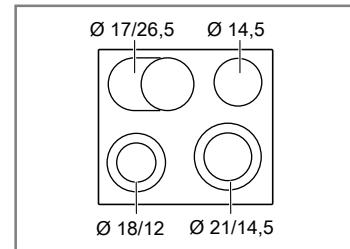
[de]	Gebrauchsanleitung
[fr]	Manuel d'utilisation
[it]	Manuale utente
[nl]	Gebruikershandleiding

Kochfeld	3
Table de cuisson	9
Piano di cottura	15
Kookplaat	21

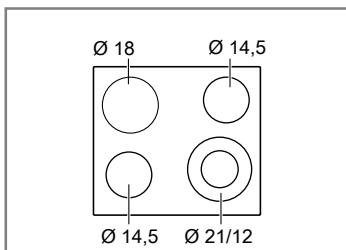
**NKE6..GA..**



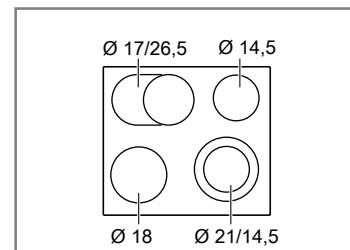
**NKH6..GA..**



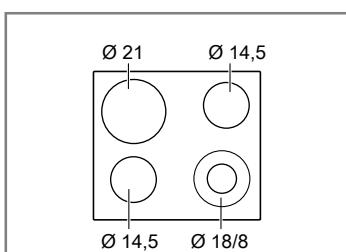
**NKF6..GA..**



**NKN6..GA..**



**NKF6..GA.G**



# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Sicherheit .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Sachschäden vermeiden .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Umweltschutz und Sparen .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Kennenlernen .....</b>	<b>6</b>
<b>5 Grundlegende Bedienung .....</b>	<b>6</b>
<b>6 Reinigen und Pflegen .....</b>	<b>7</b>
<b>7 Entsorgen .....</b>	<b>7</b>
<b>8 Kundendienst.....</b>	<b>8</b>

## **1 Sicherheit**

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### **1.1 Allgemeine Hinweise**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### **1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Nur ein konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

### **1.3 Einschränkung des Nutzerkreises**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### **1.4 Sicherer Gebrauch**

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Heiße Öle und Fette entzünden sich schnell.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Nie ein Feuer mit Wasser löschen.
- ▶ Die Kochstelle ausschalten.
- ▶ Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

Kochstellen werden sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- ▶ Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfelddrahmen, werden sehr heiß.

- ▶ Die heißen Flächen nie berühren.

## de Sachschäden vermeiden

- ▶ Kinder fernhalten.  
Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.
- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.  
Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nur von uns frei gegebene Schutzvorrichtungen wie z. B. Kinderschutzgitter verwenden.  
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ "Den Kundendienst rufen." → Seite 8
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.  
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Kochtopfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.  
Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.
- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzbeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

### 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Geschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmen.

**Tipp:** Geschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigen das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitenende ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
◎ Zweikreis-Kochstelle	Den Kochstellen-Schalter bis ◎ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ◎ auf 0 drehen.
CO Bräterzone	Den Kochstellen-Schalter bis CO nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol CO auf 0 drehen.

### Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.

### 4.2 Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat eine Kochstellenanzeige und eine Restwärmeanzeige. Die Anzeige leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist.

Anzeige	Bedeutung
Kochstellenanzeige	Leuchtet während des Betriebs, kurze Zeit nach dem Einschalten.
Restwärmeanzeige	Leuchtet nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.

**Hinweis:** Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

## 5 Grundlegende Bedienung

### 5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Kochstellen-Schalter ein und aus.

### 5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter stellen Sie die Heizleistung der Kochstelle ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung

### 5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

#### Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.

- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- "Tipps zum engergiesparenden Kochen." → Seite 5

#### Schmelzen

Gericht	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Butter, Gelatine	1	-

#### Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1	-
Milch <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

**Garziehen oder Simmern**

Knödel, Klöße <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Fisch <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Weiße Soße, z. B. Béchamelsoße	1	3-6

<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

**Kochen, Dämpfen oder Dünsten**

Reis mit doppelter Wassermenge	3	15-30
Pellkartoffeln	3-4	25-30
Salzkartoffeln	3-4	15-20
Teigwaren, Nudeln <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Eintopf, Suppe	3-4	15-60
Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	3-4	10-20
Speise im Schnellkochtopf	3-4	-

<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

**Schmoren**

Rouladen	3-4	50-60
Schmorbraten	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60

**Braten mit wenig Öl**

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Koteletts, natur oder paniert <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3cm dick	7-8	8-12
Fisch oder Fischfilet, natur oder paniert	4-5	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	5-6	-

<sup>1</sup> Das Gericht mehrmals wenden.

## 6 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 6.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

#### ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- Niemals ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden.

#### Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner

- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

### 6.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

**Hinweis:** "Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln." → Seite 7

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

**Tipp:** Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

## 7 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

### 7.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanchlussleitung ziehen.
2. Die Netzanchlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## 8 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

### 8.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie auf dem Gerätelpass.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

# Table des matières

<b>1 Sécurité.....</b>	<b>9</b>
<b>2 Prévenir les dégâts matériels.....</b>	<b>10</b>
<b>3 Protection de l'environnement et économies d'énergie .....</b>	<b>11</b>
<b>4 Description de l'appareil.....</b>	<b>12</b>
<b>5 Utilisation de base .....</b>	<b>12</b>
<b>6 Nettoyage et entretien .....</b>	<b>13</b>
<b>7 Mise au rebut.....</b>	<b>14</b>
<b>8 Service après-vente .....</b>	<b>14</b>

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement la présente notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les huiles et graisses chaudes s'enflamme rapidement.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau.
- ▶ Éteindre le foyer.
- ▶ Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.

Les foyers deviennent très chauds.

- ▶ Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson.
- ▶ Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- ▶ Éloigner les enfants.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Les dispositifs de protections et grilles de protection enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

- ▶ Utiliser uniquement des dispositifs de protections homologués, p. ex. les grilles de protection enfants.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Rubrique service après-vente."  
→ *Page 14*
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil. L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

---

## 2 Prévenir les dégâts matériels

### ATTENTION !

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

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

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

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

## 2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur de leurs récipients. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulever le couvercle aussi rarement que possible.

- En effet, beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utiliser un couvercle en verre

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans soulever le couvercle.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utiliser un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands récipients avec peu de contenu consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Faire cuire avec peu d'eau.

- Plus il y a d'eau dans la casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Sélectionner assez tôt une position de chauffe inférieure. Utiliser la position de mijotage adaptée.

- Avec une position de mijotage trop élevée, vous gaspillez de l'énergie

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

## 4 Description de l'appareil

### 4.1 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des activations des différents foyers.

Lorsque vous activez un ou plusieurs foyers, les affichages correspondants s'allument.

	Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone	
◎	Foyer à deux zones	Tourner la manette du foyer vers la droite jusqu'à ◎. Réglér la position de chauffe. Désactiver : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ◎.
CO	Zone de cuisson pour faitout	Tourner la manette du foyer vers la droite jusqu'à CO. Réglér la position de chauffe. Désactiver : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole CO.

#### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.

- Le foyer régule la température par mise en marche et arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Il est possible d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

### 4.2 Affichage des foyers et indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un affichage des foyers et d'un indicateur de la chaleur résiduelle. L'affichage s'allume lorsqu'un foyer est chaud.

Affichage	Signification
Affichage du foyer	S'allume pendant le fonctionnement, peu de temps après la mise sous tension de l'appareil.
Indicateur de chaleur résiduelle	S'allume après la cuisson si le foyer est encore chaud. <b>Remarque :</b> Vous pouvez maintenir au chaud de petits plats ou faire fondre du chocolat de couverture.

## 5 Utilisation de base

### 5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur du foyer.

### 5.2 Régler les foyers

L'interrupteur du foyer permet de régler la puissance de chauffe du foyer.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale

### 5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des différents plats avec les positions de chauffe associées.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend des casseroles utilisées.

#### Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais friants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- "Conseils une cuisson économique en énergie."  
→ Page 11

**Mélanger**

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Beurre, gélatine	1	-

**Chaud ou maintenir au chaud**

Ragoût / potée, p. ex. potée aux lentilles	1	-
Lait <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.**Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux**

Quenelles <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Poisson <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1	3-6

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.**Cuire à l'eau, à la vapeur, étuver**

Riz avec double volume d'eau	3	15-30
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-20
Pâtes <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Potage, ragoût	3-4	15-60
Légumes, frais ou surgelés	3-4	10-20
Plats en cocotte minute	3-4	-

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.**Mijoter**

Paupiettes	3-4	50-60
Rôti à braiser	3-4	60-100
Goulasch	3-4	50-60

**Rôtir avec un fond d'huile**

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Côtelette, nature ou panée <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Poisson et filet de poisson, nature ou pané	4-5	8-20
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	5-6	-

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

---

## 6 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 6.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

**ATTENTION !**

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- Ne jamais utiliser de produits nettoyants inappropriés.

**Produits nettoyants inappropriés**

- Utiliser du liquide vaisselle dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants

- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

### 6.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, afin que les résidus de cuisson s'incrustent pas.

**Remarque :** "Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés." → Page 13**Condition :** La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminer les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyer la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.  
Respecter les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant.

**Conseil :** Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

## 7 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.



### 7.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Mettre au rebut l'appareil dans le respect de l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

## 8 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 8.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

# Indice

<b>1 Sicurezza .....</b>	<b>15</b>
<b>2 Prevenzione di danni materiali.....</b>	<b>16</b>
<b>3 Tutela dell'ambiente e risparmio.....</b>	<b>17</b>
<b>4 Conoscere l'apparecchio.....</b>	<b>18</b>
<b>5 Comandi di base .....</b>	<b>18</b>
<b>6 Pulizia e cura .....</b>	<b>19</b>
<b>7 Smaltimento .....</b>	<b>20</b>
<b>8 Servizio di assistenza clienti.....</b>	<b>20</b>

## **1 Sicurezza**

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### **1.1 Avvertenze generali**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro ed efficiente.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### **1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto**

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

### **1.3 Limitazione di utilizzo**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **1.4 Utilizzo sicuro**

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oli e i grassi roventi si infiammano velocemente.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco.
- ▶ Spegnere la zona di cottura.
- ▶ Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.

Le zone di cottura si surriscaldano molto.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano cottura.
- ▶ Non appoggiare alcun oggetto sul piano cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto.

- ▶ Non toccare mai le superfici ad alta temperatura.

▶ Tenere lontano i bambini.

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

- ▶ Devono essere utilizzate soltanto le protezioni approvate da noi, ad esempio le griglie di protezione per i bambini.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

## 2 Prevenzione di danni materiali

### ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica.

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ "Rivolgersi al servizio di assistenza clienti."  
→ *Pagina 20*
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura. La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigliosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

## 2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Danno	Causa	Provvedimento
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevare il coperchio.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare pentole idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Pentole di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

## 4 Conoscere l'apparecchio

### 4.1 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.  
Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
○ Zona di cottura a circuito singolo	
◎ Zona di cottura a circuito doppio	Ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo ◎. Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ◎.
CO Zona di cottura per pirofila	Ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo CO. Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo CO.

#### Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
  - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Si ottengono risultati di cottura migliori.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

### 4.2 Indicatore delle zone di cottura e indicatore di calore residuo

Il piano cottura prevede un indicatore delle zone di cottura e un indicatore di calore residuo. L'indicatore si illumina quando una zona di cottura è calda.

Display	Significato
Indicatore delle zone di cottura	Si accende durante il funzionamento, poco tempo dopo l'accensione.
Indicatore di calore residuo	Si accende dopo la cottura, se la zona di cottura è ancora calda. <b>Nota:</b> È possibile mantenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la gassa.

## 5 Comandi di base

### 5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

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

### 5.2 Impostazione delle zone di cottura

Con il selettore delle zone di cottura impostare la potenza di riscaldamento della zona di cottura.

#### Livello di cottura

1	potenza minima
9	potenza massima

### 5.3 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

#### Istruzioni di preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- "Consigli per la cottura a risparmio energetico."  
→ Pagina 17

**Fondere**

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Burro, gelatina	1	-

**Riscaldare o mantenere in caldo**

Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1	-
Latte <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.**Stufare o cuocere a fuoco lento**

Canederli, gnocchi <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
Pesce <sup>1,2</sup>	3	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6

<sup>1</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.<sup>2</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.**Bollire, cuocere a vapore o stufare**

Riso con doppia quantità di acqua	3	15-30
Patate lesse	3-4	25-30

<sup>1</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.<sup>2</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Patate lesse in acqua salata	3-4	15-20
Pasta <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Minestra, zuppa	3-4	15-60
Verdure, fresche o surgelate	3-4	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	3-4	-

<sup>1</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.<sup>2</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.**Cuocere a fuoco lento**

Involtini	3-4	50-60
Stufato	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60

**Cottura arrosto con poco olio**

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettina, semplice o impanata	6-7	6-10
Cotoletta, semplice o impanata <sup>1</sup>	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Pesce o filetto di pesce, semplice o impanato	4-5	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Piatti misti saltati in padella, surgelati	6-7	6-10
Crêpe	5-6	-

<sup>1</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

## 6 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 6.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

**ATTENZIONE!**

I detergessivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare mai detergenti non idonei.

**Detergenti non appropriati**

- Detersivo per piatti non diluito
- 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

### 6.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

**Nota:** "Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei." → Pagina 19

**Requisito:** Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.  
Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

**Consiglio:** Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

## 7 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

### 7.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE 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 validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## 8 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

### 8.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

# Inhoudsopgave

<b>1 Veiligheid .....</b>	<b>21</b>
<b>2 Materiële schade voorkomen .....</b>	<b>22</b>
<b>3 Milieubescherming en besparing.....</b>	<b>23</b>
<b>4 Uw apparaat leren kennen.....</b>	<b>24</b>
<b>5 De Bediening in essentie.....</b>	<b>24</b>
<b>6 Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>25</b>
<b>7 Afvoeren .....</b>	<b>25</b>
<b>8 Servicedienst.....</b>	<b>26</b>



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veilig gebruik

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Hete oliën en vetten vliegen snel in brand.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Een brand nooit blussen met water.
- ▶ De kookzone uitschakelen.
- ▶ Vlammen voorzichtig met een deksel, blusdeken of iets dergelijks verstikken.

De kookzones worden erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen.
- ▶ Geen voorwerpen op de kookplaat leggen. Het apparaat wordt heet.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of sputibusen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de servicedienst.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzones en de omgeving ervan, met name een eventueel aanwezige kookplaatrand, worden zeer heet.

- Nooit de hete vlakken aanraken.
  - Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.  
De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet.
  - Schakel de zekering in de meterkast uit.
  - Neem contact op met de servicedienst.  
Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies kunnen tot ongevallen leiden.
  - Uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen, zoals kindertralies, mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- "Neem contact op met de servicedienst."  
→ Pagina 26
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.  
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.  
Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

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

---

## **2 Materiële schade voorkomen**

### **LET OP!**

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

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

- Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

### **2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade**

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraaper voor vitrokeramische kookplaat.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen volgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

**Tip:** Fabrikanten van kookgerei geven vaak de boven-diameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig inhoud heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.

Kookzone	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring
◎	De kookzoneknop tot ◎ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzoneknop nooit over het symbool ◎ heen naar 0 draaien.
CO	Braadzone  De kookzoneknop tot CO naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzoneknop nooit over het symbool CO heen naar 0 draaien.

### Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
  - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
  - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  - Er worden betere kookresultaten behaald.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingen van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.

### 4.2 Kookzone-indicatie en restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft een kookzone-indicatie en een restwarmte-indicatie. De indicatie brandt wanneer een kookzone warm is.

Indicatie	Betekenis
Kookzone-indicatie	Brandt tijdens de werking, korte tijd na het inschakelen.
Restwarmte-indicatie	Brandt na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

**Opmerking:** U kunt kleine gerechten warmhouden of couverture smelten.

## 5 De Bediening in essentie

### 5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat in en uit met de kookzoneknop.

### 5.2 Instellen van de kookzones

Met de kookzoneknop stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzone in.

#### Kookstand

1	laagste stand
9	hoge stand

### 5.3 Insteladvies voor het koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van het gebruikte kookgerei.

### Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- "Tips voor energiebesparend koken." → Pagina 23

### Smelten

Gerecht	Door-kookstand	Door-kookduur in minuten
Boter, gelatine	1	-

### Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1	-
Melk <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Bereid het gerecht zonder deksel.

**Gaarstoven of zachtjes laten koken**

Knoedels, balletjes <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
Vis <sup>1,2</sup>	3	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1	3-6

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

**Koken, stomen of stoven**

Rijst met dubbele hoeveelheid water	3	15-30
Aardappelen in schil	3-4	25-30
Gekookte aardappelen	3-4	15-20
Deegwaren, pasta <sup>1,2</sup>	5	6-10
Eenpansgerecht, soep	3-4	15-60
Groente, vers of diepvries	3-4	10-20
Voedsel in de snelkookpan	3-4	-

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

**Sudderden**

Rollades	3-4	50-60
Stoofvlees	3-4	60-100
Goulash	3-4	50-60

**Braden met weinig olie**

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Koteletten, al dan niet gepaneerd <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Vis of visfilet, al dan niet gepaneerd	4-5	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	5-6	-

<sup>1</sup> Het gerecht meerdere malen keren.

## 6 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

### 6.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

#### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

► Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

#### Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars

- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

### 6.2 Glaskeramiek reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

**Opmerking:** "Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht." → Pagina 25

**Vereiste:** De kookplaat is afgekoeld.

1. Sterk vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. De kookplaat reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.  
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

**Tip:** Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

## 7 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

### 7.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU 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 apparaten.

---

## 8 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

### 8.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**9001592872** (001005)

de, fr, it, nl