

According to circular "82/499 CEE" relating to electrical-radio interference limitation.

Conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques "Directive 82/499 CEE".

Nach dem "82/499 EWG" Anordnung bezüglich der Rundfunkentstörung.

Conforme alla circolare "82/499 CEE" relativa alla limitazione dei disturbi radio-elettrici.

91 477 0804

**CERAMIC
HOB**

**PLAN DE CUISSON
VITROCERAMIQUE**

**KOCHPLATTE IN
GLASKERAMIK**

**PIANO DI COTTURA IN
VETROCERAMICA**

General features

- 1 - Cooking area Ø 138 - 1000 W. if normal plate
1200 W. if quick star plate
- 2 - Cooking area Ø 173 - 1500 W. if normal plate
1700 W. if quick star plate
- 3 - Cooking area Ø 188 - 2000 W. if normal plate
1900 W. if quick star plate
- 4 - Cooking area Ø 138 - 1000 W. if normal plate
1200 W. if quick star plate
- 5 - Heat residual warning light (switches on when the temperature exceeds approx. 60°C on one or more cooking areas).
- 6 - Operation warning light (switches on when one or more cooking areas are one).

Caracteristiques generales

- 1 - Zone de cuisson Ø 138 - 1000 W. plaque normale
1200 W. plaque quick star
- 2 - Zone de cuisson Ø 173 - 1500 W. plaque normale
1700 W. plaque quick star
- 3 - Zone de cuisson Ø 188 - 2000 W. plaque normale
1900 W. plaque quick star
- 4 - Zone de cuisson Ø 138 - 1000 W. plaque normale
1200 W. plaque quick star
- 5 - Témoin de chaleur excédentaire (s'allume lorsque la température dépasse 60°C env., sur une ou plusieurs zones de cuisson).
- 6 - Voyant de fonctionnement (s'allume lorsque une ou plusieurs zones de cuisson sont en service).

Allgemeine Merkmale

- 1 - Kochzone Ø 138 - 1000 W. Normal Platte
1200 W. Quick Star Platte
- 2 - Kochzone Ø 173 - 1500 W. Normal Platte
1700 W. Quick Star Platte
- 3 - Kochzone Ø 188 - 2000 W. Normal Platte
1900 W. Quick Star Platte
- 4 - Kochzone Ø 138 - 1000 W. Normal Platte
1200 W. Quick Star Platte
- 5 - Restwärmeanzeige (leuchtet auf, wenn die Temperatur von einer oder mehreren Kochzonen über 60°C liegt).
- 6 - Betriebskontrollleuchte (leuchtet auf, wenn ein oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind).

Caratteristiche generali

- 1 - Zona di cottura Ø 138 - 1000 W. piastra normale
1200 W. piastra quick star
- 2 - Zona di cottura Ø 173 - 1500 W. piastra normale
1700 W. piastra quick star
- 3 - Zona di cottura Ø 188 - 2000 W. piastra normale
1900 W. piastra quick star
- 4 - Zona di cottura Ø 138 - 1000 W. piastra normale
1200 W. piastra quick star
- 5 - Lampada spia di residuo calore (si accende quando la temperatura supera i 60°C circa, su una o più zone di cottura).
- 6 - Lampada spia di funzionamento (si accende quando sono inserite una o più zone di cottura).

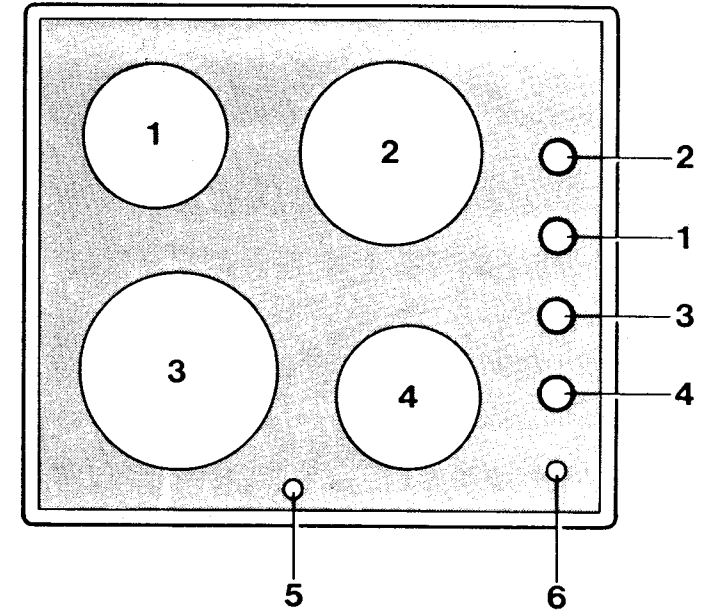


Fig. 1

ALLATEUR

Schränke aller Art einzeln, Metall, Mauerwerk, sind hitzebeständig röße der Öffnung, die chfelds in der Arbeits- wird in Abb. 2 gezeigt. einer Dichtungsleiste fert, durch die vermien- ionen jeglicher Art in n. Diese Dichtung ist außen um das Loch in 4) zu legen, wobei zu Gummileiste an allen aftet, und zwar durch Übung mit der Hand. pierüberzugs, der sie ür das Einsetzen in Po- lann mit der Hand auf ng an die Arbeitsplatte r. Das Kochfeld dann n Bügelschrauben, die igt sind, am Möbel and- dann mit der Hand die

ußenrand «B» (Abb. 4)

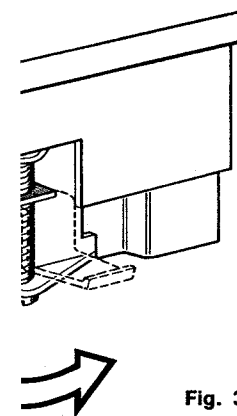


Fig. 3

Stromnets

Bei 220 V Einphasen- stellen, daß die Netz- cht und daß am Strom- eistung. Verfügbar ist. ation und Gerät ist eine ngsvorrichtung vorzu- and zwischen den Kon- mehr ausmachen muß.

PER L'INSTALLATORE

Installazione

Tutti i mobili sono adatti per montare il piano di cottura, in muratura, metallo, legno ecc. purchè resistenti al calore (T 120°C). Le misure della finestra da praticare sul top del mobile per l'incasso sono rappresentate nella fig. 2. Il piano di cottura è corredato di una guarnizione in gomma speciale al fine di evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile. La guarnizione deve essere posta accuratamente nel perimetro esterno del foro praticato sul piano top (fig. 4) cercando di farla aderire al piano top in tutti i suoi punti per mezzo di una leggera pressione fatta con le mani. Tolto il leggero strato di carta protettiva che la ripara, posizionare il pianale premendolo su tutto il perimetro al piano top. Fissare il piano di cottura al mobile con le staffette apposite montate sull'apparecchio (fig. 3-4) avvitando manualmente le viti.

Rifilare con cura il bordo esterno «B» in eccedenza (fig. 4).

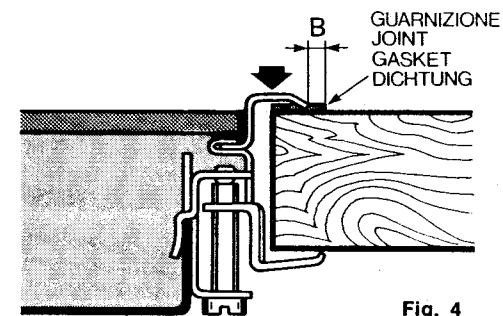


Fig. 4

Allacciamento alla rete dell'energia elettrica

I piani di cottura funzionano a 220 V monofase. Assicurarsi che la tensione in rete sia 220 V e che la potenza disponibile al contatore sia sufficiente. Prevedere tra l'installazione murale e l'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con una distanza tra i contatti uguale o superiore a 3 mm.

The power supply cable supplied with the hob consists of 3 cables having a section of 2.5 mm.² (3x2.5) and with a coloured sheath identifying them in the following way: blue corresponds to neutral, brown corresponds to the line, yellow-green corresponds to earth. It is compulsory to earth the hob.

Our company declines all responsibility for damage caused by failure to earth the equipment or by defective earth connections.

Changing the power supply cable

This operation requires a cross screwdriver, a blade screwdriver and an 8 mm wrench. Overturn the hob and proceed as follows:

1. Unscrew screw «A» (fig. 5).
2. Lift and extract hatch «B», removing it from the existing cable.
3. Remove the two screws of cable clamp «C» (fig. 6).
4. Slacken the two screws of terminal strip «D» and the nut of earth pin «E» (fig. 6).
5. Replace the supplied cable with a new power supply cable remembering that the cable section must never be less than 2.5 mm.².
6. Connect the wires in the following way: BLUE wire on «N» (neutral), BROWN wire on «L» (line), YELLOW-GREEN wire on the earth pin.
7. Lock the cable with cable clamp «C» (fig. 6) checking that the clamp correctly grips the sheath.
8. Insert the hatch and tighten screw «A» (fig. 5).

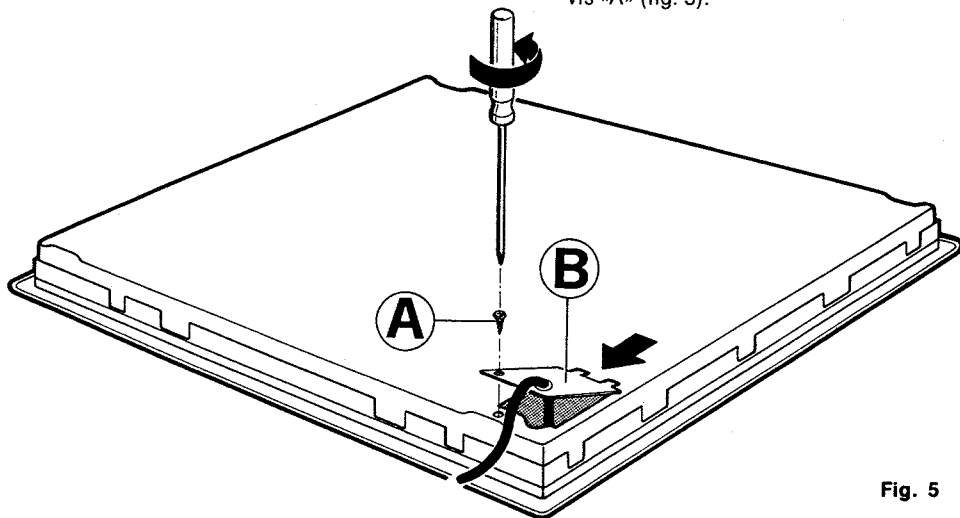


Fig. 5

Le câble d'alimentation en équipement de la table est composé de 3 câbles ayant une section de 2,5 (3x2,5) mm.² avec gaine colorée pour leur identification: le bleu correspond au neutre, le marron correspond à la ligne et le jaune-vert à la terre. La table doit être reliée obligatoirement à la terre.

Notre société décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages dus à un branchement défectueux ou manquant de la ligne de terre.

Remplacement du câble d'alimentation

Pour cette opération il faut un tournevis cruciforme, un tournevis à lame et une clé plate de 8 mm.

Renverser la table et procéder de la façon suivante:

1. Dévisser la vis «A» (fig. 5).
2. Soulever et extraire le portillon «B» en le dégageant du câble existant.
3. Oter les deux vis de l'élément qui bloque le câble «C» (fig. 6).
4. Desserrer les deux vis de la plaque à bornes «D» et l'écrou de la tige de terre «E» (fig. 6).
5. Remplacer le câble en équipement avec le nouveau câble d'alimentation sans oublier que la section des câbles ne doit pas être moins de 2,5 mm.².
6. Raccorder les câbles de la façon suivante: câble couleur BLEU sur «N» (neutre); câble couleur MARRON sur «L» (ligne); câble couleur JAUNE-VERT dans la tige de terre.
7. Bloquer le câble à l'aide de la borne «C» (fig. 6) en faisant attention à ce qu'elle serre bien la gaine.
8. Remettre le portillon en place et visser la vis «A» (fig. 5).

Das Speisekabel des Kochfelds besteht aus 3 Kabeln mit einem Querschnitt von 2,5 mm.² (3x2,5) deren Mantel farbig ist, um sie zu kennzeichnen: blau entspricht dem Nulleiter, braun entspricht dem Hauptleiter und gelbgrün der Erdleitung. Das Kochfeld muß immer geerdet werden.

Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch Nichterdung oder durch unsachgemässe oder defekte Erdung entstehen.

Ersetzen des Speisekabels

Für diese Arbeit braucht man einen Schlitzschraubenzieher, einem Kreuzschlitzschraubenzieher und einem 8 mm Maulschlüssel.

Das Kochfeld umdrehen und wie folgt vorgehen:

1. Schraube «A» (Abb. 5) herausdrehen.
2. Abdeckplatte «B» heben, herausziehen und vom vorhandenen Speisekabel lösen.
3. Die beiden Schrauben der Kabelbefestigung «C» (Abb. 6) herausdrehen.
4. Die beiden Schrauben des Klambretts «D» lockern, wie auch die Mutter vom Schraubbolzen der Erdleitung «E» (Abb. 6).
5. Das vorhandene Kabel durch ein neues Speisekabel ersetzen, wobei zu beachten ist, daß der Kabelquerschnitt nicht unter 2,5 mm.² liegen darf.
6. Kabel wie folgt anschließen: BLAUES Kabel an «N» (Nulleiter), BRAUNES Kabel an «L» (Hauptleiter) und GELB-GRÜNES Kabel an den Schraubbolzen der Erdleitung.
7. Kabel mit Kabelbefestigungsklemme «C» (Abb. 6) arretieren und darauf achten, daß die Klemme den Kabelmantel gut ein-klemmt.
8. Abdeckplatte einlegen und Schraube «A» (Abb. 5) anziehen.

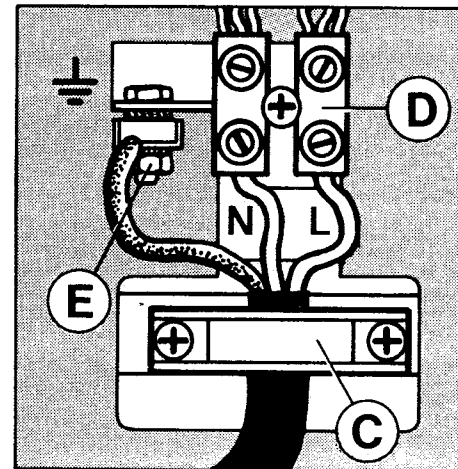


Fig. 6

Il cavo di alimentazione in dotazione al piano è composto da 3 cavi aventi una sezione di mm.² 2,5 (3x2,5) e con guaina colorata che li identifica nel modo seguente: il colore blu corrisponde al neutro, il colore marrone corrisponde alla linea, il colore giallo-verde corrisponde alla terra.

Il piano deve essere obbligatoriamente collegato a terra.

La ns. società declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea di terra.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Per quest'operazione sono necessari un cacciavite a croce, un cacciavite a lama e una chiave fissa di mm. 8.

Capovolgere il piano e procedere come segue:

1. Svitare la vite «A» (fig. 5).
2. Sollevare ed estrarre il portello «B» sfilandolo dal cavo esistente.
3. Sfilare le due viti del fissacavo «C» (fig. 6).
4. Allentare le due viti della morsettiera «D» e il dado della colonnina di terra «E» (fig. 6).
5. Sostituire il cavo in dotazione con il nuovo cavo di alimentazione ricordando che la sezione dei cavi non deve essere inferiore a mm.² 2,5.
6. Collegare i cavi nel seguente modo: cavo colore BLU su «N» (neutro), cavo di colore MARRONE su «L» (linea), cavo GIALLO-VERDE nella colonnina di terra.
7. Bloccare il cavo con il morsetto fissacavo «C» (fig. 6) facendo attenzione che il morsetto stringa bene la guaina.
8. Inserire il portello ed avvitare la vite «A» (fig. 5).

FOR THE USER

Description

The equipment has 4 cooking areas of different diameters and powers. The positions are clearly indicated on the hob by circles; the diameters are indicated in fig. 1. Heating only occurs within the diameters marked on the hob.

For good efficiency and adequate energy consumption, it is essential to only use pans suitable for electric cooking; the bottoms must be very thick and perfectly flat (check with a straightedge) (fig. 7). The bottom diameter of the pans must at least equal the diameter of the circle marked on the hob on which they rest: if the diameter is smaller, there will be a waste of energy; it is much better that the diameter be larger. The bottom of the pan must also be clean and dry, as must the cooking hob. These indications are very important; if neglected, there will be a great waste of heat and, consequently, of energy. Furthermore, heat not absorbed by the pans will spread through the hob, through the frame and to the cabinet. This cooking hob is equipped with two warning lights, one at the front on the right side (pos. 6 fig. 1) which switches on when one or more cooking areas are powered. It switches off when the knob pointers are set to position (0).

The second warning light is at the front between the two cooking areas (pos. 5 fig. 1) and switches on when one or more heating areas exceed the temperature of approx. 60°C. This device shows whether one or more heating areas are still at a temperature of over 60°C after the hob has been used and when all the plates are off.

The warning light **only switches off when the temperature in the cooking areas has dropped to below approx. 60°C.**

POUR L'UTILISATEUR

Description

L'appareil est équipé de 4 zones de cuisson de diamètre et puissance différents. Les positions sont indiquées clairement par des cercles sur la table; les diamètres sont indiqués sur la fig. 1. Le réchauffement se produit uniquement dans les diamètres tracés sur la table.

Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et des poêles appropriées à la cuisson électrique: le fond doit être très épais et parfaitement plat (contrôler à l'aide d'une règle) (fig. 7). Le diamètre du fond des récipients doit être au moins égal au diamètre du cercle marqué sur la table où il appuie: s'il est inférieur il y aura gaspillage d'énergie, mieux vaut qu'il soit plus grand. Le fond des casseroles et la table de cuisson doivent être propres et secs. Ces normes sont importantes. Si elles sont négligées, on aura une grande déperdition de chaleur et donc d'énergie; la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage sur la table, sur le cadre et même sur le meuble.

Cette table de cuisson est dotée de deux témoins: un placé sur le devant côté droit (pos. 6 fig. 1) qui s'allume lorsque une ou plusieurs zones de cuisson sont sous tension et qui s'éteint dès que tous les index des boutons sont sur la position (0).

Le second témoin placé sur le devant, entre les deux zones de cuisson (pos. 5 fig. 1), s'allume lorsque une ou plusieurs plaques dépassent la température de 60°C environ. Ce dispositif permet de savoir, après utilisation de la table et quand toutes les plaques sont éteintes, si la température d'une ou plusieurs zones de chauffage dépasse 60°C.

Le témoin s'éteint **uniquement lorsque la température des zones de cuisson baisse au-dessous de 60°C environ.**

FÜR DEN ANWENDER

Beschreibung

Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen unterschiedlicher Leistung und unterschiedlichen Durchmessers. Die Positionen sind auf dem Kochfeld eindeutig durch Kreise festgelegt. Die Durchmesser der Kochzonen sind Abb. 1 zu entnehmen. Das Kochfeld wird nur innerhalb der auf ihm gekennzeichneten Kreise erhitzt. Um einen guten Wirkungsgrad zu erhalten und einen angemessenen Energieverbrauch zu erreichen, dürfen nur Kessel und Töpfe verwendet werden, die für Elektroöfen geeignet sind. Der Boden muß extra-stark und perfekt plan gearbeitet sein (das kann mit einem Regal geprüft werden) (Abb. 7). Der Bodendurchmesser des Kessels muß wenigstens so groß sein wie der Durchmesser der Kochzone, für den er verwendet werden soll. Wenn er nämlich kleiner ist, wird unnütze Energie verbraucht. Noch besser, wenn er leicht größer ist. Der Kesselboden muß außerdem sauber und trocken sein, wie auch das Kochfeld. Diese Punkte sind unbedingt zu beachten, das sonst viel Hitze und damit Energie verschwendet wird. Die Hitze, die nämlich nicht vom Kochtopf aufgenommen wird, wird dann vom restlichen Kochfeld, dem Geräterahmen und dem Einbaumöbel aufgenommen.

Dieses Kochfeld ist mit zwei Kontrolleuchten ausgestattet. Eine ist vorne auf der rechten Seite angebracht (Pos. 6, Abb. 1) und leuchtet auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, und verlöscht, wenn alle Drehschalter auf Null (0) stehen.

Die zweite Kontrolleuchte ist vorn zwischen den beiden Kochzonen angebracht (Pos. 5, Abb. 1); und leuchtet auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen eine Temperatur von etwa 60°C erreicht haben. Diese Anzeige dient somit dafür, zu wissen, ob nach Benutzung des Kochfelds und mit allen Kochzonen ausgeschaltet in einer oder mehreren Heizzonen noch eine Temperatur über 60°C vorhanden ist.

Diese Kontrolleuchte verlöscht **erst dann, wenn die Temperatur in den Kochzonen auf weniger als 60°C abgefallen ist.**

PER L'UTILIZZATORE

Descrizione

L'apparecchio è dotato di 4 zone di cottura, di diametro e potenza diversa. Le posizioni sono chiaramente indicate sul piano da cerchi; i diametri sono indicati nella fig. 1. Il riscaldamento avviene solo entro i diametri tracciati sul piano. Per avere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo ed esclusivamente pentole e tegami adatti alla cottura elettrica: il fondo deve essere molto spesso e perfettamente piano (basta controllare con una riga) (fig. 7). Il diametro del fondo dei recipienti deve essere come minimo uguale al diametro del cerchio segnato sul piano dove appoggia: se è minore si avrà uno spreco di energia utile, molto meglio se è più grande.

Inoltre il fondo delle pentole deve essere pulito ed asciutto come pure il piano di cottura. Queste norme sono molto importanti, se trascurate si avrà una grande dispersione di calore e di conseguenza d'energia; inoltre il calore non assorbito dalle pentole si propaga sul piano, sulla cornice ed anche sul mobile.

Questo piano di cottura è dotato di due lampade spia, una posta anteriormente sul lato destro (pos. 6 fig. 1) che si accende quando una o più zone di cottura sono sotto tensione, si spegne quando tutti gli indici delle manopole sono sulla posizione (0).

La seconda lampada spia posta anteriormente tra le due zone di cottura (pos. 5 fig. 1) si accende quando una o più zone di riscaldamento superano la temperatura di circa 60°C. Questo dispositivo permette di sapere, dopo l'utilizzo del piano e con tutte le piastre spente, se in una o più zone di riscaldamento c'è ancora una temperatura superiore ai 60°C.

La lampada spia si spegne **solo quando la temperatura delle zone di cottura è scesa sotto ai 60°C circa.**

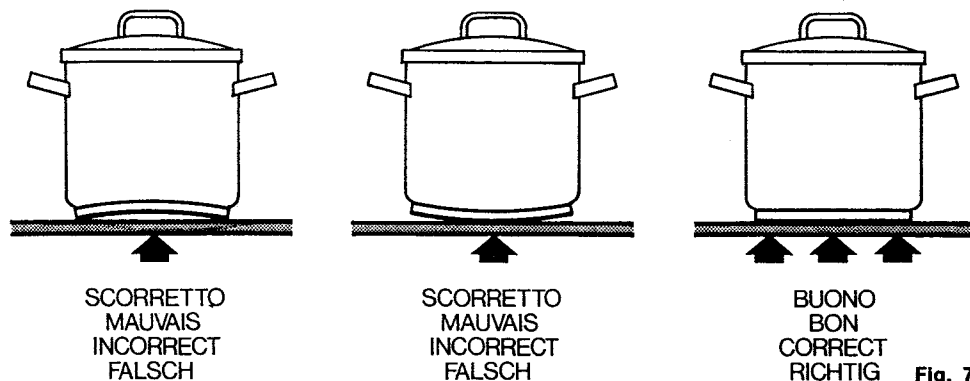


Fig. 7

IMPORTANT

The cooking surface is very resistant. It is, however, certainly not unbreakable and could be damaged, especially by pointed or hard objects if these fall on top with a certain force. If the cooking surface should break, crack or split, stop using it and immediately contact the after-sales service.

During the initial use period, the hob may give off an acrid burnt odour which will soon disappear after repeated utilization.

USE OF THE COOKING HOB

Each cooking area on the hob is equipped with a commutator with which it is possible to set 6 temperature ranges, from a minimum value of (1) to a maximum value of (6), by turning the knob in an anticlockwise direction (fig. 8).

For normal cooking, after having placed the pan on the required hob position, set the knob to maximum power (6).

Wait a few minutes until boiling point is reached, then set the knob to a lower position (2 or 3) according to the required cooking period, preventing the pan from boiling over and electric energy from being wasted.

EXAMPLE:

To steam cook potatoes in their skins.

Ø 138 cooking area (rear right), stainless steel pan Ø 155 with suitable bottom, lid, 750 gm potatoes; 250 gm water.

Set the knob to position (6) for about 5 minutes until boiling point is reached, then adjust to position (2); after a total of 30 minutes, the potatoes will be cooked. The correct choice of the cooking position is achieved by experience since this depends on the type of pan, its size, the quantity and type of food being cooked.

Commutations carried out at the correct time and according to exact values are important since they enable time and, above all, electric energy savings.

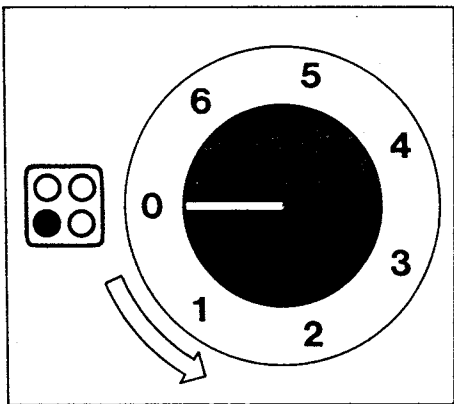


Fig. 8

ATTENTION

La surface de cuisson est très résistante. Mais elle n'est certainement pas incassable et pourrait être endommagée par le choc plutôt violent d'objets pointus ou durs.

En cas de ruptures, fêlures ou fissures de la surface de cuisson, il ne faut plus l'utiliser; contacter aussitôt le service après-vente.

Pendant la première période de fonctionnement on pourra sentir le brûlé; cette odeur disparaîtra après plusieurs fonctionnements.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque zone de cuisson de la table est munie d'un commutateur qui permet de programmer 6 gammes de températures allant de la valeur mini. (1) à la valeur maxi. (6), en tournant le bouton dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre (fig. 8).

Pour obtenir une cuisson normale, après avoir placé la casserole sur la position voulue de la table, régler le bouton sur la position de puissance maxi. (6).

Quelques minutes après, nécessaires pour atteindre l'ébullition, régler le bouton sur une position inférieure (2 ou 3), suivant la quantité, pour continuer la cuisson sans faire déborder la casserole ou gaspiller de l'énergie électrique.

EXEMPLE:

Cuisson de pommes de terre avec peau (à la vapeur).

Plaque de cuisson Ø 138 (arrière droit), casserole en acier inox Ø 155 avec fond approprié et couvercle; 750 g. de pommes de terre; 250 g. d'eau

Placer le bouton sur la position (6) pendant environ 5 minutes jusqu'à ébullition; ensuite régler sur la position (2); en 30 minutes, au total, la cuisson des pommes de terre est terminée. Le choix de la bonne position pour continuer la cuisson est le résultat des valeurs données par l'expérience. En effet cette position dépend du type de casserole, de ses dimensions, de la quantité et du type de mets à cuire.

Les commutations effectuées au bon moment sur des valeurs exactes sont importantes pour une économie de temps et surtout d'énergie électrique.

ACHTUNG

Die Oberfläche des Kochfelds ist äußerst widerstandsfähig. Dennoch ist sie allerdings nicht unzerbrechlich und könnte beschädigt werden, wenn vor allem spitze oder harte Gegenstände mit einer gewissen Kraft auf sie fallen.

Sollte die Oberfläche des Kochfelds also beschädigt worden sein, Risse oder Spalten aufweisen, benutzen Sie sie nicht mehr, sondern wenden sich sofort an den Kundendienst.

Bei den ersten Malen kann bei Benutzung des Kochfelds ein beißender Geruch von Verbranntem entstehen, der aber nach mehrmaliger Benutzung von selbst verschwindet.

BENUTZUNG DES KOCHFELDS

Für jede Kochzone ist das Gerät mit einem Drehschalter ausgestattet, mit dem sich 6 Temperaturbereiche einstellen lassen, von einem tiefsten Wert (1) bis zum höchsten Wert (6), und zwar durch Drehen des Schalters entgegen dem Uhrzeigersinn (Abb. 8).

Für einen normalen Kochvorgang ist der Kessel auf die gewünschte Kochzone zu stellen und der Schalter zunächst auf die maximale Position (6) zu drehen.

Wenn nach einigen Minuten der Siedepunkt erreicht worden ist, schaltet man zum Fortkochen auf Position (2 oder 3) herunter, je nach der Menge des Kochguts, damit einerseits nichts überkocht und andererseits keine unnütze Energie verbraucht wird.

BEISPIEL:

Kochen von Pellkartoffeln (Dampfkartoffeln). Kochzone Ø 138 (hinten rechts), Edelstahlkessel Ø 155 mit plan gearbeitetem Boden und Deckel, Kartoffeln: 750 g, Wasser: 250 g. Schalter etwa 5 Minuten lang auf Position (6) stehenlassen, bis das Wasser kocht. Dann auf Position (2) fortkochen lassen. Nach 30 Minuten insgesamt sind die Kartoffeln gar. Die Auswahl der Position zum Fortkochen wird durch die Erfahrungswerte bestimmt, denn die richtige Einstellung hängt vom Typ und der Größe des Kessels, von der Menge und der Art der Speisen ab.

Es ist wichtig, zur richtigen Zeit auf die richtige Position herabzuschalten, weil dadurch Kochzeiten verkürzt und Energie eingespart werden können.

ATTENZIONE

La superficie di cottura è resistentissima. Tuttavia essa non è certo infrangibile e potrebbe venire danneggiata specialmente da oggetti appuntiti o duri che dovessero cadervi sopra con una certa forza.

Qualora sulla suddetta superficie di cottura vi fossero rotture, incrinature o fessure, non utilizzatela più ma mettetevi in contatto subito con il servizio assistenza.

Durante il primo periodo di funzionamento del piano si può avvertire un odore acre o di bruciato che svanirà completamente dopo il ripetuto funzionamento.

USO DEL PIANO DI COTTURA

Il piano è dotato per ogni zona di cottura di un commutatore con il quale si possono impostare 6 gamme di temperatura, da un valore minimo (1) ad un valore massimo (6) ruotando in senso antiorario la manopola (fig. 8).

Per seguire una normale cottura, dopo aver posto la pentola sulla posizione voluta sul piano, regolare la manopola sulla posizione di massima potenza (6).

Trascorsi alcuni minuti per raggiungere l'ebollizione, regolare la manopola su una posizione inferiore (2 o 3) a seconda della quantità per la continuazione della cottura in modo che la pentola non trabocchi e non venga sprecata energia elettrica.

ESEMPIO:

Cottura di patate con buccia (a vapore).

Zona di cottura Ø 138 (posteriore destro), pentola in acciaio inox Ø 155 con fondo adatto e coperchio, patate: 750 gr., acqua: 250 gr. Impostare la manopola sulla posizione (6) per circa 5 minuti fino alla ebollizione, regolare poi sulla posizione (2); trascorsi in totale 30 minuti la cottura delle patate è terminata. La scelta giusta di questa posizione per la continuazione della cottura avviene con valori dati dall'esperienza poiché l'esatta posizione dipende dal tipo di pentola, dalla sua dimensione, dalla quantità e dal tipo di vivanda da cuocere.

Le commutazioni fatte in tempo giusto su valori esatti sono importanti perché permettono un risparmio di tempo e soprattutto di energia elettrica.

IMPORTANT

When using the vitreous ceramic hob, take special care of children since these will be unable to see when the heat residual warning light is on (pos. 5 fig. 1); after use and when the heating elements are off, the plate remains very hot for a certain time even if dark in colour; to prevent burns do not, therefore, touch with the hands.

CLEANING AND MAINTENANCE

The flat shape of the vitreous ceramic hob notably facilitates cleaning as compared to traditional hobs with heating plates. Clean the hob in the same way as glass windows are cleaned.

Marks or light streaks due to aluminium pan bottoms can be removed with vinegar. Prevent sugar from falling on the hob during cooking; if this should occur, switch off the relative heating element and clean with hot water as soon as possible, before the hob cools.

If burnt residuals of sugar or similar should remain on the hob after cooking, remove these with a spatula or razor blade before the cooking area cools. Clean the hob after warning light (pos. 5 fig. 1) has switched off and the cooking areas have cooled.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation de la plaque en vitrocérame, faire très attention surtout aux enfants, car ils peuvent voir difficilement le témoin allumé de chaleur excédentaire (pos. 5 fig. 1); après l'emploi et avec les résistances éteintes, la plaque reste très chaude pendant un certain moment même si sa couleur est foncée; éviter donc d'y appuyer les mains.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La forme plate de la table en vitrocérame facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson traditionnelles à plaques. Pour nettoyer la table, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage des vitres de chez vous. Les taches ou les rayures claires dues au fond en aluminium des casseroles peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson. Si cela vous arrive, il faut débrancher immédiatement la résistance correspondante et nettoyer au plus tôt avec de l'eau chaude, avant son refroidissement.

Lorsque après la cuisson, il y a des restes de sucre brûlés sur la zone de cuisson, les enlever à l'aide d'une spatule ou d'une lame de rasoir avant son refroidissement. Nettoyer naturellement la table quand le témoin (pos. 5 fig. 1) s'est éteint et après refroidissement des zones de cuisson.

WICHTIG

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld benutzen, geben Sie vor allem acht, daß keine Kinder in der Nähe sind, weil diese nur schwerlich die Kontrolleuchte für Restwärme (Pos. 5, Abb. 1) sehen können, die nämlich noch eine ganze Weile brennt, nachdem die Heizwiderstände der Kochzonen bereits abgestellt worden sind. Die Kochzonen bleiben daher noch heiß, auch wenn sie eine dunkle Farbe haben. Legen Sie daher nicht die Hände auf das Kochfeld, denn Sie könnten sich verbrennen.

REINIGEN UND WARTUNG

Die ebene Form des Kochfelds aus Glaskeramik erleichtert ihre Reinigung erheblich gegenüber den herkömmlichen Mulden mit Kochplatten. Für die Reinigung sind die gleichen Regeln zu beachten wie für das Reinigen der Fensterscheiben. Helle Flecken oder Streifen werden durch den Aluminiumboden der Töpfe und Kessel verursacht und lassen sich mit Essig abwaschen. Beachten Sie, daß Ihnen beim Kochen kein Zucker auf das Kochfeld fällt. Sollte das doch passieren, ist der entsprechende Heizwiderstand sofort auszuschalten und die Fläche so rasch wie möglich mit warmem Wasser zu reinigen, bevor die Platte abkühlt.

Sollten nach dem Kochen verbrannte Reste von Zucker oder ähnlichem auf der Oberfläche zurückbleiben, sind diese mit einer Spachtel oder einer Rasierklinge abzuratzen, bevor die Kochzone ganz auskühlt. Dann ist das Kochfeld natürlich zu reinigen, nachdem die Kontrolleuchte (pos. 5 Abb. 1) verlöscht ist und die Kochzonen ausgekühlt sind.

IMPORTANTE

Usando il piano in vetroceramica, fare molta attenzione specialmente ai bambini, che difficilmente possono vedere la lampada spia di residuo calore (pos. 5 fig. 1) accesa, per il fatto che dopo l'uso e spente le resistenze la piastra rimane molto calda per un certo tempo anche se di colore scuro; evitare quindi di appoggiarvi le mani per evitare bruciate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La forma piatta del piano in vetro ceramica facilita notevolmente la pulizia rispetto ai piani di cottura tradizionale a piastre. Per la pulizia del piano, si possono adottare gli stessi accorgimenti per pulire i vetri di casa vostra. Le macchie o striature chiare dovute al fondo di alluminio delle pentole si possono togliere con aceto. Fare attenzione a non far cadere lo zucchero sul piano durante la cottura, nel caso dovesse accadere disinserire la resistenza relativa e pulire con acqua calda appena possibile, prima che si raffreddi.

Nel caso in cui rimanessero, dopo la cottura, residui bruciati di zucchero o simili, questi devono essere rimossi con una spatola oppure una lama da barba, prima che la zona di cottura si raffreddi. Pulire naturalmente il piano dopo che la lampada (pos. 5 fig. 1) si è spenta e le zone di cottura si sono raffreddate.

GUIDE TABLE

For indicative purposes, we hereby indicate the cooking positions. These depend on the quantity and quality of the food and on the type of pan.

KNOB POSITION	TYPE OF FOOD
1	To dissolve butter, chocolate, etc.
1-2	To heat foods, keep small amounts of water simmering, to beat sauces containing, egg yolk and butter.
3	To heat solid and liquid foods - keep water boiling - unfreeze frozen foods - make omelettes containing 2-3 eggs - various types of cooking - dishes fruit and vegetables.
4-5	Stewed meats, fish and vegetables, foods with more or less water, jams, etc.
5-6	Roast meat or fish, steaks, liver, etc. to brown meats and fish, cook eggs, etc.
6	Frying potatoes, etc., bringing water to the boil.

GUIDE DES CUISSONS

Positions de cuisson indiquées à titre indicatif, car elles dépendent de la quantité et qualité des mets, du type de casserole.

POSITION DU BOUTON	PREPARATIONS
1	Pour faire fondre le beurre, chocolat et similaires.
1-2	Pour réchauffer les plats, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces aux jaunes d'oeuf et au beurre.
3	Pour réchauffer les mets solides et liquides - maintenir l'eau en ébullition - décongélation de surgelés - omelettes de 2 à 3 oeufs - cuissons diverses fruits et légumes.
4-5	Cuisson de viandes, poissons et légumes en sauce, plats avec plus ou moins d'eau, préparation de confitures, etc.
5-6	Rôtis de viande ou de poisson, biftecks, foie, etc. pour faire saisir la viande, pour faire dorer le poisson, les oeufs, etc.
6	Frيره dans l'huile des pommes de terre, etc.; porter l'eau en ébullition.

TABELLE MIT LEITWERTEN

In der folgenden Tabelle nennen wir Ihnen die Kochpositionen, die als Leitwerte zu verstehen sind. Sie hängen nämlich von der Art und Menge des Kochguts wie auch Kessel ab.

SCHALTER POSITION	ART DER SPEISEN
1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade, etc.
1-2	Zum Aufwärmen von Speisen, Fortkochen geringerer Mengen Flüssigkeit, zum Schlagen von Soßen mit Eidotter und Butter.
3	Zum Aufwärmen fester und flüssiger Lebensmittel - Zum Fortkochen von Wasser - Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln - Omlettes mit 2-3 Eiern Verschiedene Kochzubereitungen - Beilagen - Obst und Gemüse.
4-5	Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse durch Schmoren, Speisen mit mehr oder weniger Wasser, Zubereitung von Marmelade, etc.
5-6	Bratfleisch oder Bratfisch, Schnitzel, Leber, etc. Anbraten von Fleisch, Fisch, Eiern, etc.
6	Ausbraten von Kartoffeln usw. in Öl, Wasser zum Kochen bringen.

TABELLA DI GUIDA

A titolo indicativo vi indichiamo le posizioni di cottura. Questi dipendono dalla quantità e qualità del cibo e dal tipo di pentole.

POSIZIONE MANOPOLA	TIPO DI VIVANDE
1	Per sciogliere burro, cioccolato e simili.
1-2	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità di acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo e burro.
3	Per riscaldare vivande solide e liquide - mantenere in ebollizione acqua - scongelamento di surgelati - omelette di 2-3 uova - cotture varie - pietanze frutta e verdura.
4-5	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
5-6	Arrosti di carne o pesce, bistecche, fegato, ecc. rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
6	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare acqua in ebollizione.