

---

de	Gebrauchsanleitung .....	3 – 12
fr	Mode d'emploi .....	13 – 22
en	Instruction manual .....	23 – 32
nl	Gebruiksaanwijzing .....	33 – 42

---

Gebrauchsanleitung  
Mode d'emploi  
Instruction manual  
Gebruiksaanwijzing

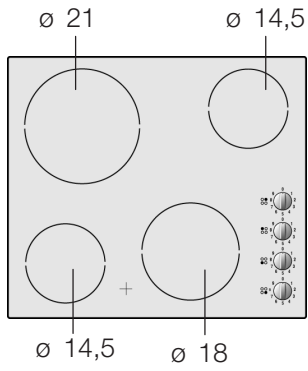
---

T1.K10..



9000273995

T1.K10..



Ø = cm

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät .....	4
Ursachen für Schäden .....	5
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>6</b>
Umweltgerecht entsorgen .....	6
Tipps zum Energiesparen .....	7
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>8</b>
Das Bedienfeld .....	8
Kochstellen- und Restwärmeanzeige .....	8
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>9</b>
Kochfeld ein- und ausschalten .....	9
Kochstelle einstellen .....	9
Kochtabelle .....	9
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>11</b>
Glaskeramik .....	11
Kochfeldrahmen .....	12
<b>Kundendienst</b> .....	<b>12</b>

---

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

---

## Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

### Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät richtig bedienen zu können.

### Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

### Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

## **Nasse Topfböden und Kochstellen**

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

## **Sprünge in der Glaskeramik**

Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

## **Unsachgemäße Reparaturen**

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

---

## **Ursachen für Schäden**

### **Topf- und Pfannenböden**

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

### **Heiße Pfannen und Töpfe**

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

### **Harte und spitze Gegenstände**

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

### **Folien und Kunststoffe**

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

## Umweltschutz

### Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

---

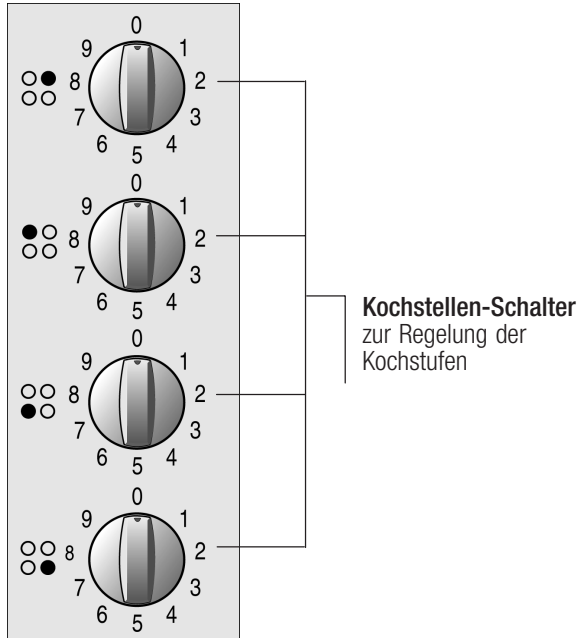
## Tipps zum Energie-sparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.  
Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

# Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

## Das Bedienfeld



## Kochstellen- und Restwärmeanzeige

Die Kochstellen- und Restwärmeanzeige  $\pm$  leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist:

- Kochstellenanzeige - während des Betriebes, kurze Zeit nachdem Sie eine Kochstelle eingeschaltet haben.
- Restwärmeanzeige - nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.



---

# Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

---

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

---

## Kochstelle einstellen

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Das Symbol im Anzeigefeld zeigt, für welche Kochstelle die Anzeige gilt: z. B.  für die rechte hintere Kochstelle.

## Hinweis

Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

---

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen immer die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1	-
Butter	1 - 2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	2	-
Milch**	1-2	-
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Bechamelsauce	1	3-6 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf		-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.
<b>Braten**</b>		
	4	
Schnitzel, natur oder paniert	-6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	56-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		

---

# Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

---

## Glaskeramik

### Reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

### Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit der Klinge.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nicht mit dem Gehäuse des Glasschabers. Die Glaskeramikfläche könnte verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Gefahr von Schnittverletzungen. Sichern Sie die Klinge, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

## Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

---

## Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

---

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

### E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**Neff COM 01805–240025 (EUR 0,14/Min.)**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>14</b>
Consignes de sécurité concernant cet appareil ...	14
Causes de dommages .....	15
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>16</b>
Élimination écologique .....	16
Conseils pour économiser de l'énergie .....	17
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>18</b>
Le bandeau de commande .....	18
Affichage du foyer et de chaleur résiduelle .....	18
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>19</b>
Allumer et éteindre la table de cuisson .....	19
Réglage d'un foyer .....	19
Tableau de cuisson .....	19
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>21</b>
Vitrocéramique .....	21
Cadre de la table de cuisson .....	22
<b>Service après-vente</b> .....	<b>22</b>

---

# Consignes de sécurité

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

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

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

---

## Consignes de sécurité concernant cet appareil

### Utilisation sûre

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

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

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

d'utiliser l'appareil sans risque.

### Huile et graisse brûlantes

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

### Foyers chauds

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

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

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

### **Dessous de casseroles et foyers mouillés**

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

### **Fissures dans la vitrocéramique**

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

### **Réparations inexpertes**

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

---

## **Causes de dommages**

### **Fonds de casseroles et de poêles**

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

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

### **Poêles et casseroles chaudes**

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

Des dommages peuvent survenir.

### **Objets durs et pointus**

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

### **Feuilles et plastiques**

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

## Vue d'ensemble

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

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

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

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

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



---

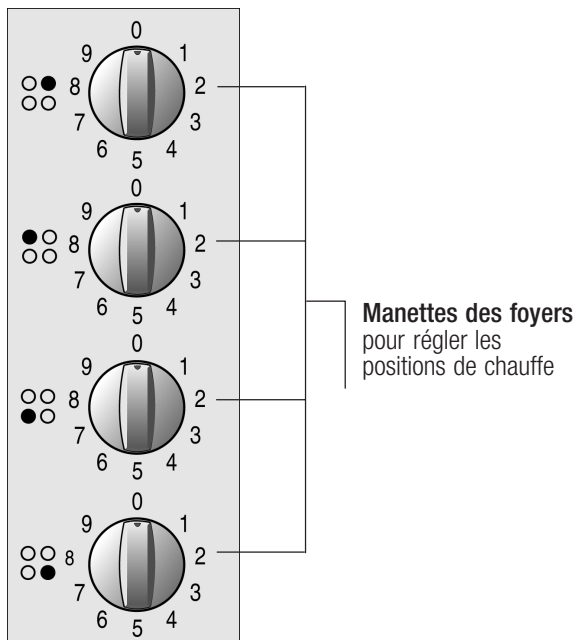
## Conseils pour économiser de l'énergie

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

# Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



## Affichage du foyer et de chaleur résiduelle

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

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

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

---

# Réglage de la table de cuisson

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

---

## Allumer et éteindre la table de cuisson

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


---

## Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Le symbole dans la zone d'affichage indique à quel foyer s'applique l'affichage : p.ex.  pour le foyer arrière droit.

### Remarque

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

---

## Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

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

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

---

# Nettoyage et entretien

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

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

---

## Vitrocéramique

### Nettoyage

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

### Racloir à verre

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

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

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



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

## Entretien

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

---

## Cadre de la table de cuisson

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

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

---

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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

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

# Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>24</b>
Safety information for this appliance .....	24
Causes of damage .....	25
<b>Environmental protection</b> .....	<b>26</b>
Environmentally-friendly disposal .....	26
Tips for saving energy .....	27
<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>28</b>
The control panel .....	28
Hotplate and residual heat indicators .....	28
<b>Setting the hob</b> .....	<b>29</b>
Switching the hob on and off .....	29
Setting a hotplate .....	29
Table of cooking times .....	29
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>31</b>
Ceramic .....	31
Hob surround .....	32
<b>After-sales service</b> .....	<b>32</b>

---

# Safety precautions

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your hob safely and correctly.

Please keep the instruction manual, installation instructions and the appliance certificate in a safe place. If the appliance changes owners, this documentation should always be included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not switch on the appliance if it is damaged.

---

## Safety information for this appliance

This appliance is intended only for domestic use. This appliance must only be used for food preparation. Never leave the appliance unattended during operation.

### Safe operation

Adults and children must not operate the appliance without supervision if

- they do not have the physical or mental ability,
- or they lack the knowledge and experience required,

to operate the appliance correctly.

### Overheated oil and fat

Risk of fire. Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

### Hot hotplates

Risk of burning. Never touch hot hotplates. Small children must be kept at a safe distance from the hob.

Risk of fire. Never place combustible items on the hob.

Risk of fire. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.



**Wet saucepan bases and hotplates**

Risk of injury. Steam pressure may build up if there is liquid between the saucepan base and the hotplate. This may cause the pan to jump suddenly. Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.

**The hotplate heats up but the display does not work**

Risk of burning. Switch off the hotplate if the display is not working. Call the after-sales service.

**Incorrect repairs**

Risk of electric shock. Incorrect repairs are dangerous. Switch off the circuit breaker in the fuse box, if the appliance is faulty. Call the after-sales service. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

---

## **Causes of damage**

**Bases of pots and pans**

Rough pot and pan bases scratch the ceramic. Avoid boiling pots dry. This may cause damage.

**Hot pots and pans**

Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.

**Hard and pointed objects**

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.

**Foil and plastic**

Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

## Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive provides a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

---

## Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted.  
Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5 to 10 minutes before the end of cooking.

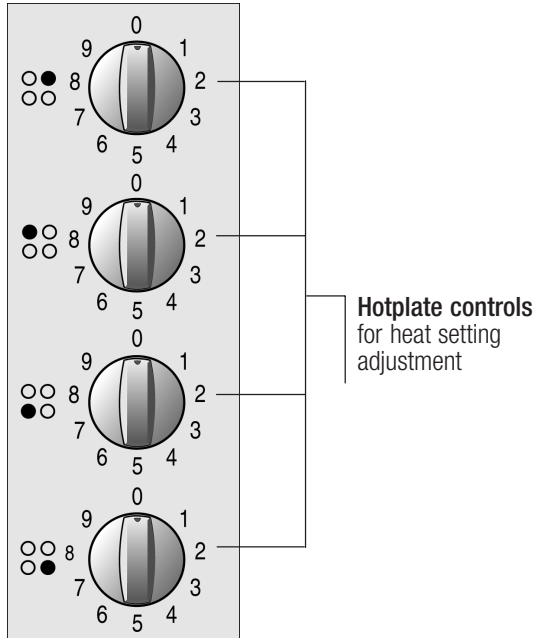
---

# Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.


---

## The control panel



---

## Hotplate and residual heat indicators

The hotplate and residual heat indicators  light up when a hotplate is warm:

- Hotplate indicator - during operation, shortly after you have switched on a hotplate.
- Residual heat indicator - after cooking, when the hotplate is still warm.

You can use the residual heat to save energy, e.g. to keep a small dish warm or to melt chocolate coating.

---

# Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

---

## Switching the hob on and off

You can switch the hob on and off with the hotplate controls.


---

## Setting a hotplate

Adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate controls.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

The symbol in the display panel indicates the hotplate to which the display relates: e.g.  for the right rear hotplate.

### Note

Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat can also switch on and off at the highest setting.

---

## Table of cooking times

The following table provides some examples.

The cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Always use heat setting 9 for bringing food to the boil.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Chocolate, chocolate coating, gelatine	1	-
Butter	1-2	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	2	-
Milk**	1-2	-
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	4*	20-30 mins
Fish	3*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel	1	3-6 mins
<b>Boiling, steaming, stewing</b>		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 mins
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 mins
Boiled potatoes	3-4	15-25 mins
Pasta	5*	6-10 mins
Stew, soups	3-4	15-60 mins
Vegetables	3-4	10-20 mins
Vegetables, frozen	3-4	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker		-
<b>Roasting</b>		
Roulades	3-4	50-60 mins
Pot roasts	3-4	60-100 mins
Goulash	3-4	50-60 mins
<b>Frying**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Fish and fish fillet, plain	4-5	8-20 Min
Fish and fish fillet, breaded	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	5-6	ongoing
* Continue cooking without a lid		
** Without lid		

---

# Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

---

## Ceramic

### Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Please observe the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

### Glass scraper

Heavy soiling is best removed with a glass scraper:

1. Remove the protective cover from the glass scraper.
2. Clean the ceramic surface with the blade.

Do not clean the ceramic surface with the blade holder. This may scratch the ceramic surface.



The blade is very sharp. Risk of cutting injuries. Make sure that the blade is covered when it is not in use. Replace damaged blades immediately.

## Care

Your hob can be cared for using a protective agent and cleaning product which is suitable for ceramic. Observe the instructions on the packaging.

---

## Hob surround

To prevent damage to the hob surround, please observe the following instructions:

- Use only warm, soapy water.
- Do not use sharp tools or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

---

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

### E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.



# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>34</b>
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat .....	34
Oorzaken van schade .....	35
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>36</b>
Milieuvriendelijk afvoeren .....	36
Tips om energie te besparen .....	37
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>38</b>
Het bedieningspaneel .....	38
Kookzone- en restwarmte-indicatie .....	38
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>39</b>
Kookplaat in- en uitschakelen .....	39
Kookzone instellen .....	39
Kooktabel .....	39
<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>41</b>
Glaskeramiek .....	41
Omlijsting van de kookplaat .....	42
<b>Servicedienst</b> .....	<b>42</b>

---

# Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

---

## Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

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

### Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

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

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

### Oververhitte olie en vet

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

### Hete kookzones

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

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

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

## **Natte bodems van pannen en kookzones**

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

## **Barsten in het glaskeramiek**

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

## **Ondeskundige reparaties**

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

---

## **Oorzaken van schade**

### **Bodems van pannen**

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

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

### **Hete pannen**

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

### **Harde en puntige voorwerpen**

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

### **Folie en kunststof**

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

## Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

## Milieubescherming

### Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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

---

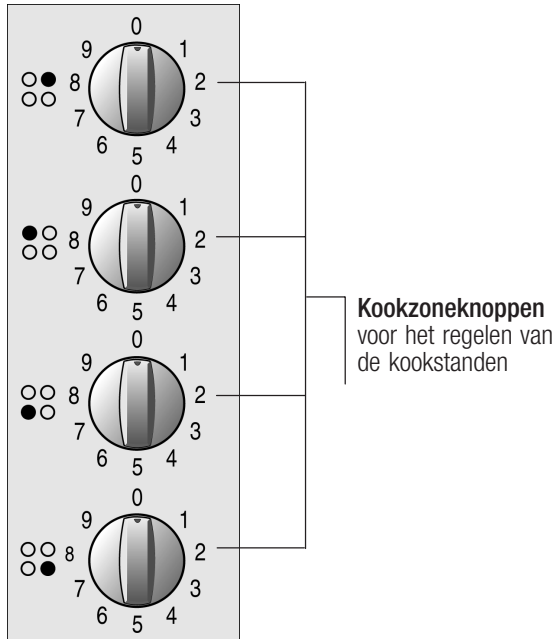
## Tips om energie te besparen

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

# Het apparaat leren kennen

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

## Het bedieningspaneel



## Kookzone- en restwarmte-indicatie

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

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

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

---

# Kookplaat instellen

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

---

## Kookplaat in- en uitschakelen

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

---

## Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

Het symbool op het display laat zien op welke kookzone de indicatie van toepassing is: bijv.  voor de kookzone rechtsachter.

**N.B.**

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

---

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen altijd kookstand 9.

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



---

# Reinigen en onderhouden

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

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

---

## Glaskeramik

### Reinigen

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

### Schraper

Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper

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

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



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

## Onderhoud

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

---

## Omlijsting van de kookplaat

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

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

---

## Servicedienst

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

### E-nummer en FD-nummer

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

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