

Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso



Kochplatten  
Réchauds  
Fornelli elettrici

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

## **Elektrischer Anschluss**

Die Kochplatte darf nur an eine ordnungsgemäss installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Die Steckdose muss mit 10 Ampere abgesichert sein. Die Anschlussleitung darf nicht herunter hängen und darf nicht mit der heissen Kochplatte in Berührung kommen. Auch Anschlussleitungen von anderen Elektrogeräten in der Nähe dürfen die heisse Kochplatte nicht berühren.

Kinder vom Gerät fernhalten da sie die Verbrennungsgefahr nicht erkennen.

## **Inbetriebnahme**

Gerät nur auf wärmebeständiger, ebener Fläche aufstellen.

Vor der ersten Benutzung die Kochplatten ohne Kochtopf ca. 5 Minuten auf maximaler Stufe einschalten, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann. Die Platte ist dadurch gegen Rost geschützt. Den Raum dabei gut lüften. Die hierbei vorübergehende Rauchentwicklung ist normal.

Verwendete Töpfe oder Pfannen müssen am Boden immer sauber und trocken sein.

## **Anwendungsbereiche der Schaltstufen**

Die Kochplatten werden über den Thermostatknopf eingeschaltet und geregelt. Grundsätzlich erst den Topf auf die Kochplatten stellen, dann einschalten. Zum schnellen Ankochen auf maximale Schaltstufe einstellen. Wenn der Kochpunkt erreicht ist, auf eine niedrigere Stufe zurückstellen. Nach dem Gebrauch Netzstecker herausziehen.

## **Töpfe und Kochgeschirr**

Nur Kochgeschirr mit ebenem Boden und an die Kochplatten angepasstem Durchmesser verwenden. Zu grosse Töpfe und unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhen den Stromverbrauch. Töpfe immer gross genug wählen, damit die Kochplatte bedeckt ist und sich kein Überlaufgut darauf festsetzen kann.

## **Reinigung und Pflege**

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen. Gerät nie in Wasser tauchen!

Übergelaufene Speisereste mit feuchtem Lappen und Spülmittel beseitigen.

Keine scharfen Putz- oder Scheuermittel verwenden.

Die Kochplatten regelmässig mit einem handelsüblichen Pflegemittel einstreichen um den Rostschutz zu gewährleisten.

# **INSTRUCTIONS DE SERVICE**

## **Raccordement électrique**

La plaque de cuisson doit être raccordée impérativement à une prise de courant de sécurité installée dans les règles de l'art. La prise doit être calibrée avec 10 ampères. La conduite de raccordement ne doit pas pendre et ne doit pas entrer en contact avec la plaque de cuisson chaude. De même, les lignes de raccordement d'autres appareils électriques à proximité ne doivent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson chaude.

Tenir les enfants à l'écart de l'appareil, car ceux-ci ne sont pas en mesure de reconnaître les dangers de brûlures.

## **Mise en service**

N'installer l'appareil que sur une surface plane résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation, enclencher les plaques de cuisson, sans marmites, durant environ 5 minutes à puissance maximale, afin que la couche de protection appliquée puisse brûler. La plaque est ainsi protégée contre la rouille. Conjointement, bien aérer le local. Le dégagement passager de fumée qui intervient est normal.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent toujours avoir un fond propre et sec.

## **Champs d'application des niveaux de puissance**

Les plaques de cuisson sont enclenchées et commandées par l'intermédiaire d'un thermostat avec commutateur. En principe, installer tout d'abord la marmite sur la plaque de cuisson, ensuite enclencher. Pour une cuisson rapide, régler le commutateur sur la position la plus élevée. Lorsque le degré de cuisson est atteint, revenir en position inférieure. Après utilisation, retirer la fiche d'alimentation.

## **Marmites et batterie de cuisine**

N'utiliser que des ustensiles à fond plat et d'un diamètre adapté aux plaques de cuisson. Des marmites trop grandes et des fonds de marmites non planes sont responsables de temps de cuisson plus élevés et augmentent la consommation de courant. Toujours choisir des marmites suffisamment grandes pour que la plaque de cuisson soit entièrement couverte et qu'aucun produit ne puisse déborder dessus.

## **Nettoyage et soins**

Avant le nettoyage, retirer la fiche d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Enlever les restes de nourriture qui ont débordé avec un chiffon humide et à l'aide d'un produit à vaisselle.

Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de poudres à récurer.

Enduire régulièrement les plaques de cuisson avec un produit d'entretien courant pour assurer une protection contre la rouille.

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

## **Alimentazione elettrica**

Il fornello può essere collegato esclusivamente a una presa regolarmente installata con contatto di terra. La presa deve essere protetta mediante una valvola da 10 A. Il cavo di alimentazione non deve penzolare né venire a contatto con la piastra calda. Aver cura che nemmeno i cavi degli altri apparecchi elettrici che si trovano vicino vengano a contatto della piastra calda. Tenere lontani i bambini dalle piastre, perché non si rendono conto del pericolo di scottature.

## **Messa in funzione**

Il fornello deve essere posato esclusivamente su un piano resistente al calore e orizzontale.

Prima del primo impiego, mettere in funzione le piastre senza pentola per circa 5 minuti alla potenza massima, per bruciare lo strato di protezione applicato. In tal modo la piastra resta protetta dalla ruggine. Per questa operazione ventilare bene il locale. La passeggera formazione di fumo che si può osservare è assolutamente normale.

Controllare che le pentole e le padelle che si utilizzano abbiano sempre il fondo pulito e asciutto.

## **Comandi e regolazione**

Le piastre vengono accese e regolate mediante la manopola del rispettivo termostato. Come regola generale, mettere sempre prima la pentola sulla piastra e poi accendere quest'ultima. Per un bollire rapido, scegliere la potenza massima. Non appena si raggiunge il punto di ebollizione, diminuire la potenza. Dopo l'uso staccare la spina.

## **Pentole e stoviglie**

Usare esclusivamente pentole con un fondo piano e un diametro adeguato. Le pentole troppo grandi o con un fondo deformato impiegano molto tempo per portare il liquido a bollire e fanno aumentare il consumo di corrente. Scegliere pentole di diametro sufficiente per coprire tutta la piastra ed evitare che il liquido eventualmente fuoriuscito possa incrostare la piastra.

## **Pulizia e manutenzione**

Prima di pulire il fornello, staccare la spina e lasciarlo raffreddare. Non immergere mai il fornello in acqua!

Eliminare con un panno umido e un po' di detersivo i residui dei liquidi fuoriusciti. Non impiegare detersivi aggressivi o abrasivi.

Passare le piastre regolarmente con uno dei normali prodotti di manutenzione che si trovano in commercio, onde evitare la formazione di ruggine.

***2 Jahre Garantie / 2 année de garantie / 2 anni di garanzia***

**Garantieverpflichtung**

**Obligation de garantie**

**Impegno di garanzia**