



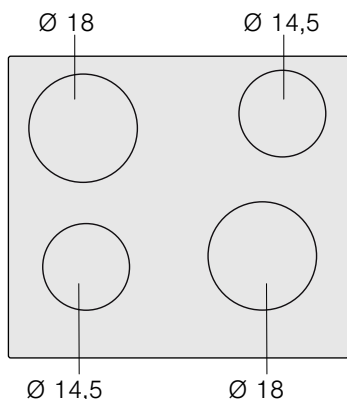
---

[it] Istruzioni per l'uso

---

**5ED61350**  
Piano di cottura

5ED61350



## it Indice

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>2</b>	Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	5
Cause dei danni .....	4	Regolazione della zona di cottura.....	5
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>4</b>	Tabella di cottura .....	5
Smaltimento ecocompatibile .....	4	<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>6</b>
Consigli per il risparmio energetico .....	4	Vetroceramica .....	6
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>5</b>	Telaio del piano di cottura .....	6
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>5</b>	<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>7</b>

## ⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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 nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare 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 di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

### **Pericolo di scottature!**

Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

### **Pericolo di scossa elettrica!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **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.

## Cause dei danni

### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.

- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

## Tutela dell'ambiente

### Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni 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 valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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

### Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

# Conoscere l'apparecchio

A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

### Regolazione della zona di cottura

I pulsanti delle zone di cottura consentono di impostare il livello di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

**Avvertenza:** La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

### Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Sciogliere</b>		
Burro, gelatina	1	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1	-
Latte**	1-2	-
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	3-4*	20-30 min.
Pesce	3*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6 min.
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	3	15-30 min.
Patate lesse (con buccia)	3-4	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25 min.
Pasta	5*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure e verdure surgelate	3-4	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	3-4	-
<b>Brasare</b>		
Involtini	3-4	50-60 min.
Stufato	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Cuocere in padella**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce naturale o impanato	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torte flambé	5-6	Progressivamente

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

---

# Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

## Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Con spugne speciali per il trattamento della vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

## Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

---

## Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

### **Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):**

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.



9001190479

HK Appliances GmbH  
Auf der Drift 36  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(960225)