

PITSOS

el Οδηγίες χρήσης

Kochfeld

Βάση εστιών

Hob

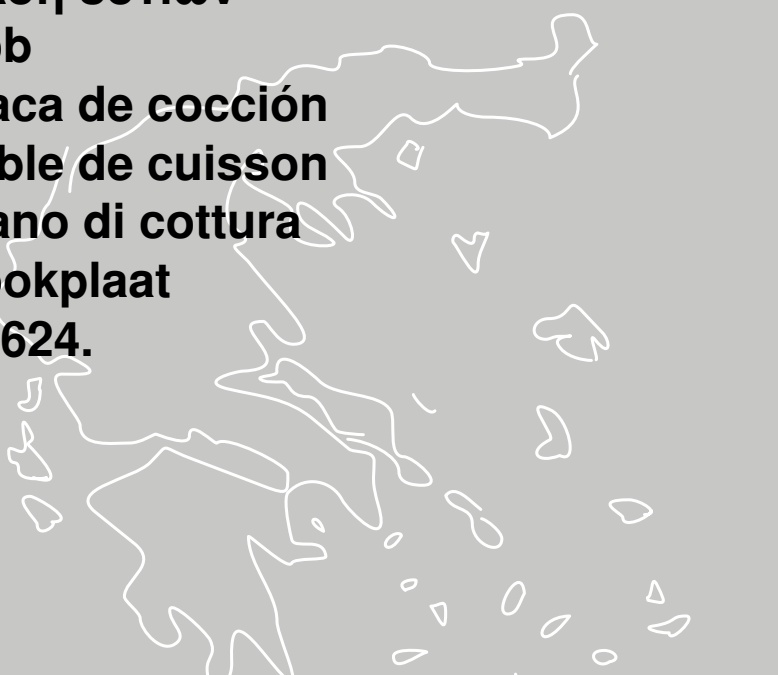
Placa de cocció

Table de cuisson

Piano di cottura

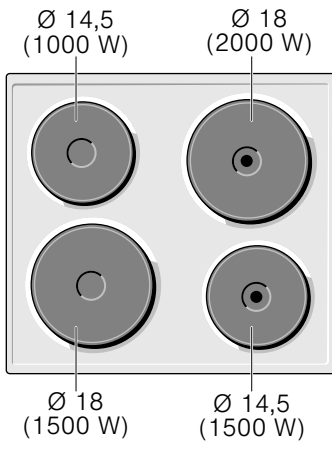
Kookplaat

B8624.



[de] Gebrauchsanleitung	3
[el] Οδηγίες χρήσεως	7
[en] Instruction manual	11
[es] Instrucciones de uso	15
[fr] Notice d'utilisation	19
[it] Istruzioni per l'uso	23
[nl] Gebruiksaanwijzing	27

B8624.



Sicherheitshinweise 3
Ihr neues Gerät 4
Mögliche Kombination 4
Elektrische Kochplatten 4
Vor dem ersten Gebrauch 4
Betrieb 4
Empfehlungen zum Kochen 4
Hinweise bei der Benutzung 5

Reinigung und Pflege 5
Edelstahl-Oberflächen 5
Emaillierte Oberflächen 5
Schäden vermeiden 5
Technischer Kundendienst 5
Garantiebedingungen 5
Verpackung und Altgeräte 6
Umweltgerecht entsorgen 6

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Geräts weiter.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle. Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Alle Installations- und Anschlussarbeiten müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und Vorschriften der örtlichen Stromversorgungsgesellschaften vorgenommen werden. Wir empfehlen Ihnen, für diese Arbeiten unseren Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Während des Betriebs, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Verwenden Sie keine Abdeckungen oder Kindersicherungen, die nicht vom Hersteller des Kochfelds empfohlen werden. Es kann zu Unfällen kommen, beispielsweise durch Überhitzung, Entflammung oder Ablösung von Materialteilen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Verbrennungsgefahr!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern.

Brandgefahr!

- Die Kochstellen werden sehr heiß. Brenn- bare Gegenstände niemals auf das Koch- feld stellen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampf- frei-

niger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

- Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Verletzungsgefahr!

- Im Fall einer Störung schalten Sie die Stromzufuhr zum Gerät ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.

Ihr neues Gerät

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über Ihr Gerät sowie über die Maße und Leistung der Kochfelder.

Mögliche Kombination

Kochfeld und Herd: nur von der gleichen Marke und mit gleichem Kombinationspunkt.

Die Aufkleber mit den für dieses Gerät gültigen Kombinationen lauten:

Symbol	Farbe
○	Grün, Blau, Violett
□	Grün
◇	Grün, Gelb, Blau

Elektrische Kochplatten

Vor dem ersten Gebrauch

Um den Neugeruch zu beseitigen, schalten Sie alle Kochstellen nacheinander mit maximaler Temperatur und ohne Kochgefäß für jeweils fünf Minuten an. Schalten Sie immer nur eine Kochstelle an. Während des ersten Betriebs können Rauch und Gerüche frei werden, die mit der Zeit verschwinden.

Achtung!

Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

Betrieb

Einschalten

Drehen Sie den Schalter nach links, bis die gewünschte Position erreicht ist.

Position 1: minimale Leistung

Position 6 oder 9 (je nach Modell): maximale Leistung.

Hinweis: Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten niedrigere Leistungsstufen zu wählen.

Ausschalten

Drehen Sie den Schalter nach rechts, bis die Position Ausschalten erreicht ist.

Restwärme

Die elektrische Kochplatte kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

Empfehlungen zum Kochen

Die folgenden Empfehlungen sind für Ihre Orientierung. Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- Zubereitung von größeren Gerichten,
- Kochgefäßen ohne Deckel.

Kochmethode	Leistungsstufe (6 Stufen)	Leistungsstufe (9 Stufen)
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine.	1-2	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout.	1-2	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse.	2-3	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten.	2-3	4-5
Dampfgaren: Fisch.	3	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte.	3-4	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett.	4-5	6-7-8
Kochen und Anbraten	6	9

Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:

- Benutzen Sie für die Kochstelle passende Kochgefäße. Der Durchmesser des Kochgefäße sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen und niemals kleiner sein.
- Benutzen Sie Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.
- Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf der Kochstelle nicht stabil stehen.
- Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf die Kochstelle. Andernfalls kann das Kochgefäß umkippen.
- Kochen Sie stets, indem Sie die Kochgefäße mit ihrem Deckel benutzen.

- Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.
- Gehen Sie mit den Kochgefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.
- Bedecken Sie das Kochfeld nicht mit Alufolie oder ähnlichen Materialien, wenn Sie kochen. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf das Kochfeld und auf die Kochstellen gelangen. Benutzen Sie hohe Kochgefäße, wenn Sie mit viel Flüssigkeit kochen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchte Kochgefäße können das Kochfeld beschädigen. Kochen Sie nicht mit feuchten Kochgefäßen.

Reinigung und Pflege

Wischen Sie verschüttetes Essen sofort mit einem Tuch weg.

Reinigen Sie die Kochstellen nach dem Abkühlen mit Wasser und Seife.

Trocknen Sie das Kochfeld. Die Kochstellen können durch Feuchtigkeit mit der Zeit rosten. Heizen Sie feuchte Kochstellen kurz auf.

Um die Verkleidung der Kochstellen zu schützen, behandeln Sie diese mit Öl oder einem anderen handelsüblichen Produkt.

Edelstahl-Oberflächen

Mit der Zeit können bläuliche und gelbliche Flecken auf dem Kochfeld und an den Rändern der Kochstellen auftreten. Benutzen Sie Edelstahlreiniger.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 464524 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Verwenden Sie diese Art von Produkten nicht auf Zonen mit Aufdrucken. Diese könnten mit der Zeit abgehen.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

Emaillierte Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch.

Benutzen Sie keine Scheuermittel oder rauen Schwämme. Das Kochfeld kann seinen Glanz verlieren.

Schäden vermeiden

Achtung!

- Entfernen Sie zum Reinigen des Gerätes nicht die Bedienelemente. Eintretende Feuchtigkeit kann das Gerät schädigen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchte Kochgefäße können das Kochfeld beschädigen.
- Vermeiden Sie, dass Salz auf die Oberfläche des Kochfelds gelangt.
- Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfen Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanleitung.


Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Geräts das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

Οδηγίες ασφαλείας.....	7	Καθαρισμός και συντήρηση.....	9
Η νέα σας συσκευή.....	8	Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.....	9
Πιθανοί συνδυασμοί.....	8	Σμαλτωμένες επιφάνειες.....	9
Ηλεκτρικές εστίες.....	8	Πώς να αποφύγετε τις βλάβες.....	9
Πριν τη πρώτη χρήση.....	8	Τεχνικό σέρβις.....	9
Λειτουργία.....	8	Όροι εγγύησης.....	9
Συμβουλές μαγειρικής.....	8	Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές.....	10
Υποδείξεις χρήσης.....	9	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	10

⚠ Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια. Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.

Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Μην βγάζετε τη συσκευή από το προστατευτικό περιτύλιγμα μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης. Εάν παρατηρήσετε κάποια βλάβη στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το τεχνικό μας σέρβις.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και σύνδεσης πρέπει να γίνονται από εγκεκριμένο τεχνικό, σύμφωνα με τη νομοθεσία και τις ισχύουσες νόμιμες προδιαγραφές των τοπικών προμηθευτών ηλεκτρικής ενέργειας. Για οποιαδήποτε από αυτές τις εργασίες, σας συστήνουμε να καλέσετε το Τεχνικό μας Σέρβις.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση. Η εγγύηση ισχύει μόνο

εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

Μην χρησιμοποιείτε καλύμματα ή προστατευτικά εμπόδια για παιδιά που δεν συνιστανται από τον κατασκευαστή της βάσης εστιών. Μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, ανάφλεξης ή αποκόλλησης θραυσμάτων υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Οι εστίες και τα κοντινά στοιχεία θερμαίνονται πολύ. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Οι εστίες θερμαίνονται πολύ. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδώδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.
- Τα υπερθερμαινόμενα λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Καλύψτε το σκεύος με ένα

καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστία.

Κίνδυνος τραυματισμών!

- Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την ηλεκτρική τροφοδοσία στη συσκευή. Για την επισκευή, καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.
- Μην τροποποιείτε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Η νέα σας συσκευή

Στη σελίδα 2 υπάρχει μια γενική απεικόνιση της συσκευής σας, καθώς επίσης πληροφορίες σχετικά με τις διαστάσεις και την ισχύ της πλάκας.

Πιθανοί συνδυασμοί

Βάση εστιών και κουζίνα: Μόνο της ίδιας μάρκας και με ίδιο σημείο συνδυασμού.

Οι ετικέτες με τους έγκυρους συνδυασμούς για αυτή τη συσκευή είναι:

Σύμβολο	Χρώμα
○	πράσινο, μπλε, βιολετί
□	πράσινο
◇	πράσινο, κίτρινο, μπλε

Ηλεκτρικές εστίες

Πριν τη πρώτη χρήση

Για να εξαφανιστεί η μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, συνδέστε τις εστίες, τη μία μετά την άλλη και χωρίς σκεύος, στη μέγιστη ισχύ για πέντε λεπτά. Μην συνδέετε περισσότερες από μία εστίες τη φορά. Σε αυτό το διάστημα είναι σύνηθες να βγαίνουν ατμοί και μυρωδιές, με τον καιρό όμως θα χαθούν.

Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε τις εστίες δίχως σκεύη, εκτός από την πρώτη προθέρμανση.

Λειτουργία

Πώς να την ανάψετε

Γυρίστε το διακόπτη προς τα αριστερά μέχρι την επιθυμούμενη θέση.

Θέση 1: ελάχιστη ισχύς

Θέση 6 ή 9 (ανάλογα με το μοντέλο): μέγιστη ισχύς.

Υπόδειξη: Συστήνεται να χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ στην έναρξη της μαγειρικής και να περάσετε σε επίπεδα μεσαίας ισχύς με την πάροδο μερικών λεπτών

Πώς να τη σβήσετε

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση σβησίματος

Παραμένουσα θερμότητα

Μπορείτε να σβήσετε την ηλεκτρική εστία λίγο πριν τελειώσετε με το μαγείρεμα. Η παραμένουσα θερμότητα σας επιτρέπει να συνεχίσετε το μαγείρεμα για μερικά λεπτά, κατά αυτό τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια.

Συμβουλές μαγειρικής

Οι ακόλουθες προτάσεις είναι προσανατολιστικές. Η ισχύς θα πρέπει να αυξάνεται για:

- σημαντικές ποσότητες υγρών,
- προετοιμασία για μεγάλα πιάτα.
- σκεύη χωρίς καπάκι.

Τρόπος μαγειρέματος	Ισχύς (6 θέσεις)	Ισχύς (9 θέσεις)
Λιώσιμο: σοκολάτα, βούτυρο, ζελατίνα.	1-2	1-2
Ψήσιμο: ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού.	1-2	2-3
Ψήσιμο: πατάτες, μακαρόνια, λαχανικά.	2-3	4-5
Ελαφρύ τσιγάρισμα: στιφάδο, ψητά σε ρολό.	2-3	4-5
Μαγείρεμα στον ατμό: ψάρι.	3	5
Θέρμανση, διατηρήστε ζεστά: έτοιμα πιάτα.	3-4	2-3-4-5
Ψήσιμο: εσκαλόπ, μπριζόλες, ομελέτες.	4-5	6-7-8
Μαγείρεμα και τσιγάρισμα	6	9

Υποδείξεις χρήσης

Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:

- Χρησιμοποιήστε σκεύη με μεγέθος κατάλληλο για την εστία. Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι όμοια με την εστία, ποτέ μικρότερη.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.
- Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία
- Τοποθετήστε το σκεύος σωστά στο κέντρο της εστίας. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει.
- Πάντα να μαγειρεύετε με τα καπάκια των σκευών.

- Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.
- Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.
- Μην καλύπτετε τη βάση εστιών με αλουμινόχαρτο ή παρόμοιο είδος χαρτιού ενώ μαγειρεύετε. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.
- Αποφύγετε την υπερχειλίση υγρών πάνω στη βάση εστιών και πάνω στις εστίες. Χρησιμοποιήστε βαθιές κατσαρόλες εάν μαγειρεύετε με πολύ υγρό.
- Διατηρήστε στεγνή τη βάση εστιών. Το αλμυρό νερό και τα υγρά σκεύη μπορεί να την φθείρουν. Μην μαγειρεύετε με υγρά σκεύη.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρίστε αμέσως με ένα πανί το φαγητό που έχει χυθεί.

Καθαρίστε τις εστίες μόλις κρυώσουν με νερό και σαπούνι.

Στεγνώστε τη βάση εστιών. Οι εστίες μπορεί να σκουριάσουν με το καιρό λόγω της υγρασίας. Θερμαίνεται ελαφρά τις εστίες που είναι υγρές.

Για να προστατέψετε την επικάλυψη των εστιών, ψεκάστε με λάδι ή κάποιο άλλο προϊόν συντήρησης διαθέσιμο στην αγορά.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα

Με την χρήση, μπορεί να εμφανιστούν μπλε ή κίτρινοι λεκέδες στην βάση εστιών και στα περιγράμματα των εστιών. Χρησιμοποιήστε καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα.

Συνιστάται η συχνή χρήση του προϊόντος καθαρισμού διαθέσιμο από το τεχνικό μας σέρβις με τον κωδικό 464524.

Αποφύγετε τη χρήση αυτού του είδους προϊόντων σε εστίες με ενδείξεις μεταξοτυπίας. Οι ενδείξεις μπορεί να σβήσουν.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα για καθαρίσμο.

Σμαλτωμένες επιφάνειες

Καθαρίστε τη βάση εστιών με ένα υγρό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή σφουγγάρια με τραχύ επιφάνεια. Η βάση εστιών μπορεί να χάσει τη λάμψη της.

Πώς να αποφύγετε τις βλάβες

Προσοχή!

- Για τον καθαρισμό της συσκευής μην αφαιρέσετε τα στοιχεία χειρισμού. Εισερχόμενη υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.
- Διατηρήστε στεγνή τη βάση εστιών. Το αλμυρό νερό και τα υγρά σκεύη μπορεί να την φθείρουν.
- Αποφύγετε να έρθει σε επαφή το αλάτι με την επιφάνεια της βάσης εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα προϊόν καθαρισμού, σφουγγαράκια από σύρμα, αιχμηρά αντικείμενα, μαχαίρια κ.λπ. για να απομακρύνεται τα σκληρυσμένα υπολείμματα φαγητού από τη βάση εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.

Τεχνικό σέρβις

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστιών, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.


Όροι εγγύησης

Αν, αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πληροί τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε το συντομότερο δυνατόν. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα αγοράς. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Εάν στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής εμφανίζεται το σύμβολο , λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρете τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,
- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο ελεγχόμενο σκουπιδότοπο, ίσως δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά τουλάχιστον αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).

Safety precautions	11	Cleaning and maintenance	13
Your new appliance	12	Stainless steel surfaces	13
Possible combinations	12	Enamel surfaces	13
Electric hobs	12	Preventing damage	13
Before using for the first time	12	Technical Assistance Service	13
Operation	12	Warranty conditions	13
Cooking guidelines	12	Used appliances and packaging	14
Precautions for use	13	Environmentally-friendly disposal	14

Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the installation instructions.

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

All installation and connection work must be performed by a certified technician, in compliance with the regulations and requirements of local electricity companies. We recommend that you call our Technical Assistance Service for any of these jobs.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of burns!

The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.

Risk of fire!

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflam-

mable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Risk of injuries!

- In the event of a malfunction, switch off the appliance's electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.
- Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

Risk of electric shock!

Do not clean the appliance using steam cleaners.

Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as information on the measurements and power of the hobs.

Possible combinations

Hob and cooker: Must only be from the same brand and have the same combination feature.

The combination labels valid for this appliance are:

Symbol	Colour
○	green, blue, violet
□	green
◇	green, yellow, blue

Electric hobs

Before using for the first time

To remove the new smell, switch the hotplates on to full power for five minutes, one by one, without placing any pans on top. Do not switch more than one hotplate on at a time. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time.

Caution!

Do not operate the hotplates without placing pans on top, except during this initial heating phase.

Operation

Switching on

Turn the control knob anticlockwise to the required setting.

Setting 1: low power.

Setting 6 or 9 (depending on the model): full power.

Note: It is recommended to start cooking on full power and then to use intermediate power levels after a few minutes.

Switching off

Turn the control knob clockwise to the off setting.

Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

Cooking guidelines

The following suggestions are intended as a guide only. Increase the power for:

- large quantities of liquid,
- preparation of large dishes,
- uncovered pans.

Cooking:	Power (6 settings)	Power (9 settings)
Melting: chocolate, butter, gelatine.	1-2	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout.	1-2	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables.	2-3	4-5
Light frying: stews, roast joints.	2-3	4-5
Steaming: fish.	3	5
Heating, keeping things warm: ready meals.	3-4	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes.	4-5	6-7-8
Cooking and browning	6	9

Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:

- Use pans which are suitably sized for the hotplate. The diameter of the base of the pan should match that of the hotplate, and should not be smaller.
- Use a pan with thick flat base.
- Do not use damaged pans that do not sit on the hotplate in a stable manner.
- Place the pan in the centre of the hotplate. Otherwise it could tip over.

- Always use the pan lids when cooking.
- Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Pans should be placed on the hob carefully.
- Do not cover the hob with aluminium foil or similar products when cooking. This could damage the hob.
- Do not allow liquids to boil over onto the hob and hotplates. Use deep pans when cooking with large quantities of liquid.
- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob. Do not cook with wet pans.

Cleaning and maintenance

Any food which spills onto the hob must be cleaned off immediately with a dishcloth.

The hotplates should be cleaned with soap and water when they have cooled.

Dry the hob. Moisture may cause the hotplates to rust over time. Wet hotplates should be dried quickly.

To protect the surface of the hotplates, treat them with oil or any other protective product available on the market.

Stainless steel surfaces

Over time, bluish or yellowish stains may appear on the hob and around the edges of the hotplates. Use stainless steel cleaners.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

Avoid using this type of product in areas with screen printed indications. The indications could be erased.

Do not use abrasive cleaning products.

Enamel surfaces

Clean the cooking hob using a damp cloth.

Do not use abrasive cleaning products or scouring sponges. This could cause the hob to lose its shine.

Preventing damage

Caution!

- Do not remove the control elements when cleaning the appliance. The appliance may be damaged if moisture finds its way inside.
- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob.
- Try not to spill salt on the surface of the hob.
- Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.
- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.


Warranty conditions

In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions:

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

Indicaciones de seguridad	15	Limpieza y mantenimiento	17
Su nuevo aparato	16	Superficies de acero inoxidable	17
Posibles combinaciones	16	Superficies esmaltadas.....	17
Placas eléctricas	16	Cómo evitar daños	17
Antes del primer uso.....	16	Servicio de asistencia técnica	17
Funcionamiento.....	16	Condiciones de garantía	17
Consejos de cocinado.....	16	Embalaje y aparatos usados	18
Advertencias de uso	17	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	18

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos recomendamos llamar a nuestro servicio técnico.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de quemaduras!

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.

¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamab-

les ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

¡Peligro de lesiones!

- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.

¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato, así como información sobre medidas y potencia de las placas.

Posibles combinaciones

Placa de cocción y cocina: deben ser de la misma marca y tener el mismo punto de combinación.

Las etiquetas de combinaciones válidas para este aparato son:

Símbolo	Color
○	verde, azul, violeta
□	verde
◇	verde, amarillo, azul

Placas eléctricas

Antes del primer uso

Para eliminar el olor a nuevo, conecte las zonas de cocción, de una en una y sin recipiente, a la máxima potencia durante cinco minutos. No conecte más de una zona de cocción a la vez. Durante este tiempo es normal que se desprendan humo y olores, que con el tiempo irán desapareciendo.

¡Atención!

No utilice las zonas de cocción sin recipientes, excepto en este primer calentamiento.

Funcionamiento

Cómo encender

Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición deseada.

Posición 1: mínima potencia

Posición 6 ó 9 (según modelo): máxima potencia.

Nota: Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción y pasar a niveles de potencia intermedios transcurridos unos minutos.

Cómo apagar

Gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

Calor residual

La placa eléctrica se puede apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos y, de este modo, ahorrar energía.

Consejos de cocinado

Las siguientes sugerencias son orientativas. La potencia deberá aumentarse en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- preparación de platos grandes,
- recipientes sin tapa.

Método de cocción	Potencia (6 posiciones)	Potencia (9 posiciones)
Fundir: Chocolate, mantequilla, gelatina.	1-2	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout.	1-2	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura.	2-3	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo.	2-3	4-5
Cocer al vapor: pescado.	3	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados.	3-4	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas.	4-5	6-7-8
Cocer y dorar	6	9

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

- Utilice recipientes de tamaño apropiado a la zona de cocción. El diámetro de la base del recipiente debe ser igual al de la zona de cocción, nunca inferior.
- Utilice recipientes de base plana y gruesa.
- No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la zona de cocción.
- Coloque el recipiente bien centrado sobre la zona de cocción. En caso contrario podría volcar.
- Cocine siempre con las tapas de los recipientes.

- No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.
- Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.
- No cubra la placa de cocción con papel de aluminio o similares cuando cocine. Podría dañar la placa de cocción.
- Evite el desbordamiento de líquidos sobre la placa de cocción y sobre las zonas de cocción. Utilice recipientes altos si cocina con mucho líquido.
- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar. No cocine con recipientes mojados.

Limpieza y mantenimiento

Retire inmediatamente con un paño la comida que se haya derramado.

Limpie las zonas de cocción con agua y jabón una vez hayan enfriado.

Seque la placa de cocción. Las zonas de cocción pueden oxidarse con el tiempo a causa de la humedad. Caliente brevemente las zonas de cocción que estén húmedas.

Para proteger el revestimiento de las zonas de cocción, imprégnelas con aceite o algún producto de conservación disponible en el mercado.

Superficies de acero inoxidable

Con el uso, pueden aparecer manchas azuladas y amarillentas en la placa de cocción y en los contornos de las zonas de cocción. Utilice limpiadores para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

Evite el uso de este tipo de productos en las zonas con indicaciones serigrafiadas. Las indicaciones podrían borrarse.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

Superficies esmaltadas

Limpie la placa de cocción con un paño húmedo.

No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas ásperas. La placa de cocción podría perder su brillo.

Cómo evitar daños

¡Atención!

- No extraiga los mandos para la limpieza del aparato. Si la humedad penetra en el aparato puede dañarlos.
- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar.
- Evite el contacto de la sal con la superficie de la placa de cocción.
- No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.


Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

Consignes de sécurité	19	Nettoyage et entretien	21
Votre nouvel appareil	20	Surfaces en acier inoxydable	21
Possibles combinaisons	20	Surfaces émaillées	21
Plaques électriques	20	Comment éviter d'endommager l'appareil.....	21
Avant la première utilisation	20	Service Technique	21
Fonctionnement.....	20	Conditions de garantie	21
Conseils pour cuisiner	20	Emballage et appareils usagés	22
Conseils d'utilisation	21	Élimination écologique.....	22

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Toutes les opérations d'installation et de connexion doivent être réalisées par un technicien agréé, conformément aux normes et prescriptions des compagnies électriques locales. Pour ce faire, nous vous recommandons d'appeler notre service technique.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décolllement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Risque de brûlures !

Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entreposez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels

inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- En cas d'incident, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.

Risque de décharge électrique !

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Votre nouvel appareil

Vous trouverez en page 2 une vue générale de votre appareil, ainsi que des informations concernant les mesures et la puissance des plaques.

Possibles combinaisons

Table de cuisson et cuisinière : uniquement de la même marque et ayant le même point de combinaison.

Les étiquettes de combinaisons valables pour cet appareil sont :

Symbole	Couleur
○	vert, bleu, violet
□	vert
◇	vert, jaune, bleu

Plaques électriques

Avant la première utilisation

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, branchez les zones de cuisson une par une et laissez-les fonctionner à pleine puissance pendant cinq minutes sans récipient. Ne branchez qu'une seule zone de cuisson à la fois. Au cours de ce processus, des émanations de fumée et d'odeurs peuvent se dégager ; elles disparaîtront peu à peu.

Attention !

N'utilisez pas les zones de cuisson sans récipient en dehors de la première utilisation.

Fonctionnement

Comment allumer

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position désirée.

Position 1 : puissance minimum

Position 6 ou 9 (selon modèle) : puissance maximum.

Remarque : Il est recommandé de commencer la cuisson à la puissance maximale, puis de passer à des niveaux intermédiaires après quelques minutes.

Comment éteindre

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position arrêt.

Chaleur résiduelle

Il est conseillé d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de poursuivre la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Conseils pour cuisiner

Les suggestions qui suivent sont données à titre indicatif. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants :

- grandes quantités de liquide,
- préparation de plats de grande taille,
- récipients sans couvercle.

Méthode de cuisson	Puissance (6 positions)	Puissance (9 positions)
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine.	1-2	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	1-2	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes.	2-3	4-5
Faire mijoter : cuisson à l'étouffée, rôtis.	2-3	4-5
Cuire à la vapeur : poisson.	3	5
Réchauffer, maintenir au chaud : plats préparés.	3-4	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, biftecks, omelettes.	4-5	6-7-8
Cuire et dorer	6	9

Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :

- Utilisez des récipients dont la taille correspond à la zone de cuisson. Le diamètre de la base du récipient doit être égal à celui de la zone de cuisson, jamais inférieur.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais.
- N'utilisez pas de récipients déformés, qui seraient instables sur la zone de cuisson.
- Placez le récipient de façon à ce qu'il soit bien centré sur la zone de cuisson. Dans le cas contraire, il risquerait de se renverser.
- Lorsque vous cuisinez, placez toujours les couvercles sur les récipients.

- Évitez les coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets excessivement lourds.
- Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.
- Ne recouvrez pas la plaque de cuisson de papier d'aluminium ou similaire quand vous cuisinez. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Évitez le débordement de liquides sur la plaque de cuisson et sur les zones de cuisson. Utilisez des récipients à bords hauts si vous cuisinez avec beaucoup de liquide.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager. Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Nettoyage et entretien

Retirez immédiatement la nourriture déversée sur la plaque à l'aide d'un chiffon.

Nettoyez les zones de cuisson à l'eau savonneuse lorsqu'elles ont refroidi.

Essuyez la plaque de cuisson. Les zones de cuisson risquent de s'oxyder à la longue à cause de l'humidité. Faites chauffer légèrement les zones de cuisson lorsqu'elles sont humides.

Afin de protéger le revêtement des zones de cuisson, enduisez-les d'une huile ou d'un produit de conservation disponible sur le marché.

Surfaces en acier inoxydable

À la longue, des taches bleutées ou jaunâtres pourraient apparaître sur la plaque de cuisson et autour des zones de cuisson. Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

Évitez d'utiliser ce type de produit sur les zones comportant des indications sérigraphiées. Ces indications pourraient s'effacer.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Surfaces émaillées

Nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges rugueuses. La plaque de cuisson risquerait de perdre son éclat.

Comment éviter d'endommager l'appareil

Attention !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager.
- Évitez de déverser du sel sur la zone de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie


Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées

dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole , tenez compte des instructions suivantes.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Indicazioni di sicurezza 23
Il suo nuovo apparecchio 24
 Possibili combinazioni..... 24
Piastre elettriche 24
 Prima di procedere al primo utilizzo 24
 Funzionamento 24
 Consigli per la cottura..... 24
Avvertenze per l'uso 25

Pulizia e manutenzione 25
 Superfici in acciaio inossidabile..... 25
 Superfici smaltate 25
 Come evitare danni 25
Servizio di assistenza tecnica 25
 Condizioni di garanzia 25
Imballaggio e apparecchi usati 26
 Smaltimento ecocompatibile 26

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio. Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione. Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

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

Tutti i lavori d'installazione e collegamento dovranno essere realizzati da personale tecnico autorizzato, conformemente alla normativa e alle prescrizioni delle locali società di fornitura elettrica. Per eseguire uno qualsiasi dei suddetti interventi, si raccomanda di contattare il nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

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

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

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 15 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 ustioni!

Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul

piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.

- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.
- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

Pericolo di lesioni!

- In caso di guasto, scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro servizio tecnico.

Pericolo di scariche elettriche!

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

Il suo nuovo apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale dell'apparecchio e informazioni sulle misure e sulla potenza delle piastre.

Possibili combinazioni

Piano di cottura e cucina: devono essere della stessa marca e dotati di un contrassegno identico.

Le etichette di combinazioni valide per questo apparecchio sono:

Simbolo	Colore
○	verde, blu, viola
□	verde
◇	verde, giallo, blu

Piastre elettriche

Prima di procedere al primo utilizzo

Per eliminare l'odore di "nuovo", accendere le zone di cottura, alla massima potenza per cinque minuti, una alla volta e senza recipienti. Non accendere più zone di cottura contemporaneamente. Nel corso di questo intervallo è normale che l'apparecchio sprigioni fumo e odori che scompariranno con il tempo.

Attenzione!

Non utilizzare le zone di cottura senza recipienti, fatta eccezione per il primo riscaldamento.

Funzionamento

Accensione

Ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione desiderata.

Posizione 1: potenza minima

Posizione 6 o 9 (a seconda del modello): potenza massima.

Avvertenza: Si raccomanda di utilizzare la massima potenza all'inizio della cottura per passare poi a livelli di potenza intermedi trascorsi alcuni minuti.

Spegnimento

Ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di spegnimento.

Calore residuale

La piastra elettrica si può spegnere qualche tempo prima di terminare la cottura. Il calore residuale consentirà di continuare la cottura per alcuni minuti, con un conseguente risparmio energetico.

Consigli per la cottura

I seguenti suggerimenti sono indicativi. Si aumenterà la potenza in caso di:

- notevoli quantità di liquido,
- preparazione di grandi piatti,
- recipienti senza coperchio.

Metodo di cottura	Potenza (6 posizioni)	Potenza (9 posizioni)
Fondere: cioccolato, burro, gelatina.	1-2	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù.	1-2	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura.	2-3	4-5
Rosolare: stufati, rollati.	2-3	4-5
Cuocere al vapore: pesce.	3	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti.	3-4	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate.	4-5	6-7-8
Cuocere e dorare	6	9

Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:

- Utilizzare recipienti di dimensioni idonee alla zona di cottura. Il diametro della base del recipiente deve corrispondere a quello della zona di cottura e in nessun caso deve risultare inferiore.
- Utilizzare recipienti con base piana e spessa.
- Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura.
- Posizionare il recipiente esattamente al centro della zona di cottura. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.
- Durante la cottura, utilizzare sempre recipienti provvisti di coperchio.

- Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.
- Maneggiare con cautela i recipienti sul piano di cottura.
- Non rivestire il piano di cottura con carta di alluminio o materiali simili durante la cottura dei cibi. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Evitare la fuoriuscita di liquidi sul piano di cottura e sulle zone di cottura. In caso di cottura con molto liquido, utilizzare recipienti con il bordo alto.
- Mantenere ben asciutto il piano di cottura. L'acqua salata e i recipienti bagnati possono danneggiarlo. Non cucinare con recipienti bagnati.

Pulizia e manutenzione

Rimuovere immediatamente con un panno eventuali residui di cibo rovesciati.

Pulire le zone di cottura con acqua e sapone una volta raffreddate.

Asciugare il piano di cottura. Le zone di cottura possono ossidarsi con il tempo a causa dell'umidità. Riscaldare brevemente le zone di cottura umide.

Per proteggere il rivestimento delle zone di cottura, trattarle con olio o qualsiasi prodotto di conservazione disponibile sul mercato.

Superfici in acciaio inossidabile

Con l'uso, possono comparire macchie azzurrine e giallognole sul piano di cottura e sui bordi delle zone di cottura. Utilizzare detergenti per acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

Evitare l'uso di questo tipo di prodotti nelle zone con indicazioni serigrafate, che altrimenti potrebbero venire cancellate.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Superfici smaltate

Pulire il piano di cottura con un panno umido.

Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne dure. Il piano di cottura potrebbe perdere la sua brillantezza.

Come evitare danni

Attenzione!

- Per la pulizia dell'apparecchio non rimuovere gli elementi di comando. Il sopravvenire di umidità potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Mantenere ben asciutto il piano di cottura. L'acqua salata e i recipienti bagnati possono danneggiarlo.
- Evitare il contatto del sale con la superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.


Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni:

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.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

Veiligheidsaanwijzingen	27	Reiniging en onderhoud	29
Uw nieuwe apparaat	28	Oppervlakken in roestvrij staal	29
Mogelijke combinaties	28	Geëmailleerde oppervlakken	29
Elektrische platen	28	Hoe schade vermijden	29
Voor het eerste gebruik	28	Technische dienst	29
Werking	28	Garantievoorwaarden	29
Tips bij het bereiden	28	Verpakking en gebruikte apparaten	30
Waarschuwingen voor het gebruik	29	Milieuvriendelijk afvoeren	30

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken. Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw. Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Alle werkzaamheden betreffende installatie en aansluiting moeten worden uitgevoerd door een bevoegd installateur, waarbij de regels en voorschriften van de lokale elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Voor deze werkzaamheden raden wij u aan om naar onze Technische dienst te bellen.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming. De garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt wordt voor het doel waarvoor het ontworpen is.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Gebruik geen deksels of beschermingsbarrières voor kinderen die niet aanbevolen worden door de fabrikant van de kookplaat. Ze kunnen ongevallen veroorzaken, bv. wegens oververhitting, ontsteking of loskomen van materiaaldeeltjes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Gevaar voor brandwonden!

De kookzones en nabijgelegen zones worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.

Brandgevaar!

- De kookzones worden zeer heet. Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de

kookplaat. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

- Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen of voedingsmiddelen op onder dit huishoudelijk apparaat of in de buurt daarvan.
- Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur dan niet met water. Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Risico op verwonding!

- Sluit in geval van storing de stroomtoevoer van het apparaat af. Bel voor de reparatie onze Technische Dienst.
- Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Bel indien nodig onze Technische Dienst.

Gevaar voor elektrische schokken!

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

Uw nieuwe apparaat

Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van uw apparaat, alsmede informatie over afmetingen en vermogens van de platen.

Mogelijke combinaties

Kookplaat en fornuis: alleen van hetzelfde merk en met hetzelfde combinatiepunt.

De etiketten met geldige combinaties voor dit apparaat zijn:

Symbol	Kleur
○	groen, blauw, violet
□	groen
◇	groen, geel, blauw

Elektrische platen

Voor het eerste gebruik

Om de geur naar nieuw te verwijderen, schakel de kookzones, één voor één en zonder pan in, op de hoogste stand gedurende vijf minuten. Schakel niet meer dan één kookzone tegelijk in. Gedurende deze tijd is het normaal dat rook en geuren vrijkomen, die metertijd zullen verdwijnen.

Attentie!

Gebruik de kookzones niet zonder pan, met uitzondering van deze eerste verhitting.

Werking

Hoe aanzetten

Draai de knop naar links tot de gewenste stand.

Stand 1: minimumvermogen.

Stand 6 of 9 (afhankelijk van het model): maximumvermogen.

Aanwijzing: Het wordt aanbevolen de hoogste stand te gebruiken bij de aanvang van de bereiding, en naar tussenliggende vermogensstanden over te schakelen na verloop van enkele minuten.

Hoe uitzetten

Draai de bedieningsknop naar rechts tot aan de uit-stand.

Restwarmte

De elektrische plaat kan uitgezet worden even voordat de bereiding voltooid wordt. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

Tips bij het bereiden

Onderstaande tips zijn ter oriëntatie. De stand moet verhoogd worden in geval van:

- grote hoeveelheden vloeistof,
- bereiding van grote gerechten,
- pannen zonder deksel.

Bereidingswijze	Vermogen (6 standen)	Vermogen (9 standen)
Smelten: chocolade, boter, gelatine.	1-2	1-2
Koken: rijst, bechamel, ragout.	1-2	2-3
Koken: aardappelen, pasta, groente.	2-3	4-5
Smoren: stoofschotels, opgerold gebrad.	2-3	4-5
Stomen: vis.	3	5
Verwarmen, warm houden: kant-en-klaargerechten.	3-4	2-3-4-5
Braden: schnitzels, steaks, omeletten.	4-5	6-7-8
Koken en goudbruin bakken	6	9

Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:

- Gebruik pannen met een maat die geschikt is voor de kookzone. De diameter van de bodem van de pan moet dezelfde zijn als die van de kookzone, nooit kleiner.
- Gebruik pannen met een vlakke en dikke bodem.
- Gebruik geen vervormde pannen, deze staan niet stabiel op de kookzone.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone. Zo niet, dan kan deze omvallen.

- Kook altijd met de deksels van de pannen.
- Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.
- Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.
- Dek de kookplaat niet af met aluminiumfolie of dergelijke terwijl u kookt. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Vermijd het overlopen van vloeistof op de kookplaat en op de kookzones. Gebruik hoge pannen indien u met veel vloeistof kookt.
- Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten. Kook niet met natte pannen.

Reiniging en onderhoud

Verwijder onmiddellijk met een doek het voedsel dat gemorst is.

Reinig de kookzones met water en zeep als ze zijn afgekoeld. Droog de kookplaat. De kookzones kunnen metertijd roesten wegens het vocht. Verhit kort de vochtige kookzones.

Om de bekleding van de kookzones te beschermen kunt u deze bestrijken met olie of met een op de markt verkrijgbaar bewaarmiddel.

Oppervlakken in roestvrij staal

Met het gebruik kunnen zich blauwachtige en geelachtige vlekken vertonen op de kookplaat en op de omtrekken van de kookzones. Gebruik reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.

Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 464524.

Vermijd het gebruik van dergelijke producten op de zones met serigrafische aanwijzingen. De aanwijzingen kunnen anders worden uitgewist.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

Geëmailleerde oppervlakken

Reinig de kookplaat met een vochtige doek.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of ruwe sponzen. De kookplaat kan haar glans verliezen.

Hoe schade vermijden

Attentie!

- Het is niet toegestaan de bedieningselementen te verwijderen om het apparaat schoon te maken. Het apparaat kan dan beschadigd raken door inkomend vocht.
- Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten.
- Vermijd dat er zout in aanraking komt met het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.
- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.


Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  getoond wordt, houd rekening met onderstaande aanwijzingen:

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

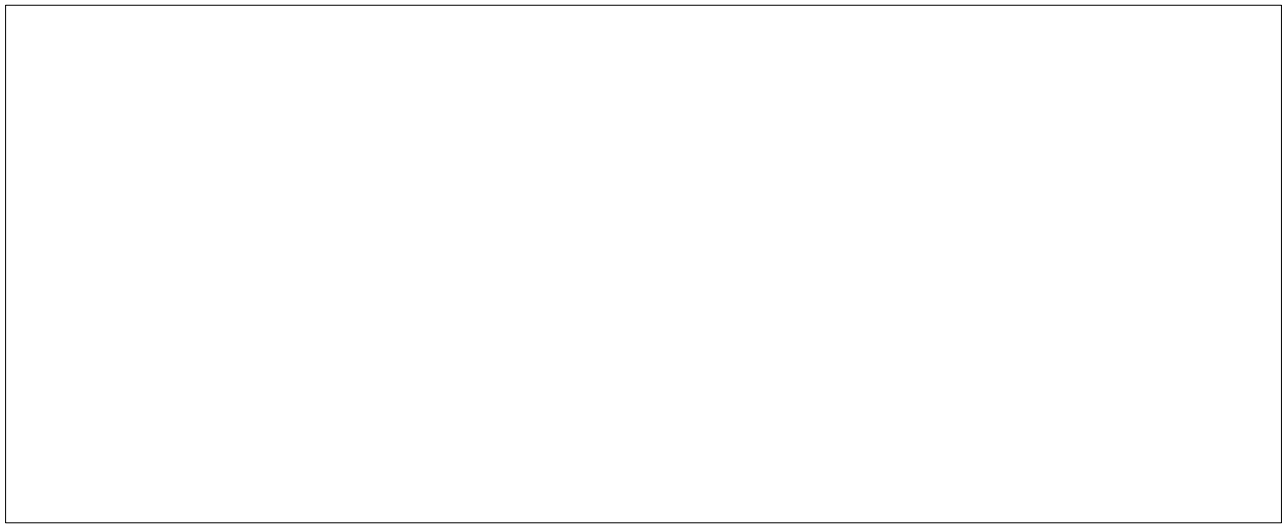


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).



BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ SERVICE PITSOS

Αθήνα:

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

Θεσσαλονίκη:

Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 01 Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη

Ηράκλειο – Κρήτης:

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Πάτρα:

Χαραλάμνη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 18182 (24 ώρες/7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα)

PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 18182 (24 hours/7 days, standard call charge in national networks)

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**

Search for our nearest authorized service partner on our site **www.pitsos.gr**

Ηλεκτρονικό μας κατάστημα/Our eShop **www.pitsos-eshop.gr**

