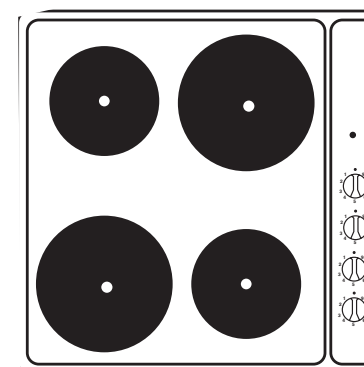


Constructa

DE	Gebrauchs- Und Montageanweisung.....	2
GB	Operating and assembly instructions.....	11
NL	Aanwijzingen voor het gebruik en de installatie	20
FR	Mode d'emploi et instruction de montage.....	29
IT	Avvertenze per l'uso ed il montaggio.....	38



Wichtige Bemerkungen	2
Sicherheitshinweise	2
Elektrische Kochfelder	3
Vor dem ersten Gebrauch	3
Betrieb	3
Hinweise bei der Benutzung	4
Reinigung und Pflege	5
Emalliierte Oberflächen	5
Edelstahl-Oberflächen	5
Schäden vermeiden	6
Technischer Kundendienst	6
Garantiebedingungen	6
Verpackung und Altgerät	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Einbau des Kochfeldes	7
Sicherheitshinweise	7
Vor dem Einbau	7
Vorbereitung des Küchenmöbels	8
Einbau des Kochfeldes	8
Anschluss des Kochfeldes	9
Ausbau des Kochfeldes	9

Wichtige Bemerkungen

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Bewahren Sie diese Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen neuen Besitzer des Gerätes weiter.

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

Sicherheitshinweise

Alle Installations- und Anschlussarbeiten sollten durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die jeweils im Land geltenden Richtlinien und gesetzlichen Vorschriften sowie die Bestimmungen der lokalen Elektrizitätswerke müssen dabei eingehalten werden. Wir empfehlen Ihnen, für diese Arbeiten unseren Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, nicht für den berufsmäßigen Gebrauch entworfen.

Hantieren Sie nie im Inneren des Gerätes.
Gegebenenfalls rufen Sie unseren Kundendienst.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

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. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Im Fall eines Defektes schalten Sie die Stromzufuhr zum Gerät aus. Für Reparationsarbeiten rufen Sie unseren Kundendienst.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Säuberung des Gerätes. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Elektrische Kochfelder

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 freiwerden, die mit der Zeit verschwinden.

Vorsicht! 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. Fig. 1 oder 2 je nach Modell.

Position 1: minimale Leistung.

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

Ausschalten

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

Tipp Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einige Minuten niedrigere Leistungsstufen zu wählen.

Restwärme

Die elektrischen Kochstellen können einige Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

Empfehlungen

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

- Sie viel Flüssigkeit oder generell große Mengen eines Gerichtes zubereiten,
- Kochgefäße ohne Deckel benutzen.

	Leistung (6 Positionen)	Leistung (9 Positionen)
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine	1 - 2	1 - 2
Kochen: Reis, Béchamelsoße, Ragout	1 - 2	2 - 3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	2 - 3	4 - 5
Schmoren: Schmorbraten, Rollbraten	2 - 3	4 - 5
Dampfgaren: Fisch	3	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Braten: Schnitzel, Steaks, Omelette	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. Fig. 3:

- Benutzen Sie für die Kochstelle passende Kochgefäße. Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens 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 ins Zentrum der Kochstelle. Andernfalls kann das Gefäß 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 Gefäßen, 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 Gefäße, wenn Sie mit viel Flüssigkeit kochen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchtes Kochgeschirr können das Kochfeld beschädigen. Kochen Sie nicht mit feuchten Töpfen oder Pfannen.

Reinigung und Pflege

Wischen Sie verschüttetes Essen sofort mit einem Tuch weg.

Reinigen Sie das Kochfeld 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.

Mit der Zeit verfärben sich die Ränder der Kochstellen gelblich. Das ist normal. Reinigen Sie die Ränder mit Edelstahlreinigern.

Emallierte Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch.

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

Edelstahl-Oberflächen

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

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

Schäden vermeiden

Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchtes Kochgeschirr können das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Säuberung des Gerätes, es kann Schaden nehmen.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes sowie auf dem Aufkleber, den Sie im Bedienungshandbuch finden.

Garantiebedingungen

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 Altgerät



Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Einbau des Kochfeldes

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren.

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

Sicherheitshinweise

Alle Installations- und Anschlussarbeiten sollten durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die jeweils im Land geltenden Richtlinien und gesetzlichen Vorschriften sowie die Bestimmungen der lokalen Elektrizitätswerke müssen dabei eingehalten werden. Wir empfehlen Ihnen, für diese Arbeiten unseren Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, nicht für den berufsmäßigen Gebrauch entworfen.

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten stellen Sie die Stromzufuhr zum Gerät ab.

Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Die Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit den heißen Zonen des Kochfeldes in Berührung kommen. Die Isolierung der Kabel kann beschädigt werden.

Geräte mit elektrischen Komponenten müssen immer geerdet werden.

Hantieren Sie nie im Inneren des Gerätes. Gegebenenfalls rufen Sie unseren Kundendienst.

Vor dem Einbau

Angrenzende Möbel müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Schichtwerkstoffe der Möbel und deren zusammenhaltender Leim müssen hitzebeständig sein.

Dieses Gerät darf nicht auf Kühlschränken, Waschmaschinen, Spülmaschinen oder ähnlichen Geräten aufgestellt werden.

Wenn unter dem Gerät eine Schublade eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass sich in der Schublade keine hitzeempfindlichen oder leicht entflammaren Gegenstände wie Spraydosen oder Schuhbremse befinden.

Wenn sie das Kochfeld auf einem Backofen installieren, muss dieser über eine Zwangsbelüftung verfügen. Überprüfen Sie die Massangaben des Backofens in der dazugehörigen Montageanleitung.

Vorbereitung des Küchenmöbels

Machen Sie sich auf der Arbeitsfläche einen Grundriss für die nötigen Abmessungen. Fig. 4.

Wenn sich kein Ofen darunter befindet, bringen Sie eine Blende aus nicht brennbarem Material (z.B. Metall oder Sperrholz) 10mm unter dem Boden des Kochfeldes an. So wird ein Zugang zum unteren Teil des Kochfeldes verhindert.

Versiegeln Sie bei Holzarbeitsflächen die Schnittflächen mit Spezialleim. Er schützt das Holz vor Wasserdampf oder Kondenswasser, das sich unter der Arbeitsfläche niederschlagen könnte.

Einbau des Kochfeldes

- Die Klebedichtung verhindert Durchsickern. Je nach Modell werden die Kochfelder mit oder ohne Klebedichtung geliefert. Wenn die Klebedichtung nicht fabrikmäßig angebracht ist, kleben Sie die mitgelieferte Dichtung an den unteren Rand des Kochfeldes. Fig. 6.
- Nehmen Sie die Klammern aus der beigefügten Tüte. Schrauben Sie diese an den gekennzeichneten Öffnungen. Fig. 7.
- Fügen Sie das Kochfeld ein. Drücken Sie die Ränder solange an, bis das gesamte Kochfeld gestützt wird. Fig. 8. Justieren Sie es im Einbaufeld.

- Schreiben Sie Klammern auf und folgen Sie den Einbauschritten in umgekehrter Reihenfolge. Fig. 9.

Anschluss des Kochfeldes

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Leistung und Spannung des Gerätes mit Ihren Elektroinstallationen kompatibel sind.
- Die Kochfelder werden mit Netzkabel mit oder ohne Steckdosenanschluss geliefert.
- Mit Stecker ausgestattete Gerätedürfen nur in vorschriftsmässig angebrachte geerdete Steckdosen gesteckt werden.
- Bringen Sie einen allpoligen Trennschalter mit mindestens 3mm Kontaktabstand an (ausser bei einem Anschluss durch eine für den Benutzer zugängliche Steckverbindung).
- Dieses Gerät gehört zum Typ "Y": Das Zuleitungskabel darf nicht vom Benutzer sondern nur vom Kundendienst ausgetauscht werden. Sowohl Kabeltyp als auch minimaler Querschnitt müssen berücksichtigt werden..
- Das Kochfeld ist mit einem 6 x 1,5mm² Elektrokabel aus Silikon ausgestattet. Dieses Elektrokabel ist für einen 2-Phasen-Anschluss vorgesehen. Beachten Sie für andere Anschlüsse die Abbildung 5.
- Aus Sicherheitsgründen muss das Erdungskabel zuerst verbunden und zuletzt getrennt werden.

Ausbau des Kochfeldes

- Schalten Sie die Stromzufuhr des Gerätes ab.
- Schrauben Sie die Klammern auf und folgen Sie den Einbauschritten in umgekehrter Reihenfolge.

Important notes.....	11
Safety precautions	11
Electric hotplates	12
Before using for the first time	12
Operation	12
Warnings for use	13
Cleaning and maintenance	14
Enamel surfaces	14
Stainless steel surfaces	14
Preventing damages	14
Technical Assistance Service	15
Warranty conditions	15
Packaging and old appliances	15
Disposing in an environmentally-responsible manner ...	15
Hob installation	16
Safety precautions	16
Before installing	16
Preparing the kitchen unit	17
Hob installation	17
Hob connection	17
Removal of cooking hob	18

Important notes

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use yopur appliance safely and effectively.

These operating instructions should be retained, and passed onto the owner if the appliance is sold.

The manufacturer is exempt from all responsibility resulting from non-compliance with the requirements of this manual.

Safety precautions

All installation and connection operations must be carried out by an authorised technician, in line with legal regulations and guidelines in force in the country, and local electricity providers' guidelines. It is recommended that you call our Technical Assistance Service for any of these jobs.

This appliance has been designed for home use only.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep out of the reach of children.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

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

In the event of a malfunction, switch off the appliance's power supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

Do not clean the appliance using steam cleaners. Risk of electrocution!

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

Electric hotplates

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 knob anticlockwise to the required setting. Fig. 1 or 2 depending on the model.

Setting 1: low power.

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

Switching off

Turn the knob clockwise to the off setting.

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

Residual heat

The electric hotplates 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.

Suggestions

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

- large quantities of liquid,
- preparing large quantities of food,
- using pans without lids.

	Power (6 settings)	Power (9 settings)
Melting: chocolate, butter, gelatin	1 - 2	1 - 2
Cooking: rice, béchamel sauce, ragout	1 - 2	2 - 3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	2 - 3	4 - 5
Searing: stews, roast joints	2 - 3	4 - 5
Steaming: fish	3	5
Heating, warming: ready meals	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Grilling: cutlets, steaks, omelettes	4 - 5	6 - 7 - 8
Cooking and browning	6	9

Warnings for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent cookware damage. Fig. 3:

- 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 cookware, which does not sit evenly on the hotplate.
- Place the pan in the centre of the hotplate. Otherwise it could be overturned.
- 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.

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 using an oil or other protective product available on the market.

The edges of the hotplates may turn slightly yellow with use. This is normal. Clean the edges using a stainless steel cleaner.

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.

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.

Do not use abrasive cleaning products.

Preventing damages

The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob.

Do not clean the appliance using steam cleaners; this could cause damage.

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 of the appliance and can be found on the sticker in the instruction manual.

Warranty conditions

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.

Packaging and old appliances



If the symbol appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner



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

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC 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.

Hob installation

These instructions must be read carefully before proceeding to install the appliance.

The manufacturer is exempt from all responsibility resulting from non-compliance with the requirements of this manual.

Safety precautions

All installation and connection operations must be carried out by an authorised technician, in line with legal regulations and guidelines in force in the country, and local electricity providers' guidelines. It is recommended that you call our Technical Assistance Service for any of these jobs.

This appliance has been designed for home use only.

Before you begin, turn off the appliance's electricity supply.

The appliance's electrical connection cables must not be in contact with the hot parts of the hob. This could cause damage to the cable insulation.

Appliances with any electrical component must be earthed.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

Before installing

The units next to the appliance must be made of non-flammable materials. The laminated covering and glue for adhering it must be heat resistant.

This appliance cannot be installed on fridges, washing machines, dishwashers or similar.

If there is a drawer underneath the appliance, it must not contain temperature sensitive or easily inflammable objects, e. g. aerosols or shoe polish. Only use heat-resistant drawers.

An oven must have power ventilation to install a hob above it. Check the oven's dimensions in its installation manual.

Preparing the kitchen unit

Make the appropriate size cut in the work surface. Fig. 4. If there is no oven below the cooking hob, place a non-inflammable separator (e. g. metal or plywood) 10mm from the bottom of the cooking hob. This will prevent access to the base of the hob.

On wood work surfaces varnish the cutting surfaces with a special glue. This protects them from water vapour which could collect under the work surface.

Hob installation

- The adhesive joint prevents water seepage. If it is factory installed (depending on model), do not move it. If it is not factory installed, adhere the joint supplied on the underside of the cooking hob. Fig. 6.
- Remove the clamps from the bag provided. Gently screw the clamps into the holes indicated. Fig. 7.
- Insert the cooking hob. Press the sides of the hob until it is supported around its entire perimeter. Center it in the insertion space. Fig. 8.
- Turn the clamps and proceed in reverse order to the installation. Fig. 9.

Electrical connection

- Check that the power and voltage of the appliance given on the specifications plate are compatible with the electrical installation.
- The cooking hobs are supplied with a power cable with or without a wall socket plug.

Appliances with plugs must only be connected to sockets that have earth wires correctly installed.

- Provide an omnipolar cut-off switch with a minimum contact separation of 3mm (except in plug connections, so long as the user has access to it).
- This appliance is type “Y”: The entrance cable can only be changed by the Technical Assistance Service, and not by the user. The cable type and minimum section must be respected.
- The hob is fitted with a 6 x 1,5mm² electrical cable made of silicone suitable for a 220-230V, 2 phase connection. For any other connection, see figure 5.
- For safety reasons, the earthwire must be the first to connect, and the last to disconnect.

Removal of cooking hob

- Turn off the appliance's electricity supply.
- Unscrew the clamps and proceed in reverse order to the installation.

Belangrike opmerkingen	20
Veiligheidsaanwijzingen.....	20
Elektrische platen	21
Voor het eerste gebruik	21
Werking	21
Waarschuwingen voor het gebruik	22
Reiniging en onderhoud	23
Geëmailleerde oppervlakken	23
Oppervlakken in roestvrij staal	23
Hoe schade vermijden	23
Technische dienst	24
Garantie voorwaarden.....	24
De verpakking en uw oude apparaat	24
Milieuvriendelijk afvoeren	24
Montage van de kookplaat	25
Veiligheidsaan wijzingen	25
Vóór de installatie.....	25
Vorbereiding van het meubel.....	26
Montage van de kookplaat	26
Aansluiting van de kookplaat	27
Uitbouw van de kookplaat	27

Belangrijke opmerkingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien dit van eigenaar wisselt.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien niet voldaan wordt aan de beschikkingen van deze handleiding.

Veiligheidsaanwijzingen

Alle installatie- en aansluitwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman, waarbij de normen en wettelijke voorschriften nageleefd worden die geldig zijn in het land en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappijen. Voor deze werkzaamheden, belevan wij u aan onze Technische dienst te telefoneren.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor niet professioneel huishoudelijk gebruik.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische dienst.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan nit aan. Neem contact op met onze Technische dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

In geval van storing, sluit de stroomtoevoer van het apparaat af. Telefoon, voor de reparatie, onze Technische dienst.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Gevaar voor elektrocutie!

De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

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. Tijdens deze tijd is het normaal dat rook en geuren vrijkomen, die mettertijd zullen verdwijnen.

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

Werking

Hoe aanzetten

Draai de knop naar links tot de gewenste stand. Fig. 1 of 2 afhankelijk van het model.

Stand 1: laagste stand.

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

Hoe uitzetten

Draai de knop naar rechts tot stand uit.

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

Restwarmte

De elektrische platen kunnen afgezet worden even voor het beëindigen van de bereiding. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

Suggesties

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

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

	Vermogen (plaat met 6 standen)	Vermogen (plaat met 9 standen)
Smelten: chocolade, boter, gelatine	1 - 2	1 - 2
Koken: rijst, bechamelsaus, ragout	1 - 2	2 - 3
Koken: aardappelen, deegwaren, groenten	2 - 3	4 - 5
Smoren: stoofschotels, opgerold gebraad	2 - 3	4 - 5
Stomen: vis	3	5
Verhitten, warm houden: bereide gerechten	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Braden: schnitzels, steaks, omeletten	4 - 5	6 - 7 - 8
Koken en aanbraden	6	9

Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen. Fig 3:

- 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.
- Sla niet op de kookplaat, noch plaats hierop overmatig gewicht.
- 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.

Droog de kookplaat. De kookzones kunnen mettertijd roesten wegens het vocht. Verhit kort de vochtige kookzones.

Om de bekleding van de kookzones te beschermen, bestrijk deze met olie of met een op de markt beschikbaar bewaarmiddel.

Met het gebruik, kunnen de omtrekken van de kookzones vergelen. Dit is normaal. Reinig de omtrekken met reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Geëmailleerde oppervlakken

Reinig de kookplaat met een vochtige doek.

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

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.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

Hoe schade vermijden

Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen, dit zou beschadigd kunnen worden.

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 van het apparaat, en op de sticker die zich bevindt in de handleiding.

Garantie voorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten.

U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

De verpakking en uw oude apparaat



Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbol staat, volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG 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 von oude.

Installatie van de kookplaat

Lees deze instructies aandachtig voordat u het apparaat installeert.

De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Veiligheidsaanwijzingen

Alle installatie- en aansluitwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een bevoegde vakman, waarbij de wettelijke normen en voorschriften nageleefd worden, die in het land van kracht zijn en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappijen. Voor deze werkzaamheden, bevelen wij onze Technische Dienst aan.

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik ontworpen.

Sluit, voordat u een handeling uitvoert, de elektrische stroom af van het apparaat.

Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten. De voedingskabel moet worden vastgemaakt in het meubelstuk, om te voorkomen dat deze contact maakt met de gedeeltes van de oven of van de kookplaat die warm worden.

Apparaten met elektrische onderdelen, dienen verplicht geaard te zijn.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Vraag indien nodig onze Technische Dienst.

Vóór de installatie

De meubels dichtbij het apparaat moeten uit niet ontvlambare materialen bestaan. De gelaagde bekledingen en de lijm die deze bevestigt, moeten hittebestendig zijn.

Dit apparaat kan niet geïnstalleerd worden op koelkasten, wasmachines, vaatwassers of dergelijke.

Indien er zich onder het apparaat een lade bevindt, mag deze geen temperatuurgevoelige of gemakkelijk ontvlambare voorwerpen bevatten, zoals bijvoorbeeld sprays of schoenenpoetsmiddel.

Om een kookplaat op een oven te installeren, moet deze over gedwongen ventilatie beschikken. Controleer de afmetingen van de oven in uw installatiehandleiding.

Vorbereiding van het meubel

Doe een snede in het werkvlak met de aangeduide afmetingen. Fig. 4.

Plaats, indien er zich geen oven bevindt onder de kookplaat, een scheidstuk in niet ontvlambaar materiaal, (bv. metaal of gelaagd hout) op 10 mm van de basis van de kookplaat. Zo wordt toegang vermeden tot de onderzijde hiervan.

Vernis op houten werkvlakken de snijvlakken met een speciale lijm. Dit beschermt deze tegen stoom of condenswater dat zou kunnen neerslaan onder het werkvlak.

Installatie van het apparaat

De zelfklevende pakking vermijdt filtraties. Afhankelijk van het model, worden de kookplaten met of zonder zelfklevende pakking geleverd. Indien de zelfklevende pakking niet in productie geplaatst is, kleef dan de pakking die geleverd wordt, op de onderrand van de kookplaat. Fig. 6.

Haal de klemmen uit de bijgevoegde zak.

Schroef de klemmen licht vast in de aangeduide openingen. Fig. 7.

Bouw de kookplaat in. Druk op de uiteinden van de plaat tot deze steunt op de hele omtrek. Centreer de plaat in de inbouwruimte. Fig. 8.

Draai de klemmen en trek deze helemaal aan. Fig. 9.

Elektrische aansluiting

Controleer op het gegevensplaatje dat het voltage en het vermogen van het apparaat compatibel zijn met de elektrische installatie.

De kookplaten worden geleverd met een voedingskabel met of zonder stekker.

Apparaten die voorzien zijn van een stekker mogen alleen op een goed geaard stopcontact worden aangesloten.

Er moet een omnipolaire schakelaar voorzien zijn met minimale contactopening van 3mm (behalve bij aansluitingen met stopcontact, indien dit bereikbaar is voor de gebruiker).

Dit apparaat is van het type "Y": de invoerkabel mag niet vervangen worden door de gebruiker, maar door de Technische Dienst. De minimumdoorsnede en soort kabel dienen geschikt te zijn.

De kookplaat beschikt over een elektrische kabel in silicone ($6 \times 1,5 \text{ mm}^2$), geschikt voor tweefasige aansluitingen van 220-230 V. Raadpleeg, voor een ander aansluitingstype. Fig. 5.

Om veiligheidsredenen, moet de aarding het eerst aangesloten en het laatst afgesloten worden.

Demontage van de kookplaat

Sluit het apparaat van de elektrische stroom af.

Draai de klemmen los en ga op omgekeerde wijze te werk als bij de montage.

Remarques importantes	29
Indications de sécurité	29
Plaques électriques	30
Avant la première utilisation	30
Fonctionnement	30
Avertissements d'utilisation	31
Nettoyage et entretien.....	32
Surfaces émaillées	32
Surfaces en acier inoxydable	32
Comment éviter les endommagements	33
Service Technique	33
Conditions de garantie	33
Emballage et appareil usagé	33
Élimination écologique	34
Installation de la table de cuisson	34
Indications de sécurité	34
Avant l'installation	34
Préparation du meuble	35
Installation de la table de cuisson	35
Branchement de la table de cuisson	36
Démontage de la table de cuisson	36

Remarques importantes

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 indications de ce manuel ne sont pas respectées.

Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement devront être réalisés par un technicien habilité, et les normes et réglementations en vigueur dans le pays devront être respectées, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité. Pour réaliser ces travaux, nous vous conseillons de faire appel à notre Service Technique.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique non professionnel.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre Service Technique.

Si vous observez un quelconque endommagement de l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à l'écart.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

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. Risque de brûlures! Couvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu puis débranchez le foyer.

En cas d'incident, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre Service Technique.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil. Risque d'électrocution!

Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont donnés à titre indicatif.

Plaques électriques

Avant la première utilisation

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, branchez les foyers, un par un et sans récipient, et mettez-les à la puissance maximum pendant cinq minutes. Ne branchez qu'un seul foyer à la fois. Au cours de ce processus, il est normal qu'il y ait des émanations de fumée et d'odeurs; elles disparaîtront à peu.

Attention! Ne pas utiliser les foyers sans récipient, en dehors de cette première chauffe.

Fonctionnement

Comment allumer

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position désirée. Fig. 1 ou 2 selon modèle.

Position 1: puissance minimum.

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

Comment éteindre

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

Conseil Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson et de passer à des niveaux de puissance intermédiaires au bout de quelques minutes.

Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre les plaques électriques un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Suggestions

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

- quantités importantes de liquide,
- préparation de grands plats,
- récipients sans couvercles.

	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: plats à l'étouffée, rôtis en rouleaux	2 - 3	4 - 5
Cuire à la vapeur: poisson	3	5
Réchauffer, maintenir chauds: plats préparés	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Rôtir: escalopes, biftecks, omelettes	4 - 5	6 - 7 - 8
Faire cuire et dorer	6	9

Avertissements d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients. Fig. 3:

- Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle du foyer. Le diamètre de la base du récipient doit être égal à celui du foyer, jamais inférieur.
- Utilisez des récipients à base plane et épaisse.
- Ne pas utiliser de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur le foyer.
- Placez le récipient de façon à ce qu'il soit bien centré sur le foyer. Si cela n'est pas le cas, il risquera de se renverser.
- Lorsque vous cuisinez, placez toujours les couvercles sur les récipients.
- Ne cognez pas la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.
- Manipulez soigneusement les récipients sur la table de cuisson.

- Ne recouvrez pas la table de cuisson de feuilles d'aluminium ou d'objets similaires quand vous cuisinez. Cela pourrait endommager la table de cuisson.
- Evitez le débordement de liquides sur la table de cuisson et sur les foyers. Utilisez des récipients élevés si vous cuisinez avec beaucoup de liquide.
- Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager. Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Nettoyage et entretien

Si de la nourriture a été renversée, retirez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

Nettoyez les foyers avec de l'eau et du savon.

Séchez la table de cuisson. Les foyers risquent de s'oxyder à la longue à cause de l'humidité. Faites chauffer brièvement les foyers s'ils sont humides.

Pour protéger le revêtement des foyers, frottez-les avec de l'huile ou un produit de conservation quelconque disponible dans le commerce.

Avec l'utilisation, les contours des foyers deviennent jaunâtres. Cela est normal. Nettoyez les contours avec des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Surfaces émaillées

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

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges rugueuses. La table de cuisson risquerait de perdre son brillant.

Surfaces en acier inoxydable

Avec l'utilisation, des taches bleuâtres et jaunâtres peuvent apparaître sur la table de cuisson, ainsi que sur les contours des foyers. Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Comment éviter les endommagements

Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil; cela pourrait l'endommager.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil, ainsi que sur l'autocollant qui se trouve dans le manuel d'utilisation.

Conditions de garantie

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 appareil usagé

Si le symbole figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE 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.

Installation de la table de cuisson

Lisez attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les dispositions établies dans ce manuel ne sont pas respectées.

Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement doivent être réalisés par un technicien agréé, en respectant la réglementation et les prescriptions légales en vigueur dans le pays, ainsi que les prescriptions des compagnies locales d'électricité. Pour réaliser n'importe lequel de ces travaux, nous vous recommandons d'appeler notre Service Technique.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique non professionnel.

Avant toute action, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour qu'il ne touche pas des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être obligatoirement connectés à la terre.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre Service Technique.

Avant l'installation

Les meubles situés à proximité de l'appareil doivent être fabriqués dans des matériaux non inflammables. Les revêtements stratifiés et la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur.

Cet appareil ne peut pas être installé sur des réfrigérateurs, des machines à laver le linge, des lave-vaisselle ou d'autres appareils semblables.

Si un tiroir est placé sous l'appareil, celui-ci ne doit pas contenir d'objets sensibles à la température ou facilement inflammables, par exemple des aérosols ou des cirages de chaussures.

Pour installer la table de cuisson sur un four, celui-ci doit disposer d'une ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

Préparation du meuble

Effectuez une découpe sur la surface travail selon les dimensions indiquées. Fig. 4.

Si un four se trouve sous la table de cuisson, placez un séparateur fabriqué d'un matériau non inflammable (par ex. métal ou bois contreplaqué) à 10 mm de la base de la table de cuisson. Ainsi est empêché l'accès à la partie inférieure de celle-ci.

Pour des surfaces de travail en bois, vernissez les surfaces de la découpe d'une colle spéciale. Ceci les protège de la vapeur ou de l'eau condensée pouvant se déposer sous la surface de travail.

Installation de l'appareil

Le joint adhésif évite les infiltrations. Selon le modèle, les tables de cuisson sont fournies avec ou sans le joint adhésif. Si le joint adhésif n'est pas placé d'usine, collez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson. Fig. 6.

Retirez les agrafes de la poche fournie. Vissez légèrement les agrafes dans les orifices indiqués. Fig. 7.

Encastrez la table de cuisson. Appuyez sur les extrémités de la table jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur tout le périmètre. Centrez la table dans le creux d'encastrement. Fig. 8.

Tournez les agrafes et serrez-les à fond. Fig. 9.

Connexion électrique

Vérifiez sur la plaque signalétique que la tension et la puissance de l'appareil sont compatibles avec l'installation électrique.

Les tables de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers de fiche mâle dûment installés.

Il faut installer un interrupteur de coupure omnipolaire avec ouverture de contact d'au moins 3 mm (sauf pour des connexions à fiche mâle, si cette dernière est accessible par l'utilisateur).

Cet appareil est du type "Y" : le câble d'entrée ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, mais par le Service Technique. La section minimale et le type de câble doivent être respectés.

La table de cuisson dispose d'un câble électrique en silicone (6x1,5 mm²), valide pour des connexions biphasées de 220-230 V. Pour un autre type de connexion, consultez la fig. 5.

Pour des raisons de sécurité, la prise de terre doit être la première branchée et la dernière débranchée.

Démontage de la table de cuisson

Déconnectez l'appareil de la prise électrique.

Dévissez les agrafes et procédez de manière inverse para rapport au montage.

Note importanti	38
Indicazioni di sicurezza	38
Piastre elettriche	39
Prima di procedere al primo utilizzo	39
Funzionamento	39
Avvertenze per l'uso	40
Pulizia e manutenzione	41
Superfici smaltate	41
Superfici in acciaio inossidabile	41
Come evitare danni	41
Assistenza Tecnica	42
Condizioni di garanzia	42
Imballaggio e apparecchi usati	42
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente	42
Installazione del piano di cottura	43
Indicazioni di sicurezza	43
Prima dell'installazione	44
Preparazione del mobile	44
Installazione del piano di cottura	45
Connessione del piano di cottura	45
Smontaggio del piano di cottura	45

Note importanti

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà infatti una manipolazione sicura ed efficace del apparecchio.

Conservare le istruzioni per l'uso e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Indicazioni di sicurezza

Tutti i lavori d'installazione e collegamento dovranno essere realizzati da personale tecnico autorizzato, conformemente alla normativa e alle prescrizioni legali vigente presso il paese, nonché alle prescrizioni della società di fornitura elettrica locali. Per eseguire uno qualsiasi dei suddetti interventi, si raccomanda di contattare la nostra Assistenza Tecnica.

Questo apparecchio è stato appositamente concepito per un esclusivo utilizzo domestico e non professionale.

Non manipolare l'interno dell'apparecchio. Ove necessario, contattare la nostra Assistenza Tecnica.

In presenza di danni sull'apparecchio, non collegarlo all'alimentazione. Contattare la nostra Assistenza Tecnica.

Le superfici degli apparati di cottura si riscaldano durante il funzionamento. Si dovrà pertanto prestare la dovuta attenzione.

Utilizzare l'apparecchio per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

I grassi o l'olio surriscaldato possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di soffocare le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

In caso di avaria, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare la nostra Assistenza Tecnica.

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio. Pericolo di shock elettrico!

Le raffigurazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono orientative.

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, l'apparecchio sprigiona 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 il comando verso sinistra fino alla posizione desiderata. Fig. 1 o 2 a seconda dei modelli.

Posizione 1: minima potenza.

Posizione 6 o 9: massima potenza.

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

Spegnimento

Ruotare il comando verso destra fino alla posizione di spegnimento.

Calore residuale

È possibile spegnere le piastre elettriche qualche minuto prima del termine della cottura. Il calore residuale consentirà di continuare la cottura per alcuni minuti, con un conseguente risparmio energetico.

Suggerimenti

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

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

	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, verdure	2 - 3	4 - 5
Rosolare: stufati, arrosti arrotondati	2 - 3	4 - 5
Cucinare a vapore: pesce	3	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Arrostire: scaloppine, bistecche, tortilla	4 - 5	6 - 7 - 8
Cuocere e dorare	6	9

Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di evitare danni ai 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 sulla zona di cottura.
- Posizionare il recipiente esattamente al centro della zona di cottura. In caso contrario, lo stesso potrebbe ribaltarsi.
- Durante la cottura, utilizzare sempre recipienti provvisti di coperchi.
- Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non collocare sullo stesso pesi eccessivi.
- Manipolare i recipienti sul piano di cottura con attenzione.

- 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.

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulire le zone di cottura con acqua e sapone.

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, pulirlo con olio o qualsiasi prodotto di conservazione disponibile sul mercato.

Con l'uso, i bordi delle zone di cottura tendono a ingiallirsi. Si tratta di un fenomeno normale. Pulire i bordi con prodotti detergenti per acciaio inossidabile. Questi prodotti non si devono usare su zone con indicazioni serigrafate. Le indicazioni si possono cancellare.

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.

Superfici in acciaio inossidabile

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

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Come evitare danni

Mantenere ben asciutto il piano di cottura. L'acqua salata e i recipienti bagnati possono danneggiarlo.

Evitare il contatto di sale con il piano di cottura.

Non usare oggetti taglienti, coltelli, ecc. per rimuovere i resti di cibo induriti su piano di cottura.

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio, dal momento che questi ultimi potrebbero danneggiarlo.

Assistenza Tecnica

In caso di richiesta di intervento della nostra Assistenza Tecnica, fornire il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Questi dati sono riportati sulla targa d'identificazione dell'apparecchio e sull'etichetta adesiva apposta sul manuale d'uso.

Condizioni di garanzia

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.

È necessario presentare lo scontrino fiscale per usufruire della garanzia.

L'impresa si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati



In presenza di questo simbolo sulla targa d'identificazione dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni:

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente

Restituire l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (Residui di apparecchi elettrici ed elettronici).

La direttiva fornisce il quadro legislativo valido nell'ambito dell'Unione europea ai fini del ritiro e riutilizzo di residui di apparecchi elettrici ed elettronici.

Installazione del piano di cottura:

Leggere attentamente le istruzioni prima di procedere all'installazione dell'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle disposizioni di questo manuale.

Prescrizioni di sicurezza

Tutti i lavori di installazione e collegamento devono essere realizzati da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e delle prescrizioni legali vigenti nel paese e secondo le prescrizioni delle compagnie locali di fornitura dell'energia elettrica. Per tutti questi lavori, consigliamo di rivolgersi alla nostra Assistenza Tecnica.

Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico, non professionale.

Prima di effettuare qualsiasi operazione, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
L'apparecchio non dev'essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
Il cavo di alimentazione deve essere fissato al mobile per evitare che tocchi parti calde del forno o del piano di cottura.

Gli apparecchi con componenti elettrici devono essere collegati obbligatoriamente a terra.

Non manipolare l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, rivolgersi alla nostra Assistenza Tecnica.

Prima dell'installazione

I mobili vicini all'apparecchio devono essere costituiti da materiali non infiammabili. I rivestimenti stratificati e la colla con cui sono fissati devono essere resistenti al calore.

Questo apparecchio non può essere installato su frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie o elettrodomestici simili.

Eventuali contenitori posti sotto l'apparecchio non devono contenere oggetti sensibili alla temperatura o facilmente infiammabili come, per esempio, spray o lucidi per scarpe.

Per installare la piastra di cottura su un forno, verificare che quest'ultimo sia dotato di ventilazione forzata. Verificare le dimensioni del forno nel relativo manuale di installazione.

Preparazione del mobile

Effettuare un taglio, delle dimensioni indicate, sul piano di lavoro. Fig. 4.

Se non c'è un forno sotto il piano di cottura, sistemare un separatore di materiale non infiammabile (ad es. metallo o compensato) a 10 mm dalla base della piano di cottura. In tal modo, se ne impedisce l'accesso alla parte inferiore.

Se il piano di lavoro è in legno, verniciare i profili di taglio con una colla speciale. Ciò serve a proteggerli dal vapore e dalla condensa che potrebbero depositarsi sotto il piano di lavoro.

Installazione dell'apparecchio

- La guarnizione adesiva evita le infiltrazioni. A seconda del modello, i piani di cottura vengono forniti con o senza guarnizione adesiva. Se non è già stata applicata in fabbrica, incollare la guarnizione in dotazione sul bordo inferiore del piano di cottura. Fig. 6.
- Estrarre le graffe dal sacchetto in dotazione. Avvitare leggermente le graffe nei fori indicati. Fig. 7.
- Inserire il piano di cottura. Premere sulle estremità in modo che il piano di cottura poggi lungo tutto il suo perimetro. Fig. 8. Centrare il piano nella sua sede.
- Girare le graffe e stringerle a fondo. Fig. 9.

Connessione elettrica

- Verificare, sulla targa d'identificazione, che la tensione e la potenza dell'apparecchio siano compatibili con l'installazione elettrica.
- I piani di cottura vengono forniti con un cavo di alimentazione con o senza spina.
Gli apparecchi muniti di spina devono essere collegati soltanto a cassette con presa di terra debitamente installata.
- Prevedere un interruttore onnipolare con apertura di contatto di almeno 3mm (tranne che per i collegamenti a spina, se la presa è accessibile dall'utente).
- Questo apparecchio è del tipo "Y": Il cavo di ingresso non può essere cambiato dall'utente ma solo dall'Assistenza Tecnica. Rispettare la sezione minima e il tipo di cavo.
- Il piano di cottura dispone di un cavo elettrico di silicone ($6 \times 1,5 \text{ mm}^2$), adatto a collegamenti bifase da 220-230 V. Per altri tipi di collegamenti, consultare la fig. 5.
- Per sicurezza, la presa di terra deve essere la prima a essere collegata e l'ultima a essere scollegata.

Smontaggio del piano di cottura:

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
- Svitare le graffe e seguire, in modo inverso, la procedura di montaggio.

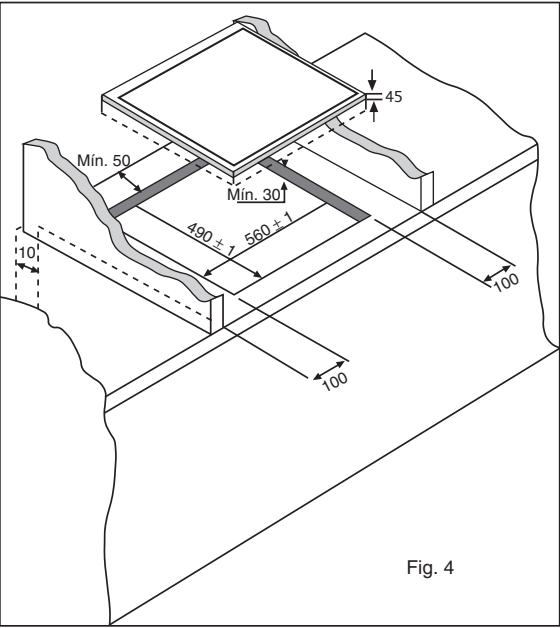
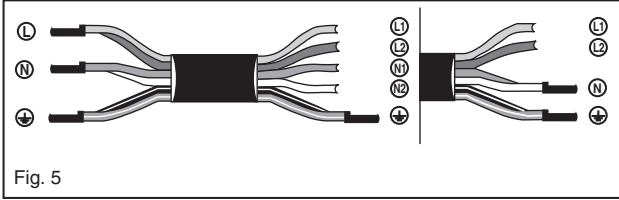
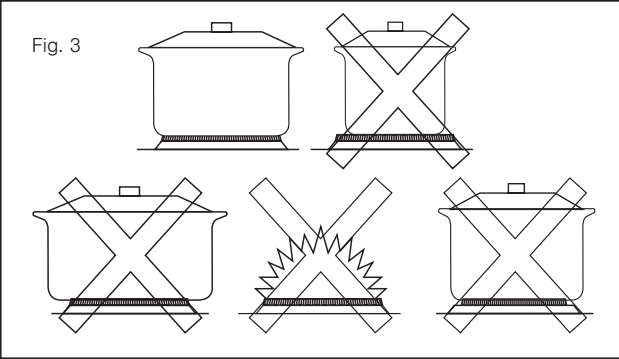
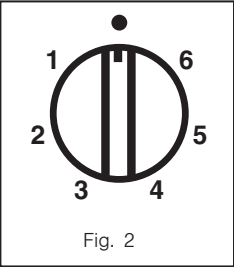
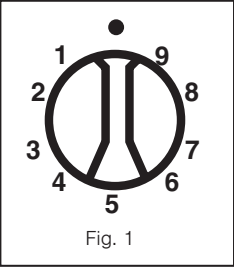


Fig. 6

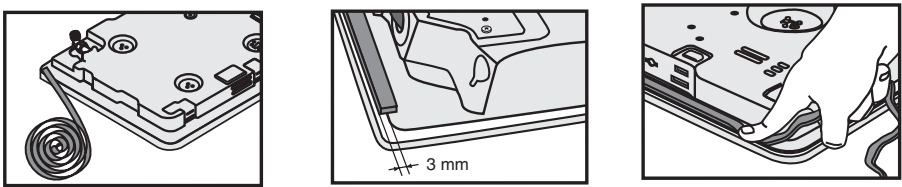


Fig. 7

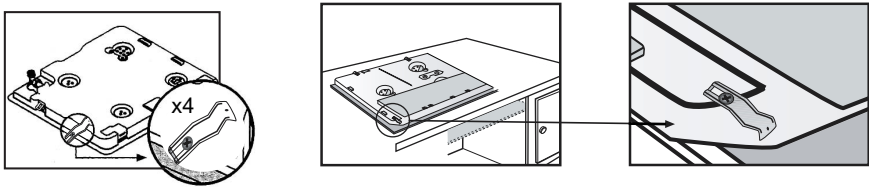


Fig. 8

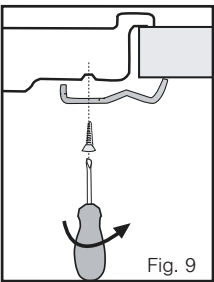
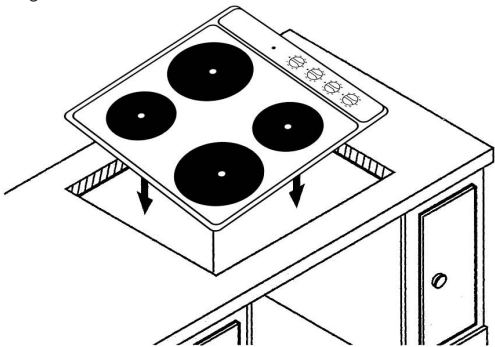
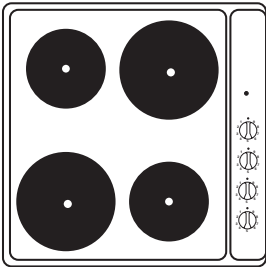
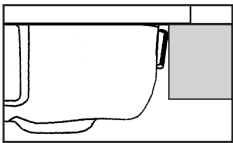


Fig. 9



E-Nr		FD	
Type HSE6RAG400 7000 W 230/400 3N V~ 50 Hz			
			
		/02	