

de	BEDIENUNGS-UND MONTAGE-ANWEISUNG.....	2
en	OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	11
nl	BEDIENINGS- EN MONTAGEAANWIJZINGEN.....	20
fr	MODE D'EMPLOI ET DE MONTAGE.....	29
it	ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO.....	38
es	INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE.....	47
el	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ.....	56
sv	ANVISNINGAR FÖR MONTERING OCH ANVÄNDNING.....	66
da	BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING.....	74
fi	KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJEET.....	83
no	BRUKS- OG MONTERINGSANVISNING.....	92

Elektro-Einbau-Kochmulde
Built-in electric hob unit
Elektrisch inbouwfornuis
Cuisinière électrique à encastrer
Piastra elettrica incorporabile
Encimera eléctrica empotrable
Εντοιχιζόμενη ηλεκτρική κουζίνα
Inbyggd elspismodul
Indbygget el-kogefelt
Kalusteisiin sijoitettava keittotaso
Elektrisk koketopp for innbygging

Feld für Aufkleber
space for label
ruimte voor sticker
place pour auto-collant
spazio per etichetta
campo para etiqueta
Πεδίο για την ετικέτα
Fält för dekal
Til mærkning
Tila tarralle
Plassering av etikett

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

Wichtige Bemerkungen

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 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 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 erstens 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 rechts, bis die gewünschte Position erreicht ist.

Position 1: minimale Leistung.

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

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

Ausschalten

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

Restwärme

Die elektrische 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,
- oder 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:

- 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.

Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit Schwamm, Wasser und Seife reinigen.

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. Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Emaillierte Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchtem 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.

Vermeiden Sie Salz auf der Kochplatte so weit wie möglich.

Verwenden Sie keine scharfe Gegenstände, Messer, usw., um verkrustete Speisereste vom Kochfeld zu entfernen.

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) 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/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

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.

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.

Überprüfen Sie, ob das Kochfeld mit dem Backofen oder dem Bedienfeld kompatibel ist.

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.

Vorbereitung des Küchenmöbels

Wenn Ihr Kochfeld in der Nähe einer Wand oder der Seitenwand eines Schrankes eingebaut werden soll, beträgt der Mindestabstand zwischen Einbauöffnung und Wand 80 mm.

Schneiden Sie die Arbeitsfläche wie in der Zeichnung abgebildet zu (minimale Dicke 38 mm).

Lackieren Sie die Schneideflächen mit einem hitzebeständigen und feuchtigkeitsresistenten Lack. Bei gekachelten Arbeitsflächen versiegeln Sie die Kachelfugen mit Silicon. Für alle Klebearbeiten in der Zone des Kochfeldes benutzen Sie hitzebeständigen Klebstoff (>150°).

Wenn der Boden des Kochfeldes mit Bedienfeld zugänglich ist, sollte eine Blende auf einem Mindestabstand von 100 mm vom Boden des Kochfeldes eingebaut werden, um mögliche Kontakte zu vermeiden.

Einbau des Kochfeldes

1. Legen Sie die Klammern auf die dafür vorgesehenen Stellen. Fräsen Sie an diesen Stellen keine Nuten.
2. Ziehen Sie die Klammern fest, indem Sie das obere Loch benutzen. Bei gekachelten Arbeitsflächen benutzen Sie das untere Loch.

3. Kleben Sie die mitgelieferte Klebedichtung ein, indem Sie dem Rand des Kochfeldes folgen. Die Ränder der Dichtung dürfen nicht überstehen.
4. Bevor Sie das Kochfeld nun in die Einbauöffnung einfügen, überprüfen Sie, ob die Farben des Steckers mit denen der Verbindung übereinstimmen.
5. Fügen Sie das Kochfeld ein und drücken Sie es von oben an. Ziehen Sie die Kabel nach vorn heraus.

Anschluss des Kochfeldes

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Leistung und Spannung des Gerätes mit Ihren Elektroinstallationen kompatibel sind.

Das 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.

1. Schließen Sie das Kochfeld an das Bedienfeld oder den Backofen an. Keines der Geräte darf an den Stromkreis angeschlossen sein.
2. Schrauben Sie die Erdableitung (grüngelbes Kabel) des Kochfeldes an den Backofen oder das Bedienfeld an.
3. Verbinden Sie die Stecker der verschiedenen Kochstellen mit den jeweiligen Verbindungsstücken. Die markierte Farbe auf dem Kabel muss mit dem Punkt am Verbindungsstück übereinstimmen.
4. Fügen Sie den Backofen oder das Bedienfeld vorsichtig ein, um keines der Kabel zu beschädigen.

Hinweis: Wenn das Kochfeld nach dem Einbau nicht funktioniert, überprüfen Sie die Sicherungen der Hauptstromzufuhr. Falls es weiterhin nicht funktioniert, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausbau des Kochfeldes

1. Schalten Sie die Stromzufuhr des Ofens ab. Nur dann können Sie die Erdableitung lösen.
2. Lösen Sie die Erdableitung (grüngelbes Kabel).
3. Bauen Sie den Ofen aus (obigen Anleitung zum Einbau in umgekehrter Reihenfolge folgen).

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 your 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 clockwise to the required setting.

Setting 1: low power.

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

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

Switching off

Turn the knob anticlockwise to the off setting.

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:

- 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.

Once the hotplates are cool, they 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. These cleaners must not be used on areas with printed symbols. The symbols may be wiped off.

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.

Try not to spill salt on the hob.

Never use sharp instruments, knives, etc. to remove bits of hardened food that have stuck to 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.

Check that the hob is compatible with the oven or control module.

Before installing

The units next to the appliance must be made of non-inflammable 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.

Preparing the kitchen unit

If installing your hob close to a wall or the side of a cupboard, allow a minimum distance of 80mm between the opening for the built-in appliance and the wall.

The work surface must be cut as shown in the drawing (minimum 38mm thick).

Coat the surfaces with a moisture and heat-resistant varnish. For tiled work surfaces, seal the joints where the tiles meet with silicone rubber. Use heat-resistant adhesives (>150°) for all bonding operations around the hob.

If the base of the control module hob is accessible, a separator must be fitted at least 100mm from the hob base, to prevent any contact.

Hob installation

1. Fit the clamps at the points provided. These points must not be machined.
2. Tighten the clamps via the upper hole. Use the lower hole on tiled work surfaces.
3. Affix the adhesive joint along the edge of the plate. The ends of the joint must not overlap.
4. Before fitting the hob into the built-in opening, check that the colour of the plug matches the colour of the connector.
5. Position the hob via the opening and fit it in place by pressing upwards. Feed the cables through to the front section.

Hob connection

Check that the power and voltage of the appliance given on the specifications plate are compatible with the electrical installation.

This appliance is type “Y”: The input cable must only be changed by the Technical Assistance Service. The cable type and minimum cross-section must be respected.

1. Connect the hob and the control module or oven to the electricity supply. Do not switch any of the appliances on at the mains.

2. Tighten the grounding clip (green and yellow cable) of the hob to the clip on the oven or control module.
3. Connect the various hotplate plugs into the corresponding sockets. The colour marked on the cable must match the colour of the dot next to the socket.
4. Fit the oven or control module in place, taking care not to damage any cables.

Note: Once installed, if the hob does not work, check the main supply fuses. If it still does not work, call an authorised technician.

Removal of cooking hob

1. Switch off the power supply to the oven. Always switch off the power supply before disconnecting the grounding clip.
2. Disconnect the grounding clip (green and yellow cable).
3. The oven is disassembled in the reverse order to assembly.

Belangrijke opmerkingen	20
Veiligheidsaanwijzingen	20
Elektrische platten	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
Veiligheidsaanwijzingen	25
Voor de installatie	25
Vorbereiding van het meubel.....	26
Montage van de kookplaat	26
Aansluiting van de kookplaat.....	26
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, beleven 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 rechts tot de gewenste stand.

Stand 1: laagste stand.

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

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.

Hoe uitzetten

Draai de knop naar links tot stand uit.

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:

- 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.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

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.

Vermijd dat er zout op de kookplaat terecht komt.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat.

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 terugname en verwerking van oude.

Montage van de kookplaat

Lees deze instructies aandachtig voordat u de montage van het apparaat uitvoert.

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, bevelen wij u aan onze Technische dienst te telefoneren.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor niet professioneel huishoudelijk gebruik.

Voor elke handeling, sluit de stroomtoevoer van het apparaat af.

De aansluitkabels van de elektrische toestellen mogen de hete delen van de kookplaat niet raken. De isolering van de kabels kan beschadigd worden.

De apparaten met een elektrisch component moeten verplicht geaard worden.

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

Controleer dat de kookplaat compatibel is met de oven of bedieningsmodule.

Voor de installatie

Panelen die zich in onmiddellijke nabijheid van de kookplaat bevinden, moeten van niet brandbaar materiaal zijn. Zowel de deklaag als de lijm waarmee deze is vastgemaakt, moeten hittebestendig zijn, om beschadiging te voorkomen.

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

Vorbereiding van het meubel

Indien de kookplaat geïnstalleerd wordt dicht bij een wand of zijkant van een kast, moet de minimumafstand tussen de inbouwopening en de wand 80mm bedragen.

Het werkvlak snijden zoals getoond op de tekening (minimumdikte 38mm).

De snijvlakken bedekken met een vernis die bestand is tegen hitte en vocht. Op betegelde werkvlakken, de afdichtingen van de tegels afsluiten met siliconrubber. Voor elk plakwerk in de zone van de kookplaat, hittebestendig plakmiddel gebruiken (>150°).

Indien de bodem van de kookplaat met bedieningsmodule bereikbaar is, moet een scheidingsstuk geplaatst worden op een minimumafstand van 100mm van de bodem van de kookplaat, om mogelijke contacten te vermijden.

Montage van de kookplaat

1. Krammen plaatsen op de voorziene punten. Niet frezen op deze punten.
2. De krammen vastdraaien, gebruik de bovenste opening. Voor betegelde werkvlakken, de onderste opening gebruiken.
3. De geleverde klevende afdichting plakken, waarbij de omtrek van de plaat gevolgd wordt. De uiteinden van de afdichting dienen elkaar niet te overlappen.
4. Voordat de kookplaat in de inbouwopening ingebouwd wordt, controleren dat de kleuren van de contactstop en de steker overeenstemmen.
5. De kookplaat inbouwen en deze inpassen door van bovenaf te drukken. De kabels naar de voorzijde verwijderen.

Aansluiting van de kookplaat

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

Dit apparaat is van type Y: de ingangskabel dient niet te worden vervangen door de gebruiker, maar door de

Technische dienst. Het type kabel en de minimumdoorsnede dienen te worden gerespecteerd.

1. De elektrische aansluiting uitvoeren tussen de kookplaat en de bedieningsmodule of de oven. Geen van de apparaten dient op de stroom aangesloten te zijn.
2. De aarding (groen en gele kabel) van de kookplaat van de oven of bedieningsmodule vastdraaien.
3. De contactstoppen van de verschillende kookzones aansluiten op de overeenstemmende stopcontacten. De kleur gemarkeerd op de kabel moet overeenstemmen met die van het punt dat zich bevindt bij het stopcontact.
4. De oven of bedieningsmodule voorzichtig inbouwen, om geen kabel te beschadigen.

Note: Indien de kookplaat niet werkt nadat deze geïnstalleerd is, de zekeringen van de hoofdaansluiting controleren. Indien deze nog steeds niet werkt, een geautoriseerde vakman laten komen.

Uitbouw van de kookplaat

1. De stroom van de oven afsluiten. Daarna mag pas de aarding worden uitgeschakeld.
2. Aarding uitschakelen (groen en gele kabel).
3. De oven uitbouwen in omgekeerde volgorde als bij de montage.

Remarque 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	35
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 droite jusqu'à la position désirée.

Position 1: puissance minimum.

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

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.

Comment éteindre

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

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:

- 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.

Une fois l'appareil refroidi, 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. Le nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour de la sérigraphie. Les indications pourraient être effacées.

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.

Évitez le contact du sel avec la table de cuisson.

N'utilisez d'objets coupants, de couteaux, etc., pour retirer des restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.

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:

Élimination 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 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.

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

Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson. Cela pourrait endommager l'isolation des câbles.

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

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

Verifié que la table de cuisson est compatible avec le four ou le module des bandeaux de commande.

Avant l'installation

Les meubles se trouvant à la proximité de la table de cuisson, doivent être faits dans un matériau non inflammable. Autant les revêtements stratifiés que la colle qui les fixe doivent être résistant à la chaleur pour éviter des détériorations.

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

Préparation du meuble

Si la table de cuisson doit être installée à proximité d'une paroi ou d'un meuble, la distance minimum entre l'évidement d'encastrement et la paroi doit être de 80mm.

Découper la surface de travail comme indiqué sur le schéma (épaisseur minimum 38mm).

Recouvrir les surfaces de découpage d'un vernis résistant à la chaleur et à l'humidité. Sur les surfaces de travail carrelées, sceller les joints des carreaux au silicone. Pour tout travail de collage sur la zone de la table de cuisson, utiliser des colles résistantes à la chaleur (>150°).

Si la base de la table de cuisson avec module des bandeaux de commande est accessible, on devra poser un séparateur à une distance minimum de 100mm de la base de la table de cuisson afin d'éviter tout contact.

Installation de la table de cuisson

1. Poser les agrafes aux emplacements prévus. Ne pas fraiser à ces emplacements.
2. Visser les agrafes en utilisant le trou supérieur. Sur les surfaces de travail carrelées, utiliser le trou inférieur.
3. Coller le joint adhésif fourni en suivant le contour de la plaque. Les extrémités du joint ne doivent pas se superposer.

4. Avant d'encaster la table de cuisson dans l'évidement d'encastrement, vérifier que les couleurs de la broche et du connecteur coïncident
5. Encaster la table de cuisson et l'enfermer en exerçant une pression de haut en bas. Dégager les câbles vers l'avant.

Branchement de la table de cuisson

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

Cet appareil est de type Y: le câble d'entrée ne doit pas être changé par l'utilisateur, mais par le Service Technique. Le type de câble et la section minimum doivent être respectés.

1. Réaliser le branchement électrique entre la table de cuisson et le module des bandeaux de commande ou le four. Aucun des appareils ne doit être sous tension.
2. Visser la prise de terre (câble vert et jaune) de la table de cuisson à celle du four ou du module des bandeaux de commande.
3. Connecter les broches des différents foyers à leurs fiches respectives. La couleur indiquée sur le câble doit coïncider avec celle du point situé à côté de la fiche.
4. Encaster le four ou le module des bandeaux de commande avec précaution en veillant à ne pas endommager le câble.

Nota: Si la table de cuisson ne fonctionne pas une fois installée, vérifier les fusibles du lieu de branchement principal. Si elle ne fonctionne toujours pas, faire appel à un technicien habilité.

Démontage de la table de cuisson

1. Mettre le four hors tension. Ce n'est qu'après cela que vous pourrez débrancher la prise de terre.
2. Débrancher la prise de terre (câble vert et jaune).
3. Démonter le four dans l'ordre inverse 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	42
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	44
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 destra fino alla posizione desiderata.

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 sinistra 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 arrotolati	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 azzurrine 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 presenti istruzioni prima di procedere all'installazione dell'apparecchio.

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 vigenti presso il paese, nonché alle prescrizioni delle 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.

Prima di qualsiasi operazione, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono venire a contatto con parti calde del piano di cottura. L'isolamento dei cavi potrebbe risultrne danneggiato.

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

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

Verificare che il piano di cottura sia compatibile con il forno o con il modulo comandi.

Prima dell'installazione

I mobili che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura, devono essere di un materiale non infiammabile. Sia i rivestimenti stratificati sia la colla che li fissa devono essere resistenti al calore.

Questo apparecchio non si può installare su frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie o simili.

Preparazione del mobile

In caso d'installazione del piano di cottura nelle vicinanze di una parete o del lato di un armadio, la distanza minima tra il vano d'incasso e la parete dovrà corrispondere ad almeno 80 mm.

Ridimensionare la superficie di lavoro come illustrato nell'immagine (spessore minimo 38 mm).

Rivestire le superfici di taglio con una vernice resistente al calore e all'umidità. Nelle superfici di lavoro piastrellate, sigillare le fughe delle piastrelle con gomma siliconica. Per qualsiasi operazione di incollaggio nella zona del piano di cottura, utilizzare adesivi resistenti al calore (>150°).

Se la base del piano di cottura con modulo comandi risulta accessibile, sarà necessario posizionare un separatore a una distanza minima di 100 mm dalla base del piano di cottura, al fine di evitare eventuali contatti.

Installazione del piano di cottura

1. Posizionare le graffe nei punti previsti. Non lavorare con la fresatrice in questi punti.
2. Avvitare le graffe utilizzando il foro superiore. In presenza di superfici di lavoro piastrellate, utilizzare il foro inferiore.
3. Incollare la guarnizione adesiva fornita, seguendo il contorno del piano. Le estremità della guarnizione non devono sovrapporsi.
4. Prima di inserire il piano di cottura nel vano d'incasso, verificare che i colori della spina e della presa coincidano.

5. Inserire il piano di cottura, quindi incassarlo premendo dall'alto. Estrarre i cavi agendo dal retro.

Connessione del piano di cottura

Verificare che la potenza e la tensione dell'apparecchio riportati sulla targa d'identificazione siano compatibili con l'impianto elettrico.

Questo apparecchio è di tipo Y: il cavo d'ingresso non deve essere sostituito dall'utente, bensì dall'Assistenza Tecnica. Occorre infatti rispettare il tipo di cavo e la sezione minima.

1. Provvedere alla connessione elettrica del piano di cottura al modulo comandi o al forno. Nessuno degli apparecchi deve essere collegato all'alimentazione elettrica.
2. Avvitare la presa di messa a terra (cavo verde e giallo) del piano di cottura a quella del forno o del modulo comandi.
3. Collegare le spine delle diverse zone di cottura alle prese corrispondenti. Il colore indicato sul cavo deve corrispondere al punto posto in prossimità della presa.
4. Prestare la massima attenzione in sede d'incasso del forno o del modulo comandi, per evitare di danneggiare i cavi.

Nota: Se una volta installato, il piano di cottura non funziona correttamente, verificare lo stato dei fusibili del collegamento principale. Se il problema persiste, contattare un tecnico autorizzato.

Smontaggio del piano di cottura

1. Isolare il forno dall'alimentazione elettrica. Solo allora sarà possibile scollegare la presa di messa a terra.
2. Scollegare la presa di terra (cavo verde e giallo).
3. Smontare il forno rispettando l'ordine inverso al montaggio.

Observaciones importantes.....	47
Indicaciones de seguridad	47
Placas eléctricas	48
Antes del primer uso	48
Funcionamiento	48
Advertencias de uso	49
Limpieza y mantenimiento	50
Superficies esmaltadas	50
Superficies de acero inoxidable	50
Cómo evitar daños	50
Servicio Técnico	51
Condiciones de garantía	51
Embalaje y aparatos usados	51
Eliminación de residuos	51
Instalación de placa de cocción	52
Indicaciones de seguridad	52
Antes de la instalación	53
Preparación del mueble	53
Instalación de la placa de cocción	53
Conexión de la placa de cocción	54
Desmontaje de la placa de cocción	54

Observaciones importantes

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

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

Indicaciones de seguridad

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones legales vigentes en el país, y las prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos, recomendamos llamen a nuestro Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico no profesional.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

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. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

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, 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 derecha hasta la posición deseada.

Posición 1: mínima potencia.

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

Consejo

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 izquierda hasta la posición de apagado.

Calor residual

Las placas eléctricas se pueden 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.

Sugerencias

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

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

	Potencia (placa de 6 posiciones)	Potencia (placa de 9 posiciones)
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1 - 2	1 - 2
Cocer: arroz, bechamel, ragout	1 - 2	2 - 3
Cocer: patatas, pasta, verduras	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.

Limpeza 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, rocíelas con aceite o algún producto de conservación disponible en el mercado.

Con el uso, los contornos de las zonas de cocción se ponen amarillentos. Esto es normal. Limpie los contornos con limpiadores para acero inoxidable.

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

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.

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.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

Cómo evitar daños

Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar.

Evite el contacto de sal con la superficie de la placa de cocción.

No utilice objetos punzantes, cuchillos, etc. para eliminar restos de alimentos adheridos a la placa de cocción.

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

Servicio Técnico

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 del aparato, y en la etiqueta adhesiva que se encuentra en el manual de uso.

Condiciones de garantía


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 el símbolo  aparece en la placa de características de su aparato, siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Instalación de la placa de cocción

Lea atentamente estas instrucciones antes de proceder a la instalación del aparato.

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

Indicaciones de seguridad

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones legales vigentes en el país, y las prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos, recomendamos llamen a nuestro Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico no profesional.

Antes de cualquier actuación, corte la alimentación eléctrica del aparato.

Los cables de conexión de aparatos eléctricos no deben estar en contacto con partes calientes de la placa de cocción. El aislamiento de los cables podría dañarse.

Los aparatos con algún componente eléctrico deben conectarse obligatoriamente a tierra.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Compruebe que la placa de cocción es compatible con el horno o módulo de mandos.

Antes de la instalación

Los muebles próximos al aparato deben ser de materiales no inflamables. Los revestimientos estratificados y la cola que los fija, deben ser resistentes al calor.

Este aparato no se puede instalar sobre neveras, lavadoras, lavavajillas o similares.

Preparación del mueble

Si su placa de cocción se instala cerca de una pared o del lateral de un armario, la distancia mínima entre el hueco de encastre y la pared debe ser de 80 mm.

Recortar la superficie de trabajo como muestra el dibujo (grosor mínimo 38 mm).

Cubrir las superficies de corte con un barniz resistente al calor y a la humedad. En superficies de trabajo alicatadas, sellar las juntas de los azulejos con caucho de silicona. Para cualquier trabajo de pegado en la zona de la placa de cocción, utilizar adhesivos resistentes al calor (>150°).

Si la base de la placa de cocción con módulo de mandos es accesible, debe colocarse un separador a una distancia mínima de 100 mm de la base de la placa de cocción, para evitar posibles contactos.

Instalación de la placa de cocción

1. Colocar las grapas en los puntos previstos. No fresar en dichos puntos.
2. Atornillar las grapas utilizando el agujero superior. En superficies de trabajo alicatadas, utilizar el agujero inferior.
3. Pegar la junta adhesiva suministrada siguiendo el contorno de la placa. Los extremos de la junta no se deben superponer.
4. Antes de encastrar la placa de cocción en el hueco de encastre, comprobar que los colores de la clavija y el conector coinciden.

5. Encastrar la placa de cocción y encajarla presionando desde arriba. Sacar los cables hacia la parte delantera.

Conexión eléctrica

Compruebe en la placa de características que la potencia y el voltaje del aparato son compatibles con la instalación eléctrica.

Este aparato es del tipo Y: el cable de entrada no debe ser cambiado por el usuario, sino por el Servicio Técnico. Se deben respetar el tipo de cable y la sección mínima.

1. Realizar la conexión eléctrica entre la placa de cocción y el módulo de mandos o el horno. Ninguno de los aparatos debe estar conectado a corriente.
2. Atornillar la toma de tierra (cable verde y amarillo) de la placa de cocción a la del horno o módulo de mandos.
3. Conectar las clavijas de las distintas zonas de cocción a sus correspondientes enchufes. El color marcado sobre el cable debe coincidir con el del punto situado junto al enchufe.
4. Encastrar el horno o módulo de mandos con cuidado, para no dañar ningún cable.

Nota

Si la placa de cocción no funciona una vez instalada, comprobar los fusibles de la conexión principal. Si continúa sin funcionar, llamar a un técnico autorizado.

Desmontaje de la placa de cocción

1. Cortar la corriente del horno. Sólo entonces podrá desconectar la toma de tierra.
2. Desconectar la toma de tierra (cable verde y amarillo).
3. Desmontar el horno en orden inverso al montaje.

Σημαντικές Παρατηρήσεις	56
Ενδείξεις ασφάλειας	56
Ηλεκτρικές εστίες	57
Πριν τη πρώτη χρήση	57
Λειτουργία	57
Οδηγίες χρήσεως	59
Καθαριότητα και συντήρηση	60
Σμαλτωμένες επιφάνειες	60
Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα	60
Πώς να αποφύγετε ζημιές	61
Τεχνική Υπηρεσία	61
Όροι εγγύησης	61
Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές	61
Διάθεση των αποβλήτων κατά τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον	61
Εγκατάσταση της βάσης εστιών	62
Ενδείξεις ασφαλείας	62
Προετοιμασία του επίπλου	63
Εγκατάσταση της βάσης εστιών	63
Σύνδεση της βάσης εστιών	64
Ξεμοντάρισμα της βάσης εστιών	64

Σημαντικές Παρατηρήσεις

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια.

Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και δώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με την συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

Ο παρασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη, εάν δεν εφαρμόζονται οι οδηγίες αυτού του εγχειριδίου

Ενδείξεις ασφάλειας

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

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Μην πειράζετε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε τη Τεχνική Υπηρεσίας μας.

Εάν παρατηρήσετε κάποια ζημιά στη συσκευή, μην τη συνδέετε.

Επικοινωνήστε με τη Τεχνική Υπηρεσία μας.

Οι επιφάνειες των συσκευών μαγειρικής θερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Ενεργήστε με σύνεση. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ σαν θέρμανση

Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε την φωτιά με νερό. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστία.

Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής. Για την επισκευή, καλέστε την Τεχνική Υπηρεσία μας.

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

Τα γραφήματα που παρουσιάζονται σε αυτό τη εγχειρίδιο είναι προσανατολιστικά.

Ηλεκτρικές εστίες

Πριν τη πρώτη χρήση

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

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

Λειτουργία

Πώς να την ανάψετε

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη επιθυμούμενη θέση.

Θέση 1: ελάχιστη ισχύ.

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

Συμβουλή

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 αριστερά μέχρι τη θέση σβησίματος

Παραμένουσα θερμότητα

Μπορείτε να σβήσετε τις ηλεκτρικές εστίες λίγο πριν τη λήξη της μαγειρικής. Η παραμένουσα θερμότητα σας επιτρέπει να συνεχίσετε το μαγείρεμα για μερικά λεπτά, κατά αυτό τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια.

Προτάσεις

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

- σημαντικές ποσότητες υγρού,
- προετοιμασία μεγάλων μερίδων φαγητού,
- σκεύη χωρίς καπάκι.

	Ισχύ (βάση με 6 θέσεις)	Ισχύ (βάση με 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
Τσιγάρισμα: σπιθάδο, ρολό	2 - 3	4 - 5
Μαγειρική στον ατμό: ψάρι	3	5
Θέρμανση, διατηρήστε ζεστά: έτοιμες μερίδες	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Ψήσιμο: Πανέ, μπιφτέκια, τορτίγια	4 - 5	6 - 7 - 8
Ψήσιμο και να πάρει χρώμα χρυσό-καφέ	6	9

Οδηγίες χρήσεως

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

Χρησιμοποιήστε σκεύη με μέγεθος 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.

Μαγειρεύετε πάντα με τα καπάκια των σκευών

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω σε αυτήν υπέρβαρα αντικείμενα.

Χειριστήτε 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. Μη μαγειρεύετε με υγρά σκεύη.

Καθαριότητα και συντήρηση

Καθαρίστε αμέσως με ένα πανί το φαγητό που έχει χυθεί.

Καθαρίστε τις εστίες με νερό και σαπούνι κουζίνας.

Στεγνώστε τη βάση εστιών. Οι εστίες μπορεί να σκουριάσουν με το καιρό λόγω της υγρασίας.

Ζεστάνεται ελαφρά τις εστίες που είναι υγρές.

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

Με την χρήση, τα περιγράμματα των εστιών κιτρινίζουν. Αυτό είναι φυσιολογικό. Καθαρίστε τα περιγράμματα με καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα.

Ο ανοξείδωτος καθαριστής δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στη περιοχή γύρω από τους διακόπτες. Οι ενδείξεις (μεταξοτυπία) μπορεί να σβηστούν.

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.

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.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα για καθαρισμό.

Πώς να αποφύγετε ζημιές

Να διατηρείτε στεγνή τη βάση εστιών. Το αλμυρό νερό και τα υγρά σκεύη μπορεί να την φθείρουν.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη βάση εστιών.

Τεχνική Υπηρεσία

Εάν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υπηρεσία μας, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία βρίσκεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής και στην αυτοκόλλητη ετικέτα στο εγχειρίδιο χρήσης.

Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται μέσω της εκπροσώπησης της εταιρίας μας στη χώρα που έχει γίνει η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε λεπτομερείς πληροφορίες στα σημεία διάθεσης.

Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές



Εάν το σύμβολο παρουσιαστεί στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής σας, ακολουθήστε τις ακόλουθες οδηγίες:

Διάθεση των αποβλήτων κατά τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών αναγνωρισμένες ως ΑΗΗΕ (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού).

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

Εγκατάσταση της βάσης εστιών

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν προβείτε στην εγκατάσταση της συσκευής.

Ο παρασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη, εάν δεν εφαρμόζονται οι οδηγίες αυτού του εγχειριδίου

Ενδείξεις ασφαλείας

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

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Πριν από οποιαδήποτε πράξη, διακόψτε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα ζεστά τμήματα της βάσης εστιών. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να χαλάσει.

Συσκευές με κάποιο ηλεκτρικό εξάρτημα πρέπει υποχρεωτικά να συνδέονται στο έδαφος.

Μην πειράζετε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε τη Τεχνική Υπηρεσία μας.

Αυτή η συσκευή είναι τύπου Υ: δεν πρέπει να γίνει αλλαγή του καλωδίου εισόδου από τον χρήστη, παρά μόνο από τη Τεχνική Υπηρεσία. Θα πρέπει να τηρείται το είδος καλωδίου και η ελάχιστη διατομή.

Ελέγξτε ότι η βάση εστιών είναι συμβατή με τον φούρνο ή με τη κονσόλα χειρισμού.

Ελέγξτε την ετικέτα χαρακτηριστικών ώστε η ισχύ και η τάση της συσκευής να είναι συμβατές με την ηλεκτρική εγκατάσταση.

Προετοιμασία του επίπλου

Εάν εγκαταστήσετε τη βάση εστιών σας κοντά σε ένα τοίχο ή στην πλευρά μίας ντουλάπας, η μικρότερη απόσταση ανάμεσα στο χώρο εντιχοισμού και στον τοίχο πρέπει να είναι 80 χιλιοστά.

Κόψτε το πάγκο σύμφωνα με την εικόνα (ελάχιστο πάχος 38 χιλιοστά).

Καλύψτε τις επιφάνειες κοπής με βερνίκι ανθεκτικό στη θερμότητα και στην υγρασία. Για πάγκους με πλακάκια, σφραγίζονται οι ενώσεις στα πλακάκια με καουτσούκ σιλικόνης. Για οποιαδήποτε εργασία ένωσης στην περιοχή της βάσης εστιών, χρησιμοποιήστε κολλώδης ουσίες ανθεκτικές στη θερμότητα (>150°).

Εάν η βάση της βάσης εστιών με τη κονσόλα χειρισμού είναι προσβάσιμη, πρέπει να τοποθετήσετε ένα διαχώρισμα με ελάχιστη απόσταση 100 χιλιοστά από την βάση της βάσης εστιών, ώστε να αποφύγετε τυχόν επαφές.

Εγκατάσταση της βάσης εστιών

1. Τοποθετήστε τα άγκιστρα στα καθορισμένα σημεία. Μη φρεζάρετε τα εν λόγω σημεία.
2. Βιδώστε τα άγκιστρα χρησιμοποιώντας την επάνω οπή. Για πάγκους με πλακάκια, χρησιμοποιήστε την χαμηλότερη οπή.
3. Κολλήστε την παρεχόμενη αφρώδη μονωτική ταινία ακολουθώντας το περίγραμμα της επιφάνειας. Η μονωτική ταινία πρέπει να μην υπερκαλύπτει τα άκρα.
4. Πριν τοποθετήσετε τη βάση εστιών στο κενό, ελέγξτε ότι το χρώμα του βύσματος και της ένωσης είναι το ίδιο.

5. Τοποθετήστε τη βάση εστιών και ταιριάξτε την πιέζοντας από επάνω. Έξοδος καλωδίων προς το εμπρός μέρος.

Σύνδεση της βάσης εστιών

1. Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση μεταξύ της βάσης εστιών και της κονσόλα χειρισμού ή του φούρνου. Καμία συσκευή δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.
2. Βιδώστε τη γείωση (πράσινο και κίτρινο καλώδιο) της βάσης εστιών στο φούρνο ή στη κονσόλα χειρισμού.
3. Συνδέστε τα βύσματα των διαφορετικών εστιών στις αντίστοιχες υποδοχές. Πρέπει να συμπίπτει με το αντίστοιχο χρώμα που σημειώνεται επί του θυληκού ακροδέκτη στην κουζίνα.
4. Τοποθετήστε το φούρνο ή τη κονσόλα χειρισμού με προσοχή για να μην προκαλέσετε ζημιά σε κάποιο καλώδιο.

Σημείωση Εάν μετά την τοποθέτηση η βάση εστιών δεν λειτουργεί, ελέγξτε τις ασφάλειες του πίνακα ηλεκτρικής εγκατάστασης. Εάν και πάλι δεν λειτουργεί, καλέστε ένα εγκεκριμένο τεχνικό.

Ξεμοντάρισμα της βάσης εστιών

1. Διακόψτε το ρεύμα του φούρνου. Μόνο τότε θα μπορέσετε να αποσυνδέσετε τη γείωση.
2. Αποσυνδέστε τη γείωση (καλώδιο πράσινο και κίτρινο).
3. Το ξεμοντάρισμα του φούρνου θα γίνει με αντίθετη σειρά.

OBS	66
Säkerhetsanvisningar	66
Elektriska hållar	67
Före första användningen	67
Funktion	67
Varning	68
Rengöring och underhåll	69
Glaserade ytor	69
Ytor av rostfritt stål.....	69
Undvika skador	69
Serviceavdelningen	69
Garantivillkor	70
Förpackning och begagnade produkter	70
Miljövänlig avfallshantering	70
Installation av hållen	70
Säkerhetsanvisningar	70
Före installation.....	71
Förberedelse av inredningen	71
Installation av hållen	71
Anslutning av hållen	72
Avinstallation av hållen.....	72

OBS!

Läs dessa anvisningar noggrant. Endast på detta sätt kan du hantera produkten effektivt och säkert.

Spara bruks- och installationsanvisningarna och se till att nästa ägare får dem vid eventuell försäljning.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Säkerhetsanvisningar

Installation och anslutning ska utföras av en behörig tekniker som ska följa landets gällande lagstiftning och elleverantörens bestämmelser. Vi rekommenderar att du ringer till vår serviceavdelning.

Denna produkt är endast utformad för användning i hemmet och inte för professionell användning.

Vidrör inte produktens inre delar. Om detta måste göras, kontakta vår serviceavdelning.

Om du upptäcker något fel på produkten, slå inte på strömmen. Kontakta serviceavdelningen.

Ytan på spisen värms upp när den är igång. Var försiktig. Se till att barn inte finns i närheten.

Använd endast produkten för matlagning, aldrig för uppvärmning.

Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna, släck inte elden med vatten. Risk för brännskador! Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

Koppla ifrån spisens elanslutning om fel uppstår. Om spisen behöver repareras, kontakta serviceavdelningen.

Använd inte ånggeneratorer för att rengöra spisen. Risk för elstötar!

Bilderna i den här handboken fungerar som riktlinjer.

Elektriska hällar

Före första användningen

För att ta bort lukten när spisen är ny, sätt på kokzonerna en i taget utan kokkärl på max. effekt i fem minuter. Sätt bara på en kokzon i taget. Under den här tiden är det normalt att det uppstår rök och lukt. Med tiden försvinner det.

!Förslag! Använd inte kokzonerna utan kokkärl, utom vid första uppvärmningen.

Funktion

Sätta på spisen

Vrid strömbrytaren åt höger till önskat läge.

Läge 1: min.-effekt.

Läge 6 eller 9 (beroende på modell): max.-effekt.

Råd Använd maximal effekt i början av uppvärmningen och övergå till mellannivåerna efter några minuter.

Slå av spisen

Vrid strömbrytaren åt vänster till avaktiveringsläget.

Eftervärme

Elektriska hällar kan slås av strax innan uppvärmningen avslutas. Eftervärmen gör att uppvärmningen kan fortsätta några minuter. På det här sättet sparar du energi.

Förslag

Följande förslag är endast riktlinjer. Effekten bör ökas vid:

- stora mängder vätska,
- tillagning av stora portioner,
- kärl utan lock.

	Effekt (6 nivåer)	Effekt (9 nivåer)
Smälta: choklad, smör, gelatin	1 - 2	1 - 2
Koka: ris, vitsås, stuvning	1 - 2	2 - 3
Koka: potatis, pasta, grönsaker	2 - 3	4 - 5

	Effekt (6 nivåer)	Effekt (9 nivåer)
Steka: stuvningar, stekt kött	2 - 3	4 - 5
Ångkoka: fisk	3	5
Värma och hålla varmt: färdiga rätter	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Steka: filéer, biffar, omelett	4 - 5	6 - 7 - 8
Koka och bryna	6	9

Varning

Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:

- Använd kokkärl av lämplig storlek för kokzonen. Diametern på kokkärlets botten bör vara lika stor som kokzonen, aldrig mindre.
- Använd kärl med plan och tjock botten.
- Använd aldrig deformerade kokkärl, eftersom de kan stå ostadigt på kokzonen.
- Placera kokkärlet mitt på kokzonen. Annars kan det vippa.
- Använd alltid kokkärlets lock.
- Utsätt inte hällen för stötar. Placera inte heller tunga föremål på den.
- Handskas försiktigt med kokkärlen på hällen.
- Täck inte hällen med aluminiumfolie eller liknande när du lagar mat. Det kan skada plattan.
- Undvik att vätskor kokar över på hällen och kokzonerna. Använd höga kärl om du kokar mycket vätska.
- Håll hällen torr. Saltvatten och blöta kärl kan skada den. Laga inte mat med blöta kärl.

Rengöring och underhåll

Ta genast bort utspild mat med en trasa.

Rengör kokzonerna med tvålatten när de har svalnat.

Rengör hällen. Kokzonerna kan rosta med tiden på grund av fukt. Värm upp fuktiga kokzoner en kort stund.

Skydda belägningen på kokzonerna genom att smörja dem med matolja eller skyddsmedel som finns att köpa.

Efter en tids användning blir kokzonernas kanter gulaktiga. Detta är normalt. Rengör kanterna med rengöringsmedel för rostfritt. Använd inte dessa produkter på ytor med screentryck. Indikeringarna kan skadas.

Glaserade ytor

Rengör hällen med en fuktig trasa.

Använd inte frätande rengöringsprodukter eller svampar som repar. Hällen kan tappa sin glans.

Ytor av rostfritt stål

Efter en tids användning kan gul- eller blåaktiga fläckar uppstå på hällen och kokzonernas kanter. Använd rengöringsmedel för rostfritt.

Använd inte frätande rengöringsmedel.

Undvika skador

Håll hällen torr. Saltvatten och blöta kärl kan skada den.

Låt inte salt komma i kontakt med värmeplattan.

Använd inte skarpa föremål för att avlägsna fastbrända matrester.

Använd inte ånggeneratorer för att rengöra spisen, eftersom den då kan skadas.

Serviceavdelningen

Om du kontaktar serviceavdelningen, se till att du har produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) till hands. Denna information finns på produktens märkskylt som finns i handboken.

Garantivillkor

Garantivillkoren är de som gäller hos vår representant i det land där köpet av produkten genomförts. Du kan få mer information av din lokala återförsäljare.

För att garantin ska gälla måste man kunna visa upp kvitto.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

Förpackning och begagnade produkter



Om symbolen visas på produktens märkskylt, utför följande steg:

Miljövänlig avfallshantering



Lämna tillbaka produkten och lämna förpackningen till en återvinningsstation.

Den här produkten följer det europeiska direktivet 2002/96/CE för elektriska och elektroniska apparater som identifieras som WEEE (Avfall från elektriska och elektroniska produkter).

Direktivet sätter ramarna i hela EU för återtagande och återanvändning av avfall från elektriska och elektroniska produkter.

Installation av hällen

Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar produkten.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Säkerhetsanvisningar

Installation och anslutning ska utföras av en behörig tekniker som ska följa landets gällande lagstiftning och elleverantörens bestämmelser. Vi rekommenderar att du ringer till vår serviceavdelning.

Denna produkt är endast utformad för användning i hemmet och inte för professionell användning.

Koppla ifrån spisens elanslutning innan du påbörjar arbetet.

Inga elkablar får komma i kontakt med någon av hällens varma delar. Kablarnas isolering kan skadas.

Apparater med elektriska komponenter ska alltid jordas.

Vidrör inte produktens inre delar. Om detta måste göras, kontakta vår serviceavdelning..

Kontrollera att hällen passar till ugnen eller reglageenheten.

Före installation

Plattorna på arbetsytan nära hällen måste bestå av ej brännbart material. Också skiktmaterial och det bindande limmet måste kunna stå emot värme så att det inte förstörs.

Maskinen får inte installeras över kyl, frys, diskmaskin, tvättmaskin eller liknande.

Förberedelse av inredningen

Om hällen installeras nära en vägg eller sidan på ett skåp måste avståndet mellan spisens plats och väggen vara minst 80 mm.

Skär till arbetsytan enligt bilden (minsta tjocklek 38 mm).

Täck snittytorna med värme- och fukttåligt lack. På kaklade arbetsytor, täta kakelplattornas fogytor med silikon. Använd värmebeständigt lim (> 150°) vid limning i området runt hällen.

Om det går att komma åt hällens underdel ska man sätta dit en avskiljning minst 100 mm från hällens bas, för att undvika kontakt.

Installation av hällen

1. Placera klämmorna på de avsedda platserna. Repa inte dessa platser.
2. Skruva fast klämmorna med hjälp av det övre hålet. På kaklade ytor används det nedre hålet.
3. Klistra fast den medföljande dekalen. Följ konturen. Se till att den inte kommer utanför kanterna.

4. Innan du placerar hällen på dess plats, kontrollera att färgerna på stickkontakten matchar färgerna på anslutningen.
5. Installera hällen och justera den på plats uppifrån. För kablarna mot hällens främre del.

Anslutning av hällen

Kontrollera på märkskylten att apparatens strömstyrka och spänning är kompatibla med elinstallationen.

Denna apparat är av typen Y: Matningskabeln får inte bytas av kunden utan endast av serviceavdelningen. Kabelns tjocklek och typ får inte ändras.

1. Gör elanslutningen mellan hällen och reglageenheten eller ugnen. Ingen av apparaterna får vara strömansluten.
2. Skruva fast hällens jordanslutning (grön och gul kabel) på ugnens eller reglageenhetens jordanslutning.
3. Anslut de olika kokzonernas stickkontakter till sina uttag. Färgen över kabeln ska matcha punkten bredvid uttaget.
4. Installera ugnen eller reglageenheten försiktigt, så att inga kablar skadas.

Obs: Om hällen inte fungerar när den har installerats, kontrollera huvudsäkringarna. Om den fortfarande inte fungerar, ring en behörig servicetekniker.

Avinstallation av hällen

1. Slå av strömmen från spisen. Endast när du har gjort detta kan du koppla ifrån jordanslutningen.
2. Koppla ifrån jordanslutningen (grön och gul kabel).
3. Avinstallationen sker i omvänd ordningsföljd mot installationen.

Vigtige bemærkninger	74
Sikkerhedsforanstaltninger	74
Elektriske kogeplader	75
For første anvendelse	75
Funktionsmåde	75
Vejledning for brug	76
Rengøring og vedligeholse	77
Emaljerede overflader	77
Overflader af rustfrit stål	77
Sådan undgås skader	77
Teknisk service	78
Garantibetingelser	78
Emballage og brugte apparater	78
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	78
Installation af kogefeltet	79
Sikkerhedsforanstaltninger	79
Før installation	79
Forberedelse af møblet	80
Installation af kogefeltet	80
Tilslutning af kogefeltet	80
Afmontering af kogefeltet	81

Vigtige bemærkninger

Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere dit apparat på en effektiv og sikker måde.

Opbevar instruktionerne for brug og instalation, og giv dem videre, hvis apparatet skifter ejer.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

Sikkerhedsforanstaltninger

Alle installationsarbejder og tilslutningsopgaver bør udføres af en autoriseret tekniker, der overholder normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet. I forbindelse med udførelse af disse opgaver anbefaler vi, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling.

Dette apparat er udviklet til ikke-professionelt hjemmebrug.

Udfør ikke ændringer af de indvendige dele af apparatet. Hvis det skulle være nødvendigt, skal du kontakte vores tekniske afdeling.

Hvis du bemærker en skade på apparatet, skal du ikke tilslutte det. Tag kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Overfladerne på apparatet opvarmes under funktionsperioden. Gå frem med forsigtighed. Hold børn væk.

Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning.

Fedtstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Forlad ikke komfuret, mens fedtstoffet eller olien er varm. Hvis det antændes, må du ikke slukke ilden med vand. Der er fare for forbrændinger! Dæk kogegejret med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogepladen.

I tilfælde af nedbrud skal du afbryde strømforsyningen til apparatet. Kontakt vores tekniske afdeling i forbindelse med reparation.

Brug ikke damprensningsmaskiner til rengøring af apparatet. Der er fare for elektrisk stød!

Den viste grafik i denne brugsvejledning er vejledende.

Elektriske kogeplader

For første anvendelse

For at fjerne lugten af ny, skal du tænde kogepladerne en efter en og uden kogevej, og lade dem være tændt med fuld styrke i fem minutter. Tænd ikke mere end een kogeplade ad gangen. I dette tidsrum er det normalt, at der afgives røg og lugte, der forsvinder lidt efter lidt.

!Forsigtig! Brug ikke kogepladerne uden kogevej undtagen ved første opvarmning..

Funktionsmåde

Sådan tændes

Drej betjeningsknappen mod højre til den ønskede position.

Position 1: mindste styrke.

Position 6 eller 9 (alt efter model): maksimal styrke.

Råd Det anbefales at bruge den maksimale styrke ved starten på madlavningen og gå ned på de mellemliggende trin efter nogle minutter.

Sådan slukkes

Drej betjeningsknappen mod venstre indtil den slukkede position.

Restvarme

De elektriske kogeplader kan slukkes lidt før, at madlavningen afsluttes. Restvarmen giver mulighed for at fortsætte madlavning nogle minutter, hvorved der spares energi.

Forslag

De følgende forslag er vejledende. Styrken kan øges i tilfælde af:

- store mængder væske,
- tilberedning af store retter,
- kogevej uden låg.

	Styrke (6 positioner)	Styrke (9 positioner)
Smelte: chokolade, smør, gelatine	1 - 2	1 - 2
Koge: ris, bechamel, ragout	1 - 2	2 - 3
Koge: kartofler, pasta, grøntsager	2 - 3	4 - 5
Svitse: stuvning, rullesteg	2 - 3	4 - 5
Dampe: fisk	3	5
Opvarme, holde varm: færdige retter	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Stege: koteletter, steaks, tortillas	4 - 5	6 - 7 - 8
Koge og brune	6	9

Vejledning for brug

De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:

- Brug kogegrej, der passer til størrelsen på kogepladen. Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til kogepladens størrelse og bør aldrig være mindre.
- Brug kogegrej med flad, tyk bund.
- Brug ikke deformeret kogegrej, der står ustabilt på kogepladen.
- Anbring kogegrejet centralt på kogepladen. Ellers kan det vælte.
- Brug altid lågene til kogegrejet ved madlavning.
- Udsæt ikke kogepladen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.
- Håndter kogegrejet med forsigtighed, når det befinder sig på kogepladen.
- Dæk ikke kogepladen med aluminiumsfolie eller lignende ved madlavning. Kogepladen kan blive beskadiget.
- Undgå, at der spildes væsker på kogepladen og på kogefelterne. Brug højt kogegrej, hvis du laver mad med meget væske.
- Sørg for at holde kogepladen tør. Saltvand og vådt kogegrej kan beskadige den. Udfør ikke madlavning med vådt kogegrej.

Rengøring og vedligeholdelse

Fjern øjeblikkeligt mad, der er brændt på, med en klud.

Rengør kogezoneerne med vand og sæbe, når den er kølet af.

Aftør kogepladen. Kogezoneerne kan ruste med tiden på grund af fugtighed. Opvarm kort kogezoneer, der er fugtige.

For at beskytte belægningen på kogezoneerne kan du gnide dem med olie eller lignende produkt, der findes på markedet.

I takt med brugen bliver kanterne på kogezoneerne gullige. Dette er normalt. Rengør kanterne med rensedmidler til rustfrit stål. Rengøringsproduktet til rustfrit stål må ikke benyttes i området omkring betjeningsknapperne. Symbolerne kan viskes ud.

Emaljerede overflader

Rengør kogefeltet med en fugtig klud.

Brug ikke slibende rengøringsprodukter eller grove svampe. Kogefeltet kan miste sin glans.

Overflader af rustfrit stål

I takt med brugen kan der opstå blålige og gullige pletter på kogefeltet og ved kanterne på kogepladerne. Brug rengøringsmidler til rustfrit stål.

Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Sådan undgås skader

Sørg for at holde kogepladen tør. Saltvand og vådt kogegrej kan beskadige den.

Undgå, at kogefeltet kommer i kontakt med salt.

Benyt aldrig skarpe genstande eller knive til at fjerne stivnede madrester fra overfladen.

Brug ikke damprensingsmaskiner til rengøring af apparatet, da de kan beskadige det.

Teknisk service

Hvis du henvender dig til vores tekniske service, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD). Disse oplysninger findes på apparatets mærkeplade og på etiketten, der findes i brugsvejledningen.

Garantibetingelser

De gældende garantibestemmelser er de anførte fra vores virksomheds repræsentant i det land, hvor købet er foretaget. Du kan få detaljerede oplysninger på salgsstederne.

Det er nødvendigt at fremvise købsbevis for at gøre brug af garantien.

Ret til ændringer forbeholdes.

Emballage og brugte apparater



Hvis symbolet findes på apparatets mærkeplade, skal du følge de følgende instruktioner:

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Dette apparat overholder det europæiske direktiv 2002/96/CE for elektrisk og elektroniske apparater, der identificeres som WEEE (affald fra elektriske og elektroniske apparater).

Direktivet opstiller den generelle ramme, der gælder i den europæiske union for indsamling og genbrug af affald fra elektriske og elektroniske apparater.

Installation af kogefeltet

Læs omhyggeligt denne vejledning før installation af apparatet.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

Sikkerhedsforanstaltninger

Alle installationsarbejder og tilslutningsopgaver skal udføres af en autoriseret tekniker, der overholder normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet. I forbindelse med udførelse af disse opgaver anbefaler vi, at du ringer til vores tekniske service.

Dette apparat er udviklet til ikke-professionelt hjemmebrug.

Før udførelse af tekniske opgaver skal strømforsyningen til apparatet afbrydes.

Strømledningerne til apparatet må ikke være i kontakt med varme dele af kogefeltet. Kablernes isoleringer kan blive beskadiget.

Apparater med elektriske komponenter skal forsynes med en jordforbindelse.

Udfør ikke ændringer af de indvendige dele af apparatet. Hvis det skulle være nødvendigt, skal du kontakte vores tekniske afdeling.

Kontroller, at kogefeltet er kompatibelt med ovnen eller betjeningsmodulet.

Før installation

Panelerne tæt på kogesektionen skal være lavet af brændfast materiale. Finér-belægninger og lim skal være varmekædet for at undgå skader.

Apparatet må ikke anbringes oven på fryser, vaskemaskiner, opvaskemaskiner eller lignende.

Forberedelse af møblet

Hvis kogefeltet installeres tæt ved en væg eller opad et skab, skal afstanden mellem indhakkets og væggen mindst være 80 mm.

Afkort overfladen, som tegningen viser (tykkelse mindst 38 mm).

Smør fladerne med fernis, der er modstandsdygtig over for varme og fugt. På beklædte overflader skal du forsegle samlingerne mellem fliserne med silikonemasse. Ved alle former for klæbearbejde skal du bruge varmeresistente klæbematerialer (>150°).

Hvis der er adgang til bunden af kogefeltet med betjeningsmodulet, bør du indsætte en adskiller med en afstand på mindst 100 mm fra bunden af kogefeltet for at undgå mulig kontakt.

Installation af kogefeltet

1. Sæt klammerne på de angivne steder. Fræs ikke disse punkter.
2. Skru klammerne fast ved at bruge det øverste hul. På beklædte overflader skal du bruge det nederste hul.
3. Tryk samlingen sammen ved at følge pladens konturer. Enderne af samlingen må ikke stikke ud.
4. Før kogefeltet sættes ind i indhakkets, skal du kontrollere, at farverne på benet og stikket passer sammen.
5. Indsæt kogefeltet, og skub det ind ved at trykke oven fra. Træk kablerne mod den bageste del.

Tilslutning af kogefeltet

På mærkepladen skal du kontrollere, at apparatets styrke og spænding er kompatibel med den elektriske installation.

Dette apparat er af typen Y: Forsyningskablet må ikke udskiftes af brugeren, men kun af vores tekniske serviceafdeling. Respekter altid kablets minimumssektion og type.

1. Udfør den elektriske tilslutning mellem kogefeltet og betjeningsmodulet eller ovnen. Ingen af apparaterne må være tilsluttet strømforsyningen.
2. Skru jordforbindelsen (grønt og gult kabel) til kogefeltet i ovnens eller betjeningsmodulet.
3. Slut benene for de forskellige kogezone til de pågældende stik. Den markerede farve over kablet skal svare til farven på punktet ved siden af stikket.
4. Indsæt ovnen eller betjeningsmodulet forsigtigt for ikke at beskadige kablerne.

Note: Hvis kogesektionen ikke fungerer, når den er installeret, skal du kontrollere sikringerne i hovedstrømforsyningen. Hvis den stadig ikke fungerer, skal du tilkalde en autoriseret tekniker.

Afmontering af kogefeltet

1. Afbryd strømmen til ovnen. Først derefter kan du afbryde jordforbindelsen.
2. Afbryd jordforbindelsen (grønt og gult kabel).
3. Afmonter ovnen i omvendt rækkefølge i forhold til montering.

Tärkeitä huomautuksia	83
Turvallisuusohjeet	83
Sähkötoimiset keittotasot	84
Ennen käyttöönottoa	84
Toiminta	84
Käyttöön liittyvät varoitukset	85
Puhdistus- ja huolto-ohjeet	86
Emaloidut pinnat	86
Ruostumattomat teräspinnat	86
Vaurioiden välttäminen	86
Tekninen palvelu	87
Takuuehdot	87
Pakkaus ja käytetyt laitteet	87
Jätteiden hävitys	87
Keittotasojen asennus	88
Turvallisuusohjeet	88
Ennen asennusta	89
Huonekalun valmistelu	89
Keittotason asennus	89
Keittotason kytkentä	90
Keittotason purku	90

Tärkeitä huomautuksia

Lue ohjeet huolellisesti. Vain tällöin voidaan laitetta käyttää tehokkaasti ja varmasti.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite vaihtaa omistajaa, ohjeet on toimitettava laitteen mukana uudelle käyttäjälle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, mikäli tämän oppaan ohjeita ei noudateta.

Turvallisuusohjeet

Ainoastaan valtuutettu teknikko saa suorittaa laitteen asennus- ja kytkentätoimenpiteet kyseisen maan lakien ja määräyksien sekä paikallisten sähköntoimittajien ohjeiden mukaisesti. Suosittelemme, että otatte yhteyttä tekniseen palveluumme kyseisten toimenpiteiden suorittamista varten.

Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön, sitä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Älä koske laitteen sisäosiin. Jos tämä on kuitenkin tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Jos laitteessa havaitaan vaurioita, älä kytke sitä virtalähteeseen.

Ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Ruoanvalmistukseen tarkoitettujen laitteiden pinnat kuumenevat niiden toiminnan aikana. Käytä niitä varoen. Pidä lapset kaukana laitteesta.

Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti tuleen. Ole aina paikalla rasvojen ja öljyjen kuumennuksen aikana. Jos ne syttyvät, älä sammuta tulta vedellä. Palovammavaara! Peitä keittoastia kannella, jotta liekki sammuu ja kytke keittoalue pois päältä.

Jos laitteessa esiintyy toimintahäiriöitä, kytke laitteen sähkövirta pois. Jos korjaus on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Älä käytä höyryllä toimivia puhdistuslaitteita laitteen puhdistukseen. Sähköiskuvaara!

Tämän käyttöoppaan kuvat ovat viitteellisiä.

Sähkötoimiset keittotasot

Ennen käyttöönottoa

Uuden laitteen hajun voi poistaa kytkemällä keittoalueet päälle yksi kerrallaan ja ilman keittoastiaa, maksimitehoa käyttäen viiden minuutin ajaksi. Älä kytke useampaa keittoaluetta päälle samanaikaisesti, vaan ainoastaan yksi kerrallaan. Kuumennuksen aikana on normaalia, että keittoalueista tulee savua ja hajuja, ja ne poistuvat ajan kanssa.

Huom.

Älä käytä keittoalueita ilman keittoastioita, ensimmäistä kuumennusta lukuun ottamatta.

Toiminta

Käynnistys

Käännä kytkintä oikealle haluttuun asentoon saakka.
Asento 1: vähimmäisteho.
Asento 6 tai 9 (mallista riippuen): maksimiteho.

Vinkki

Maksimitehon käyttö on suositeltavaa kuumennuksen alussa, muutamien minuuttien jälkeen on suositeltavaa asettaa teho keskitasolle.

Sammutus

Käännä kytkintä vasemmalle sammutusasentoon saakka.

Jälkilämpö

Sähkötoimiset keittotasot voidaan sammuttaa hieman ennen ruoanvalmistuksen lopettamista. Jälkilämpö mahdollistaa ruoanvalmistuksen jatkamisen joidenkin minuuttien ajan ja täten säästetään energiaa.

Suosituksset

Seuraavat suositukset ovat viitteellisiä. Tehoa tulee lisätä seuraavissa tapauksissa:

- huomattava määrä nestettä,
- suurien ruokamäärien valmistus,
- kannettomat keittoastiat.

	Teho (6 asennon keittotaso)	Teho (keittotason tehotasoa 9)
Sulatus: suklaa, voi, hyytelö	1 - 2	1 - 2
Keitto: riisi, kastike, jauheliha	1 - 2	2 - 3
Keitto: perunat, pasta, vihannekset	2 - 3	4 - 5
Paisto: padat, paisti	2 - 3	4 - 5
Höyrytys: kala	3	5
Kuumennus, lämpimänä pito: valmiit ruoat	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Paahto: leikkeet, pihvit, tortillat	4 - 5	6 - 7 - 8
Keitto ja ruskistus	6	9

Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:

- Käytä keittoalueiden kokoon sopivia keittoastioita. Keittoastian pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueen halkaisijan kokoa, se ei saa koskaan olla sitä pienempi.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.
- Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueiden päällä.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Muutoin se voi kaatua.
- Käytä aina keittoastioiden kansia.
- Älä kohdistu iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.
- Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä.
- Älä peitä keittotasoa alumiinipaperilla tai muilla vastaavilla tuotteilla sen käytön aikana. Se voi vaurioittaa keittotasoa.

- Vältä nesteiden läikkymistä keittotasolle sekä keittoalueille.
Käytä korkeita keittoastioita suuria nestemääriä lämmitteessä.
- Pidä keittotaso kuivana. Suolavesi ja märät keittoastiat voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon.
Älä kuumenna märkiä keittoastioita.

Puhdistus- ja huolto-ohjeet

Poista mahdollinen keittotasolle ylivalunut ruoka välittömästi pois luudulla.

Puhdista keittoalueet vedellä ja saippualla. Puhdista sen jälkeen keittotasot. Keittoalueet voivat ruostua kosteuden vuoksi ajan kanssa. Kuumenna kosteita keittoalueita lyhyen aikaa.

Suojaa keittoalueiden pinnoitus pirskestämällä niihin öljyä tai jotakin muuta markkinoilla saatavilla olevaa ainetta.

Käytön aikana keittoalueiden reunat kellastuvat. Se on normaalia. Puhdista reunat ruostumattomalle teräkselle tarkoitetuilla puhdistusaineilla.

Ruostumattoman teräksen puhdistusaineita ei tule käyttää ohjausosia ympäröivällä alueella. Laitteen säätömerkit (painomerkinnät) saattavat hävitä.

Emaloidut pinnat

Puhdista keittotaso kostealla kankaalla.

Älä käytä kuluttavia puhdistusaineita tai karheita sieniä. Keittotaso voi tällöin menettää kiiltonsa.

Ruostumattomat teräspinnat

Käytön aikana keittotasoon ja keittoalueiden reunoihin voi tulla sinertäviä tai kellertäviä läikkiä.

Käytä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja puhdistusaineita.

Älä käytä kuluttavia puhdistusaineita.

Vaurioiden välttäminen

Pidä keittotaso kuivana. Suolavesi ja märät keittoastiat voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon.

Älä anna suolan päästä kosketuksiin keittotason kanssa.

Älä käytä teräviä välineitä, veitsiä jne. keittotasoon kiinnittyneiden jäämien poistamiseen.

Älä käytä höyryllä toimivia puhdistuslaitteita laitteen puhdistukseen, sillä ne voivat vaurioittaa sitä.

Tekninen palvelu

Muistathan mainita laitteen tuotenumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD) ottaessa yhteyttä tekniseen palveluumme. Nämä tiedot löytyvät laitteen tyyppimerkinnöistä sekä käyttöoppaan tarramerkestä.

Takuuehdot

Laitteeseen sovelletaan niitä takuuehtoja, jotka yhtiömme on esittänyt maassa, jossa tuote on hankittu.

Kysy lisätietoja takuuehdoista myyntipisteestä.

Takuu edellyttää ostotositteen esitystä.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Pakkaus ja käytetyt laitteet



Jos merkki löytyy laitteen tyyppimerkinnöistä, noudata seuraavia ohjeita:

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Palauta laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2002/96/EY vaatimukset.

Kyseisten laiteromujen tunnus on WEEE (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu).

Direktiivi määrittää koko EU-alueella voimassa olevan merkin sähkö- ja elektroniikkalaiteromujen kierrätystä ja uudelleen käyttöä varten.

Keittotason asennus

Lue ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, mikäli tämän oppaan ohjeita ei noudateta.

Turvallisuusohjeet

Ainoastaan valtuutettu teknikko saa suorittaa laitteen asennus- ja kytkentätoimenpiteet kyseisen maan lakien ja määräyksien sekä paikallisten sähkötoimittajien ohjeiden mukaisesti. Suosittelemme, että otatte yhteyttä tekniseen palveluumme kyseisten toimenpiteiden suorittamista varten.

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön, sitä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Ennen minkään toimenpiteen suoritusta kytke laitteen sähkövirta pois.

Sähkölaitteiden liitoskaapelit eivät saa päästä kosketuksiin keittotason kuumiin osiin. Kaapeleiden eristys voi vaurioitua.

Laite, jossa on sähköisiä rakenneosia, täytyy liittää maadoitettuun pistokkeeseen. Älä koske laitteen sisäosiin. Jos tämä on kuitenkin tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Tämä laite on tyypin Y laite: käyttäjä ei saa vaihtaa tulokaapelia, tämän saa suorittaa ainoastaan tekninen palvelu. Johdon tyyppiä ja minimihalkaisijaa ei saa muuttaa.

Tarkista, että keittotaso sopii lieteen tai kytkinmoduuliin. Tarkista tyyppimerkinnoista, että laitteen teho- ja jännitearvot vastaavat sähköasennuksen arvoja.

Ennen asennusta

Laitteen lähellä olevat huonekalut tulee olla tehty syttymättömistä materiaaleista. Pintakerroksien päällysteet ja niiden kiinnitysaineiden on oltava kuumuudenkestäviä. Laitetta ei saa asentaa jääkaappien, pesukoneiden, astianpesukoneiden tai muiden laitteiden päälle.

Huonekalun valmistelu

Jos keittotaso asennetaan seinän tai kaapin lähelle, asennuspaikan ja seinän välin on oltava vähintään 80 mm.

Leikkaa työtaso kuvan osoittamalla tavalla (vähimmäispaksuus 38 mm).

Päällystä leikatut pinnat kuumuuden- ja kosteudenkestävällä lakalla. Kaakeloituilla työtasoilla kaakelien liitokset on täytettävä silikonikumilla. Kaikissa keittotason alueella tapahtuvissa kiinnitystoimenpiteissä on käytettävä kuumuudenkestäviä (>150°) kiinnitysaineita.

Jos kytkinmoduulilla varustetun keittotason pohja näkyy, keittotason väliin on jätettävä vähintään 100 mm väli, jotta niiden mahdollinen kontakti vältettäisiin.

Keittotason asennus

1. Aseta koukut niille tarkoitettuihin kohtiin. Älä jyrsi kyseisiä kohtia.
2. Ruuvaa koukut yläreikää käyttäen. Käytä alareikää laatoitetuissa työtasoissa.
3. Kiinnitä kiinnitettävä tiiviste tason reunojen mukaan. Tiivisteiden päät eivät saa mennä päällekkäin.
4. Ennen keittotason kiinnitystä kiinnityskohtaan on tarkistettava, että pulttien ja liittimen värit vastaavat.
5. Kiinnitä keittotaso ja paina sitä ylhäältä päin. Aseta kaapelit etuosaa kohti. Keittotason kytkentä.

Sähkökytkentä

Tarkista, että laitteen tyyppimerkintöjen teho ja jännite. Vastaa sähköasennuksen arvoja.

Tämä laite on tyyppin Y laite: käyttäjä ei saa vaihtaa tulokaapelia, tämän saa suorittaa ainoastaan tekninen palvelu. Johdon tyyppiä ja minimihalkaisijaa ei saa muuttaa.

1. Suorita keittotason ja kytkinmoduulin tai liedon sähkökytkennät. Mikään laitteista ei saa olla kytketty verkkovirtaan.
2. Liitä keittotason maadoitusjärjestelmä (vihreäkeltainen kaapeli) liedon tai kytkinmoduulin vastaavaan liitokseen.
3. Liitä eri keittoalueiden pultit vastaaviin pistokkeisiin. Kaapelin päällä näkyvän värin on vastattava pistokkeen merkinnän väriä.
4. Kiinnitä liesi tai kytkinmoduuli varoen niin, ettei mikään kaapeli vaurioidu.

Huom

Jos keittotaso ei toimi sen asennuksen jälkeen, tarkista pääkytkennän sulakkeet. Mikäli laite ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä valtuutettuun teknikkoon.

Keittotason purku

1. Kytke liedon virta pois. Ainoastaan tällöin voidaan poistaa maadoitusjärjestelmä.
2. Poista maadoitusjärjestelmä (vihreäkeltainen kaapeli).
3. Pura liesi noudattaen asennusohjeita päinvastaisessa suunnassa.

Viktige merknader	92
Sikkerhetsanvisninger	92
Elektriske plater	93
Før du tar den nye platetoppen i bruk	93
Betjening	93
Advarsel ved bruk	94
Rengjøring og vedlikehold	95
Emaljerte overflater	95
Overflater i rustfritt stål	95
Hvordan unngå skader på apparatet	95
Teknisk support	96
Garantivilkår	96
Emballasje og brukte apparater	96
Fjerning av avfall	96
Montering av platetopp	97
Sikkerhetsanvisninger	97
Før montering	98
Monteringsforberedelser	98
Montering av platetoppen	98
Tilkobling av platetoppen	99
Demontering av platetoppen	99

Viktige merknader

Les denne bruksanvisningen nøye. Bare slik vil du kunne bruke apparatet på en effektiv og sikker måte.

Oppbevar installasjons- og bruksanvisningen og sørg for at de følger apparatet ved eierskifte.

Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig dersom anvisningene i denne manual ikke følges.

Sikkerhetsanvisninger

All montering og tilkobling må utføres av autorisert installatør i samsvar med gjeldende lover og regler i landet og i samsvar med lokale elektrisitetsleverandørers normer. Vi anbefaler deg å ringe Teknisk support for denne type arbeid.

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Rør ikke apparatets innvendige deler. Ved behov, ta kontakt med Teknisk support.

Hvis du oppdager at det er noe i veien med apparatet må du ikke koble det til.

Ta kontakt med Teknisk support.

Overflatene på kokeapparater kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig. Hold barn på avstand.

Bruk bare apparatet til matlagning, aldri til romoppvarming.

Fett eller olje tar lett fyr ved for kraftig oppvarming.

Steking med fett eller olje bør derfor bare skje under konstant oppsyn. Hvis det tar fyr, må du ikke bruke vann til å slukke flammene.

Fare for brannskade! Dekk kokekaret med et lokk for å kvele flammene og slå av kokesonen.

Steng av strømtilførselen ved skade på apparatet.

For reparasjon, ta kontakt med Teknisk support.

Bruk aldri damprensere for å rengjøre apparatet.

Fare for elektrisk støt!

Figurene i denne bruksanvisning er veiledende.

Elektriske plater

Før du tar den nye platetoppen i bruk

For å fjerne lukten av nytt apparat, sett kokesonene på full varme, en etter en og uten kokekar, i fem minutter. Ikke slå på mer enn en kokesone om gangen. I denne prosessen er det normalt at det kommer noe røyk og lukt, men dette vil forsvinne etter hvert.

OBS

Slå aldri på kokesonene uten at det står kokekar på dem, unntatt ved første gangs oppvarming.

Betjening

Hvordan slå på apparatet

Vri bryteren mot høyre til ønsket posisjon.

Posisjon 1: laveste effekt.

Posisjon 6 eller 9 (avhengig av modell): full effekt.

Forslag

Det anbefales å bruke full effekt i begynnelsen og gå over til middels effekt etter noen minutter.

Hvordan slå av apparatet

Vri bryteren mot venstre til av-stilling.

Restvarme

Du kan slå av de elektriske platene like før maten er ferdig. Med restvarmen kan du fortsette kokingen i noen minutter og på den måten sparer du energi.

Forslag

Forslagene som følger er veiledende. Du bør øke effekten i følgende tilfeller:

- ved bruk av store mengder væske,
- tilberedelse av store retter,
- ved bruk av kokekar uten lokk.

	Effekt (panel med 6 posisjoner)	Effekt (panel med effektnivå 1-9)
Smelting: sjokolade, smør, gelatin	1 - 2	1 - 2
Koking: ris, bechamel-saus, ragu	1 - 2	2 - 3
Koking: poteter, pasta, grønnsaker	2 - 3	4 - 5
Surring: gryteretter, rundstek	2 - 3	4 - 5
Dampkoking: fisk	3	5
Oppvarming, holde varme: ferdigretter	3 - 4	2 - 3 - 4 - 5
Steking: wienerschnitzel, biff, omelett	4 - 5	6 - 7 - 8
Koking og bruning	6	9

Advarsel ved bruk

Følgende forslag vil hjelpe deg å spare energi og å unngå skade på kokekarene:

- Bruk riktig grytestørrelse til hver kokesone. Diameteren på bunnen av kokekaret bør passe til diameter på kokesonen, den bør aldri være mindre
- Bruk kokekar med jevn og kraftig bunn.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn som står ustabil på kokesonen.
- Plasser kokekaret midt på selve kokesonen. I motsatt fall kan det velte.
- Bruk alltid lokk til kokekarene.
- Utsett ikke platetoppen for slag, og plasser ikke for mye vekt på den.
- Bruk kokekarene forsiktig på platetoppen.
- Dekk aldri platetoppen med aluminiumsfolie eller lignende når du lager mat. Det kan skade platetoppen.

- Unngå at væske koker over på platetoppen og på kokesonene. Bruk høye kokekar hvis du lager mat med mye væske i.
- Hold platetoppen tørr. Salt vann og våte kokekar kan skade den. Bruk ikke våte kokekar når du lager mat.

Rengjøring og vedlikehold

Tørk umiddelbart opp matsøl.

Rengjør kokesonene med vann og såpe.

Tørk platetoppen. Med tiden kan fuktighet forårsake oksidering av kokesonene.

Varm de fuktige kokesonene opp et lite øyeblikk.

Drypp olje eller et beskyttende middel som finnes på markedet på kokesonene for å vedlikeholde overflaten.

Området rundt kokesonene blir gulaktige når de har vært i bruk en stund. Dette er normalt. Rengjør området rundt kokesonene med rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

Rengjøringsmiddel for rustfritt stål bør ikke brukes i området rundt bryterne. Inskripsjonene kan viskes ut.

Emaljerte overflater

Rengjør platetoppen med en fuktig klut.

Bruk ikke skurende rengjøringsmidler eller skuresvamper. Platetoppen kan miste sin glans.

Overflater i rustfritt stål

Etter en tids bruk kan det oppstå blålige og gulaktige flekker på platetoppen og på områdene rundt kokesonene.

Bruk rengjøringsmidler for rustfritt stål.

Bruk ikke skurende rengjøringsmidler.

Hvordan unngå skader på apparatet

Hold platetoppen tørr. Salt vann og våte kokekar kan skade den.

Unngå å søle salt på platetoppen.

Ikke bruk skarpe gjenstander, kniver osv., for å fjerne matrester som sitter fast på platetoppen.

Bruk aldri damprensere for å rengjøre apparatet, da det kan skade apparatet.

Teknisk support

Ved kontakt med Teknisk support, oppgi apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD). Denne informasjon er oppgitt på merkeplaten og på etiketten som er limt på bruksanvisningen.

Garantivilkår

Garantivilkårene som vår bedrift har etablert i det land hvor kjøpet er utført skal komme til anvendelse. Du kan få nærmere informasjon på utsalgsstedene.

For å benytte garantien må du å ta med deg kvitteringen på kjøpet.

Rett til endringer forbeholdes.

Emballasje og brukte apparater



Dersom symbolet /place the simbol here/ står på apparatets merkeplate må du gjøre følgende:

Avhending av avfall på en miljøvennlig måte



Pakk ut apparatet og sørg for miljøvennlig avhending av emballasjen.

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/CE.

Direktivet fastsetter rammene for resirkulering og gjenbruk av brukte apparater som gjelder i hele den europeiske union.

Montering av platetoppen

Les bruksanvisningen nøye før montering av apparatet.

Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig dersom anvisningene i denne manual ikke følges.

Sikkerhetsanvisninger

All montering og tilkobling må utføres av autorisert installatør i samsvar med gjeldende lover og regler i landet og i samsvar med lokale elektrisitetsleverandørers normer. Vi anbefaler deg å ringe Teknisk support for denne type arbeid.

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger. Steng av strømtilførselen før ethvert inngrep.

Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med varme deler på platetoppen. Isolasjonen rundt ledningene kan bli skadet.

Alle apparater med elektriske deler må være jordet. Rør ikke apparatets innvendige deler. Ved behov, ta kontakt med Teknisk support.

Dette apparat er av typen Y: Den inngående kablen må ikke skiftes ut av brukeren, bare av fagpersonell fra Teknisk support. Endre ikke ledningstype og minimumstverrsnitt.

Kontroller at platetoppen er beregnet for kombinasjon med stekeovn eller bryterpanel. Kontroller at spenningen som er oppgitt på merkeplaten svarer til den faktiske nettspenningen.

Før montering

Den omkringliggende innredningen bør være av ikke-brennbart materiale. Kledningene og limet de er festet med bør være varmebestandige.

Apparatet må ikke monteres over kjøleskap, vaskemaskiner, oppvaskmaskiner eller lignende.

Monteringsforberedelser

Hvis du monterer platetoppen ved en vegg eller ved enden av et skap, må det ikke være mindre enn 80 mm mellom utskjæringsåpningen og veggen.

Skjær en åpning i arbeidsflaten som vist på tegningen (minimum tykkelse 38 mm).

Dekk snittkanten med en beskyttende fukt- og varmebestandig lakk. På flisbelagte arbeidsflater må det fuges med silikon.

Dersom du skal arbeide med lim i området rundt platetoppen må du bruke varmebestandig lim(>150°).

Om mulig, bør du plassere en avdeler minst 100 mm fra sokkelen som platetoppen med bryterpanel hviler på, for å unngå eventuell kontakt mellom sokkel og platetopp.

Montering av platetoppen

1. Plasser klemmene på de anviste stedene.
Ikke bor i disse punktene.
2. Skru klemmene fast i det største hullet.
Bruk det minste hullet for flisbelagte arbeidsflater.
3. Fest vedlagte tetningslist rundt platetoppen.
Endene bør ikke ligge oppå hverandre.
4. Før du monterer platetoppen i utskjæringshullet, kontroller at fargene på plugg og kontakt stemmer overens.
5. Monter platetoppen og skyv den ned.
Trek ledningene mot forsiden.
Tilkobling av platetoppen.

Elektrisk tilkobling

Kontroller at spenningen som er oppgitt på merkeplaten svarer til den faktiske nettspenningen.

Dette apparat er av typen Y: Den inngående kablen må ikke skiftes ut av brukeren, bare av fagpersonell fra Teknisk support.

Endre ikke ledningstype og minimumstverrsnitt.

1. Foreta den elektriske tilkoblingen mellom platetopp og bryterpanel eller stekeovn.
Ingen av apparatene må være tilkoblet strøm.
2. Skru fast jordforbindelsen (grønn og gul ledning) mellom platetoppen og stekeovnen eller bryterpanelet.
3. Koble pluggene til de forskjellige kokesonene til de tilhørende kontakter.
Fargen på ledningen må være den samme som på kontakten.
4. Monter stekeovnen eller bryterpanelet forsiktig for å ikke skade noen av ledningene.

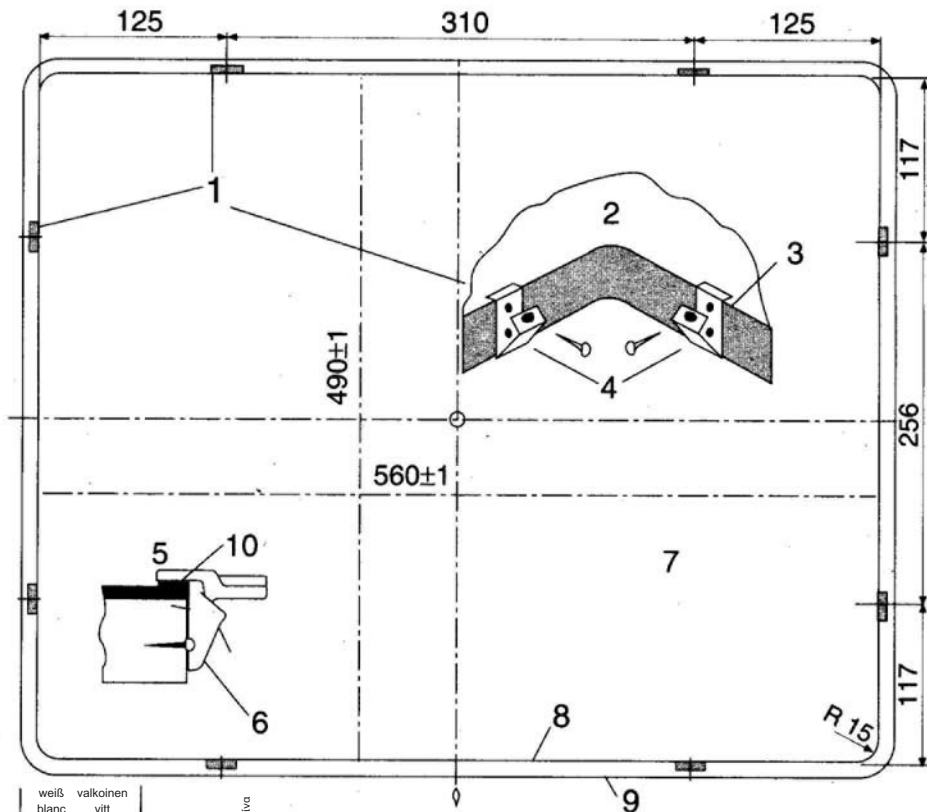
Merk

Hvis platetoppen ikke fungerer etter montering, kontroller hovedsikringen.

Ring en autorisert installatør hvis den fortsatt ikke fungerer.

Demontering av platetoppen

1. Avbryt strømtilførselen til stekeovnen.
Bare da kan du koble fra jordforbindelsen.
2. Koble fra jordforbindelsen (gul og grønn ledning).
3. Demonter ovnen i motsatt rekkefølge i forhold til montering.



W	weiß blanc white wit bianco blanco	valkoinen vitt hvit Λευκό hvid
S	schwarz noir black zwart nero negro	musta svart svart Μαύρο sort
G	grün vert green groen verde verde	vihreä grönt grønn Πράσινο grøn
B	blau bleu blue blauw blu azul	sininen blått blå Μπλε blå
R	rot rouge red rood rosso rojo	punainen rött röd Róssivo rød

Schutzleiterschleif, Einbaumulle
 avföringskabel, Filled kitchen
 Earth connection, Filled kitchen
 Aansluiting aardingskabel, Inbouwformul
 Lier, Lier, Lier, Lier, Lier, Lier, Lier, Lier
 Conexão da caixa de puxada a terra, Caixa empotrada
 Maadoitospöhdön liittäminen
 Jordslutningskabel, Inbyggning
 Σύνδεση του καλωδίου της γείωσης, Εντοιχισμένη κοιλότητα
 Tilslutning af jordforbindelse, Nedisænkning koblet

