



brugsanvisning
gebruiksaanwijzing
user manual
notice d'utilisation
benutzerinformation
istruzioni per l'uso
bruksanvisning
manual de instrucciones

Kogesektion
Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Kochfeld
Piano cottura
Komfyrtopp
Placa de cocción

LAM6000E

INDHOLD

Om sikkerhed	2	Vedligeholdelse og rengøring	6
Installation	3	Hvis noget går galt	7
Produktbeskrivelse	5	Tekniske data	8
Betjening	5	Miljøhensyn	8
Nyttige oplysninger og råd	6		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes



OM SIKKERHED

i Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du installerer apparatet og tager det i brug. Det forebygger ulykker og sikrer korrekt betjening. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, og lad den følge med ved flytning eller salg. Alle, der bruger apparatet, skal være helt fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

Generelt om sikkerhed

! **Advarsel** Personer (herunder børn), der har fysisk eller sensorisk funktionsnedsættelse eller mangler erfaring og viden, må ikke bruge dette apparat. Den person, der har ansvaret for deres sikkerhed, skal holde øje med dem eller instruere dem i, hvordan apparatet bruges.

i Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.

Børns sikkerhed

- Apparatet må kun bruges af voksne. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning og fysisk personskade.
- Hold børn på afstand af apparatet under og efter brug, indtil det er kølet af.

Sikkerhed under brug

- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før du tager det i brug.
- Sæt kogezonerne på "slukket" efter hver brug.
- Risiko for forbrænding! Læg ikke køkkenredskaber eller grydelåg på kogezonen, hvor de kan blive meget varme.



Advarsel Brandfare! Overophedet fedt og olie selvantændes meget let.

Korrekt brug

- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Lad ikke væskerne flyde over i hullerne oven på kogesektionen
- Brug aldrig kogesektionen uden kogegrej.
- Brug kun apparatet til madlavning i husholdningen! Brug det ikke til erhvervs- eller industrimæssige formål, eller til andet end det tilsigtede formål. Således undgår du fare for personskader eller beskadigelse af ejendom.
- Brug kun kogegrej med en bunddiameter, som passer til brænderes størrelse.
- Gryder må ikke komme ind i reguleringszonen.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Brug aldrig ustabilt kogegrej for at forhindre det i at vælte og forårsage en ulykke.
- Du må hverken anbringe eller opbevare brandbare produkter (eller genstande, der er gennemvædet af brandbare produkter) og materialer (fremstillet af plast eller aluminium) i nærheden eller på apparatet. Der er fare for eksplosion eller brand.
- Brug kun det tilbehør, der leveres med apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter apparatet i en stikkontakt. Lad ikke ledninger røre apparatet eller varmt kogegrej. Ledningerne må ikke være viklet sammen.

Sådan undgås skader på apparatet

- Lad ikke syreholdige væsker som f.eks. eddike, citronsaft eller afkalkningsmidler

komme i berøring med kogesektionen.

Det vil give matte pletter

- Læg ikke våde grydelåg på kogepladerne, og lad ikke varme gryder eller pander stå og køle af på kogepladerne. Ellers kan der opstå kondens, så de ruste.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Det kan beskadige kogegrejet og massepladen.
- Brug aldrig massepladen med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Dæk ikke nogen del af apparatet med alufolie.

INSTALLATION

Installation



Advarsel Læs og følg anvisningerne omhyggeligt. Der er fare for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Kontrollér, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparatet. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- **Installationen og tilslutningen af apparatet til el-forsyningen må kun udføres af kvalificeret personale.**
- Brug først indbygningsapparater, når de er monteret i passende indbygningseenheder og bordplader, der opfylder kravene.
- Produktet og dets specifikationer må ikke ændres. Der er fare for personskade eller beskadigelse af apparatet.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, elsikkerhed osv.), der gælder i brugslandet.
- Mindstefaststanden til andre apparater skal overholdes.
- Indbyg beskyttelse mod stød. F.eks. skal du montere en isolerende plade direkte under apparatet, hvis der er en skuffesektion nedenunder.
- Hvis fastgørelseskonsollen befinder sig i nærheden af klemmen, skal du altid sørge for, at tilslutningskablet ikke kommer i kontakt med konsollens kant.
- Beskyt snitfladerne i bordpladen mod fugt med en passende fugemasse!
- Forsegel revnen mellem apparat og bordplade helt med en egnet fugemasse.

Bortskaffelse af apparatet

- Sådan undgås risiko for personskade eller beskadigelse
 - Tag stikket ud af kontakten.
 - Klip ledningen af, hvor den er forbundet til apparatet, og kassér den.
 - Henvend dig til din kommune ang. bortskaffelse af apparatet.

- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt, f.eks. fra opvaskemaskine eller ovn.
- Installér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Ellers kan varme pander og gryder blive revet på gulvet, når døre åbnes eller vinduer blæser op.
- **Apparatet skal kobles fra lysnettet, før du udfører vedligeholdelse eller rengøring.**



Advarsel Risiko for skader ved elektrisk stød. Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnettet.

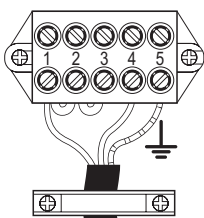
- Der er spænding på nettilslutningsklemmen.
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Berøringsbeskyttelse skal sikres ved at udføre indbygningen fagmæssigt korrekt.
- Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.
- Klemmeforbindelser skal udføres fagmæssigt korrekt.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Brug den rigtige netledning, og udskift den beskadigede netledning med den korrekte ledningstype. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

Apparatets elinstallation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Du skal have korrekte isolationsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer, kæledyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af disse krav.

Tilslutning, el

- Tilslut apparatet til jord i h.t. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at mærkespændingen og strømtypen på typeskiltet svarer til el-forsyningen på installationsstedet.
- Dette apparat leveres med en netledning, der er beregnet til 230 V enkeltfaset funktion.
- Apparatet er forsynet med en fempolet klemboks, hvis kabler er beregnet til 230 V enkeltfaset funktion.



Hvis spændingen er en anden, udføres tilslutningen som vist på tilslutningsdiagrammet for den lavere beskyttelse.

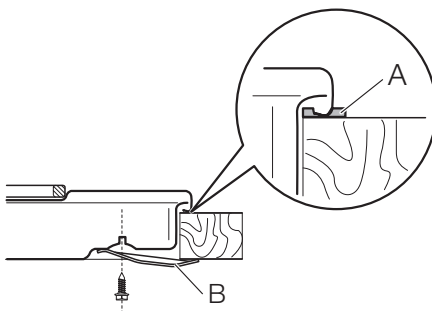
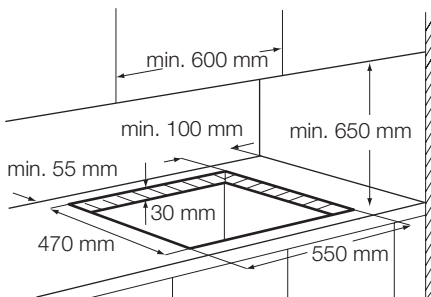
- Elektriske dele må kun monteres eller udskiftes af en tekniker fra servicecentret eller en autoriseret installatør.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Sørg for, at der er adgang til netstikket efter installationen.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Apparatet må ikke tilsluttes med en forlængerledning, en adapter eller en stikdåse (risiko for brand). Kontrollér, at jordforbindelsen overholder gældende standarder og regulativer.
- Netledningen skal anbringes på en måde, så den ikke kommer i berøring med nogen varme dele.
- Den elektriske installation skal udføres, så apparatet kan afbrydes fra nettet med en flerpolet afbryder med en brydeafstand på mindst 3 mm, f.eks. automatisk linjeafbryder, jordafbryder eller sikring.

- Ingen af netledningens dele må udsættes for en temperatur på 90°C. Den blå nulledning skal tilsluttes til klemmen mærket med "N". Den brune (eller sorte) faseleder (monteret i klemmen mærket "L") skal altid forbindes til fase på lysnettet.

Tilslutningsledning

Brug kun tilslutningsledningen type H05V2V2-F T90 eller en tilsvarende type. Kontrollér, at kabelsektionen er egnet til spændingen og arbejdstemperaturen. Den gul/grønne jordleder skal være ca. 2 cm længere end den brune (eller sorte) faseleder.

Montering

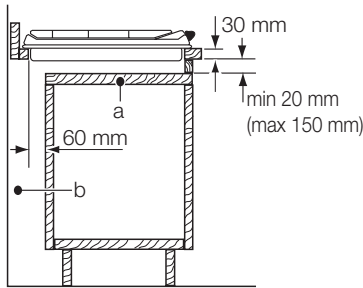


- A) forsegling, der skal fjernes
- B) medfølgende konsoller

Muligheder for indsætning

Køkkenenhed med dør

Pladen, der er installeret under kogesektionen, skal være let at fjerne og give nem adgang, i tilfælde af at det er nødvendigt med teknisk assistance.

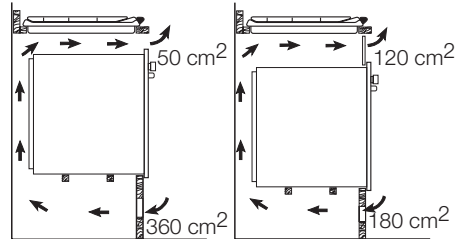


- a) Aftagelig plade
b) Plads til tilslutninger

Køkkenenhed med ovn

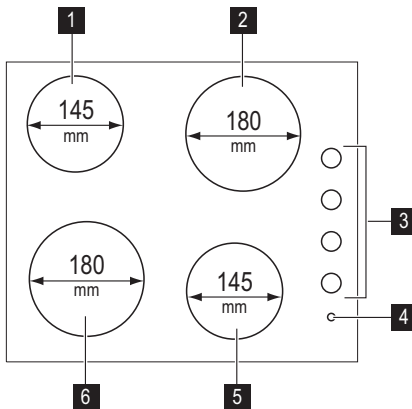
Målene af kogesektionens fordybning skal overholde angivelsen, og køkkenenheden

skal være udstyret med udluftninger for at få en konstant luftforsyning. Kogesektionens og ovnens elektriske tilslutning skal installeres separat af hensyn til sikkerheden og for at gøre det nemt at fjerne ovnen fra enheden.



PRODUKTBESKRIVELSE

Kogepladens layout



- 1 Enkelt kogezone 1000 W
- 2 Enkelt kogezone 1500 W
- 3 Betjeningsknapper
- 4 TÆNDT-lampe
- 5 Enkelt kogezone 1500 W
- 6 Enkelt kogezone 2000 W

Knapper til elektriske kogezone

Symbol	Funktion
0	sluk-position

Symbol	Funktion
1	minimal varme
6	maksimal varme

BETJENING

Drej knappen mod uret for at tænde for kogezone og for at øge varmetrinnet. Drej knappen med uret for at mindske varmetrinnet. Drej knappen til 0 for at slukke for kogezone.

Tændt-lampen aktiveres, når der tændes for en af zonerne, og den forbliver tændt, indtil kogezoneerne slukkes.

Før ibrugtagning

Stil kogegrej med vand på hver kogezone, og indstil til maksimal varme. Hold appara-


tet tændt i 10 minutter for at afbrænde eventuelle urenheder. Efter dette skal apparatet være tændt ved laveste varmetrin i 20 minutter. I løbet af denne periode kan der opstå lugt og røg. Det er normalt. Sørg for god udluftning.

Lynplade

En rød prik i midten af pladen indikerer en lynplade. En lynplade opvarmes hurtigere end almindelige plader.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

Energibesparelse

-  Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for massepladen.
- Sluk for massepladen nogle minutter før tilberedningen er slut, så du udnytter restvarmen.
- For at opnå tilfredsstillende resultater skal gryderne bund have de samme mål (eller en smule større) som masseplader. Brug ikke mindre gryder.

Kogegrej

-  Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Eksempler på anvendelser

Varmerindstilling:	Bruges til:
0	SLUK-position

Den røde prik er malet på overfladen og kan komme af efter et stykke tid. Den påvirker ikke apparatets ydeevne.

Der kan komme røg og lugt fra lynpladen, når du bruger den for første gang. Røgen og lugten forsvinder efter et stykke tid.


Varmerindstilling:	Bruges til:
1	Trin til varmholdning
2	Simre nænsomt
3	Simre
4	Stegning / bruning
5	Bringe i kog
6	Bringe i kog / hurtigstegning / friturestegning


Information om akrylmid


Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING


Rengør altid apparatet efter brug. Brug altid kogegrej med ren bund.

 **Advarsel** Sluk altid på kontakten (eller gruppeafbryderen), inden der udføres vedligeholdelse eller rengøring.

 Pladen skal helst rengøres, mens den varm. Så er spild nemmere at få af, end når det er kølet af.

 **Advarsel** Skarpe og skurende rengøringsmidler skader apparatet. Af hensyn til din egen sikkerhed må du **ikke** rengøre apparatet med damp- eller højtryksrensere.

Det rustfrie stål kan blive ødelagt, hvis det opvarmes for meget. Pga. dette må du ikke tilberede mad med klæbesten, lertøj eller støbejernsplader. Brug ikke aluminiumsfolie til afdækning ligeledes pga. strålevarme. Dele af rustfrit stål vaskes med vand, og der tørres efter med en blød klud.

 Skrammer eller mørke pletter betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes fastsiddende snavs:

1. Brug fint skurepulver eller en skuresvamp til at fjerne snavset.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.

3. Tænd for pladen ved et lavt varmetrin, og lad den tørre.
4. For at vedligeholde varmepladerne skal du tørre pladerne af med en dråbe olienolie på et viskestykke for at forhindre rust.

Vigtigt Til rustfri kogesektioner bruges et specialmiddel til rengøring af rustfrit stål.

- i** Med tiden kan varmpåvirkningen misfarve den rustfri stål kant om pladen.

HVIS NOGET GÅR GALT

Fejl	Mulig årsag og løsning
Apparatet virker slet ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Undersøg sikringen i husstandens sikringstavle. Hvis relæet bliver ved med at slå fra, skal der tilkaldes en autoriseret el-installatør.
Kogezonen bliver ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og at elektriciteten er tændt. • Kontroller, at du drejer den knap. • Undersøg sikringen i husstandens sikringstavle. Hvis relæet bliver ved med at slå fra, skal der tilkaldes en autoriseret el-installatør.
Kogesektionens effektivitet er ikke tilfredsstillende.	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg altid for, at kogesektionen er ren og tør. • Sørg for, at kogegrejet har den rette størrelse til kogesektionen. • Sørg for, at kogegrejet har en flad bund. • Sørg for, at varmetrinnet er korrekt for denne type madlavning.

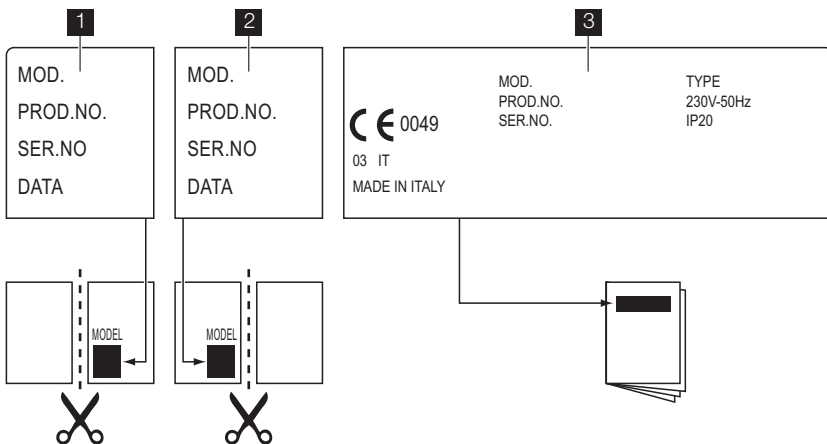
Hvis der opstår en fejl: Forsøg først selv at finde en løsning. Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller servicecentret.

gå ud fra, at et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren er gratis, heller ikke i garantiperioden.

- i** Hvis fejlen skyldes forkert betjening, eller hvis installationen ikke er udført af en autoriseret installatør, kan du ikke

Mærkater leveret med tilbehørsposen

Sæt de klæbende mærkater fast som angivet herunder:



- 1** Sæt det fast på garantikortet, og send denne del
- 2** Sæt det fast på garantikortet, og behold denne del

- 3** Sæt den fast på instruktionshæftet
- For at kunne hjælpe dig hurtigt og korrekt er følgende oplysninger nødvendige**

ge. Disse oplysninger findes på typeskiltet.

- Modelbeskrivelse
- Produktnummer (PNC)

- Serienummer (S.N.)
- Brug kun originale reservedele. De fås hos vores servicecenter og hos autoriserede reservedelsforhandlere.

TEKNISKE DATA**Kogesektionens mål**

Bredde:	580 mm
Længde:	500 mm

Mål af kogesektionens fordybning

Bredde:	470 mm
Længde:	550 mm

Varmepladeeffekt

Forreste venstre kogezone 180 mm	2,0 kW
----------------------------------	--------


Forreste højre kogezone 145 mm	1,5 kW
Bageste venstre kogezone 145 mm	1,0 kW
Bageste højre kogezone 180 mm	1,5 kW
Tilsluttet effekt i alt	6,0 kW
Elforsyning	230 V ~ 50 Hz

MILJØHENSYN

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale

kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Emballagemateriale

-  Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes. Plastdelene er mærket: >PE<, >PS< osv. Aflever emballagens dele som husholdningsaffald på kommunens genbrugsstation.

INHOUD

Veiligheidsinformatie	9	Onderhoud en reiniging	14
Montage	10	Problemen oplossen	14
Beschrijving van het product	13	Technische gegevens	16
Bediening	13	Milieubescherming	16
Nuttige aanwijzingen en tips	13		

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid



Waarschuwing! Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kinderbeveiliging

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamenlijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Plaats geen metalen bestek of deksels op de kookplaat, want deze kunnen erg heet worden.



Waarschuwing! Brandgevaar!

Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat geen vloeistof in de gaten lopen bovenaan de kookplaat
- Gebruik de kookplaat niet zonder pannen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik! Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden, of voor enig ander doel. Zo voorkomt u verwondingen of schade.
- Gebruiken alleen pannen met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.
- Zet geen pannen op het bedieningspaneel
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruik geen instabiele pannen om te voorkomen dat ze kantelen en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten (of items die vochtig zijn door ontvlambare producten) en materialen, of voorwerpen

die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of bij het apparaat. Risico op explosie of brand.

- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Laat geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap of kalkverwijderingsmiddelen op de kookplaat komen. Deze veroorzaken matte plekken
- Leg geen natte deksels op de kookzones en laat hete pannen niet afkoelen op de

kookzones. Anders kan er condens en roest ontstaan.


- Laat pannen niet droogkoken om schade aan de pan en de kookplaat te voorkomen.
- Gebruik de vaste kookplaat niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.

Verwijdering van het apparaat.

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - Snijd het netsnoer door bij de aansluiting met het apparaat en gooi het weg.
 - Vraag bij uw gemeente na hoe u dit apparaat kunt weggooiën.

MONTAGE

Montage

 **Waarschuwing!** Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- **De installatie van het apparaat en de aansluiting op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende vakmensen.**
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er

onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de bevestigingssteun.
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Dicht de opening tussen het apparaat en het werkblad af met een geschikt afdichtmiddel.
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bv. van een vaatwasser of oven.
- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen. Anders kan heet kookgerei van de kookplaat worden gestoten wanneer deuren of ramen worden geopend.
- **Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u overgaat tot reiniging of onderhoud.**

 **Waarschuwing!** Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

- De netaansluiting staat onder stroom

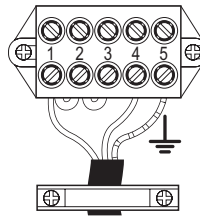
- Schakel de stroomtoevoer naar de net-aansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel. Neem contact op met onze serviceafdeling.

Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden. U dient gebruik te maken van de juiste isolatie-toestellen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Indien niet voldaan is aan de volgende voorwaarden, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor letsel aan personen en huisdieren of schade aan eigendommen.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Dit apparaat is voorzien van een aansluitnoer dat is bedoeld voor een enkelfasige functie van 230 V.
- Het apparaat is voorzien van een vijfpolige aansluitklem, waarvan de kabels bedoeld zijn voor een enkelfasige functie van 230 V.



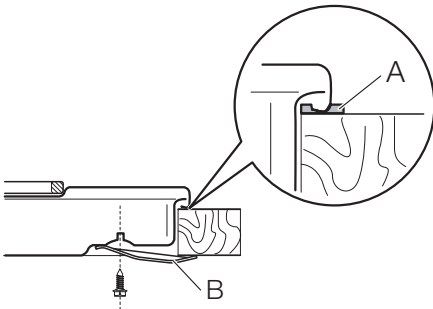
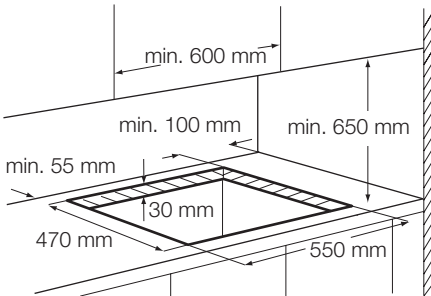
Bij een afwijkend voltage moet de aansluiting worden uitgevoerd zoals weergegeven in het aansluitschema op de onderste beschermkap.

- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de serviceafdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat dient niet te worden aangesloten op een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- Het stroomsnoer moet zo worden geplaatst dat het geen contact maakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, bv. een automatische stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale kabel moet worden aangesloten op de aansluitklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fase draad (gemonteerd in het contact van de aansluitklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

Aansluitkabel

Gebruik alleen een aansluitkabel van het type H05V2V2-F T90 of een soortgelijk type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Montage



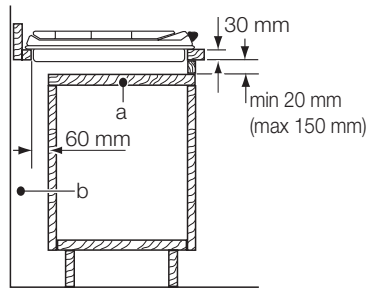
- A) afdichting voor verwijdering
B) meegeleverde steunen

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en

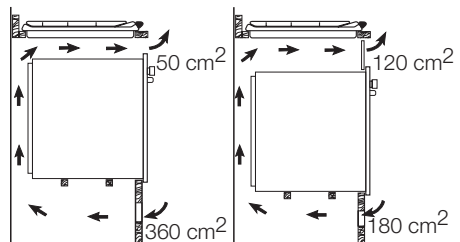
eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.



- a) Verwijderbaar paneel
b) Ruimte voor aansluitingen

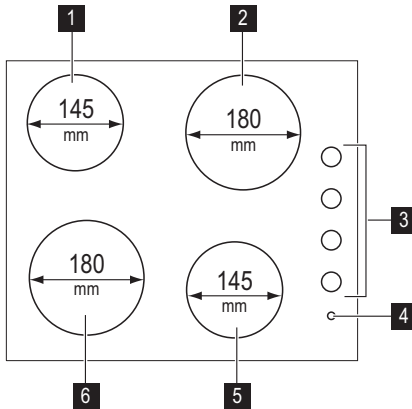
Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de aanwijzing en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven moeten afzonderlijk geïnstalleerd worden, om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken.



BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



- 1** Enkele kookzone 1000 W
- 2** Enkele kookzone 1500 W
- 3** Bedieningsknoppen
- 4** Stroomindicatielampje
- 5** Enkele kookzone 1500 W
- 6** Enkele kookzone 2000 W

Bedieningsknoppen elektrische kookzones

Symbol	Functie
0	uit-stand

Symbol	Functie
1	minimale warmte
6	maximale warmte

BEDIENING

Om de temperatuur in te schakelen en de instelling te verhogen de knop linksom draaien. Draai de knop naar rechts om de kookstand te verlagen. Draai de knop naar 0 om het apparaat uit te schakelen.

Het controlelampje gaat branden als een of beide kookzones wordt ingeschakeld, en blijft branden tot de kookzones worden uitgeschakeld.

Voor het eerste gebruik

Plaats pannen met water op elke kookzone, stel de maximale stand in en laat het apparaat 10 minuten werken. Dit is om restanten van het apparaat te verbranden. Laat hierna het apparaat 20 minuten werken in de laag-

ste stand. Tijdens deze periode kan er een nare geur en rook optreden. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Snelkookplaat

De rode stip in het midden van de plaat toont aan dat de plaat een snelkookplaat is. Een snelkookplaat wordt sneller warm dan normale platen.

De snelkookplaat is op het oppervlak aangebracht en kan na enige tijd losraken. Dit heeft geen effect op de werking van het apparaat.

De snelkookplaat kan roken en een geur verspreiden bij het eerste gebruik. De rook en geur verdwijnen na een tijdje.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Energie besparen




- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de vaste kookplaat voordat u deze inschakelt.

- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de vaste kookplaat uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- Voor goede resultaten moet de bodem van de pannen dezelfde afme-

ting hebben als de vaste kookplaat (of iets groter zijn). Gebruik geen kleinere pannen.

Pannen

-  De bodem van de pan moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Voorbeelden van kooktoepassingen

Warmte instelling:	Gebruik om:
0	Uit-stand
1	Warm te houden
2	Zachtjes te sudderen
3	Te sudderen
4	Te frituren / gratineren


Warmte instelling:	Gebruik om:
5	Aan de kook te brengen
6	Aan de kook te brengen / (snel) te frituren


Informatie over acrylamides


Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik. Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.


 **Waarschuwing!** Trek voordat u de kookplaat gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen

 De kookplaat kan het beste worden schoongemaakt als hij nog warm is; etensresten kunnen gemakkelijker verwijderd worden als ze nog warm zijn

 **Waarschuwing!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden**.

Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer. Gebruik geen aluminium folie om schade aan het oppervlak te voorkomen.


Onderdelen van roestvrij staal afwassen met water en vervolgens afdrogen met een zachte doek.

 Krassen of donkere vlekken hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijderen van vuil:

1. Gebruik het fijn schuurmiddel of een schuurspons om het vuil te verwijderen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Verwarm de kookplaat op een lage temperatuur en laat deze opdrogen.
4. Om de kookplaten te onderhouden, wrijf de kookzones met een beetje olijfolie op een keukenpapiertje in om roest te voorkomen

Belangrijk! Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om de roestvrij stalen randen schoon te maken.

 De roestvrijstalen rand van de plaat kan iets verkleuren als gevolg van thermische belasting.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
De kookzone wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektriciteit is ingeschakeld. • Controleer of u aan de juiste regelknop draait. • Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.
De kookplaat functioneert niet naar tevredenheid.	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is. • Zorg ervoor dat het kookgerei de juiste maat heeft voor de kookzone. • Zorg ervoor dat het kookgerei een vlakke bodem heeft. • Zorg ervoor dat de warmte-instelling correct is voor het soort bereiding.

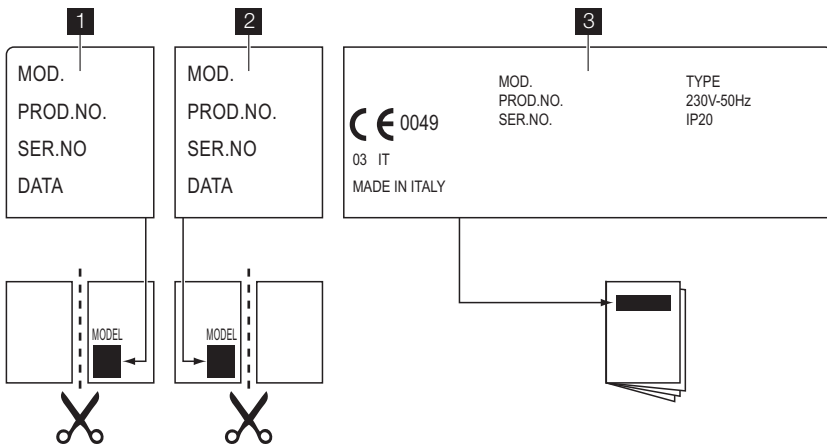
Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

is het bezoek van de klantenservice-monteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

i Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantietaal en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantietaal en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving

- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S.N.).....

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen kookplaat

Breedte:	580 mm
Lengte:	500 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	470 mm
Lengte:	550 mm

Vermogen kookplaten

Voorste linker kookzone 180 mm	2,0 kW
--------------------------------	--------


Voorste rechter kookzone 145 mm	1,5 kW
Achterste linker kookzone 145 mm	1,0 kW
Achterste rechter kookzone 180 mm	1,5 kW
Totaal vermogen	6,0 kW
Elektrische voeding	230 V ~ 50 Hz

MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact

opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

 De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<, >PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

CONTENTS

Safety information	17	Care and cleaning	21
Installation	18	What to do if...	22
Product description	20	Technical data	23
Operation	20	Environment concerns	24
Helpful hints and tips	21		

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION

- i** For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

- !** **Warning!** Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

- i** The appliance is not intended to be operated with external timer or separated remote-control system.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface, as they can become hot.



Warning! Fire danger! Overheated fats and oils can ignite very quickly.

Correct operation

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let the liquids overflow into the holes of the top of the hob
- Never use the hob without cookware.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks! Do not use it for commercial or industrial purposes or for any purpose other than that for which it was designed. This way, you will avoid risk to person or property.
- Use only cookware with bottom diameter applicable to the dimensions of burners.
- Pots must not enter the control zone.
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Never use unstable cookware to prevent from tilt and accident.
- Do not put or keep flammable liquids (or items that are wet with flammable products) and materials, or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance. Risk of explosion or fire.
- Use only the accessories delivered with appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance


- Do not let acid liquids such as vinegar, lemon juice or limescale removing agents

to touch the hob. This will cause matt patches

- Do not place wet pan lids on the hot-plates and do not let hot pans to cool on the hotplates. If not condensation and rust can form.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and hotplate.
- Do not use the solid hotplate with empty cookware or without cookware.
- Do not cover any part of the appliance with aluminium foil.

INSTALLATION

Installation


 **Warning!** Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- **Installation and connection of the appliance to the power supply must only be done by qualified personnel.**
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not change the specifications or modify this product. There is a risk of injury or damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.).
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
 - Disconnect the appliance from the power supply.
 - Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
 - Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

- Prevent damage of the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do maintenance work or cleaning.**

 **Warning!** Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make the electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with the proper cable type. Speak to your local Service Centre.

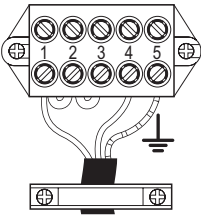
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm. You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or dam-

age to property caused by failure to obey these requirements.

Electrical connection

- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable that is predisposed for 230 V monophase function.
- The appliance is fitted with a five pole terminal box whose cables are predisposed for 230 V monophase function.



In case of different voltage, carry out the connection as shown in connection schematic table on the lower protection.

- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3

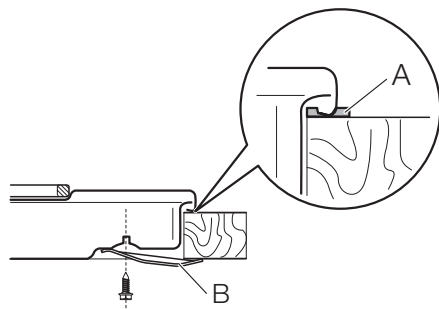
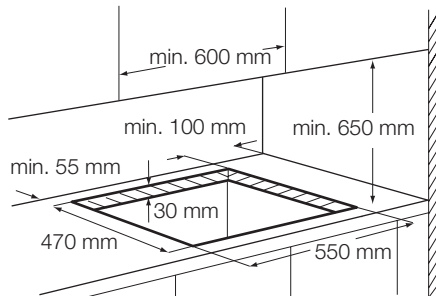
mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.

- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90°C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

Connection cable

Use only connection cable of type H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Assembly



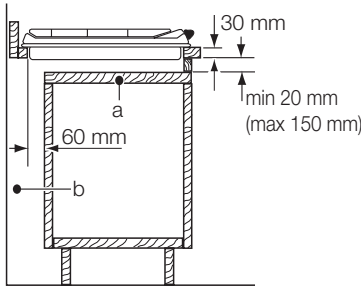
- A) seal to remove
- B) supplied brackets

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in

case a technical assistance intervention is necessary.

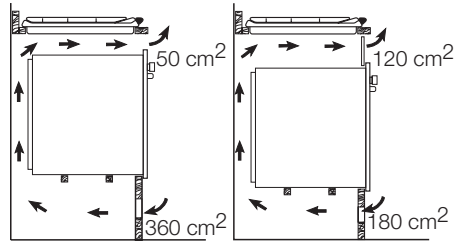


- a) Removable panel
- b) Space for connections

Kitchen unit with oven

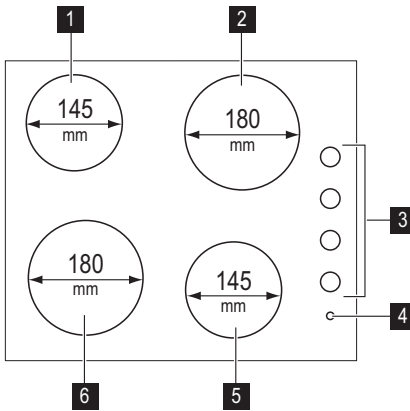
The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be

equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



- 1 Single cooking zone 1000 W
- 2 Single cooking zone 1500 W
- 3 Control knobs
- 4 Power indicator
- 5 Single cooking zone 1500 W
- 6 Single cooking zone 2000 W

Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

Symbol	Function
1	minimum heat
6	maximum heat

OPERATION

To switch on and increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. To switch off turn the knob to the 0.

Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

Before first use

Put cookware containing water on each cooking zone, set the maximum position and operate the appliance for 10 min. This is to burn off the residue in the appliance. After that, operate the appliance at minimum position for 20 min. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates.

The red dot is painted on the surface and can come off after some time. It does not have an effect on the performance of the appliance.

The rapid hot plate can smoke and make an odour when you use it for the first time. The smoke and an odour will go off after a while.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hotplate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- For satisfactory results, the bottom of pans must have the same dimensions (or slightly larger) as solid hotplates. Do not use smaller pans.

Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
0	Off position

Heat setting:	Use to:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.



Warning! Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.



The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use alumi-

nium foil to prevent damage the top during operation.
Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.

i Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.

3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, wipe the plates with a drop of olive oil on a kitchen towel to prevent rust.

Important! For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.

i The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The cooking zone does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the appliance is plugged in and the electrical supply is switched on. • Make sure that you turn the correct control knob. • Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The effectiveness of the hob is not satisfactory.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the hob is clean and dry. • Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone. • Make sure that the cookware has a flat bottom. • Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.

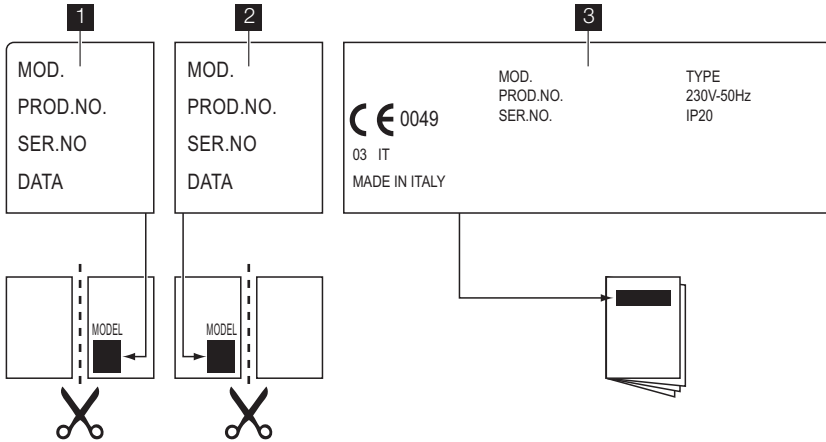
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

i If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or

dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description

- Product number (PNC)
- Serial Number (S.N.)

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

TECHNICAL DATA

Hob dimensions

Width:	580 mm
Length:	500 mm

Hob recess dimensions


Width:	470 mm
Length:	550 mm

Hot plate rating

Front left cooking zone 180 mm	2.0 kW
--------------------------------	--------


Front right cooking zone 145 mm	1.5 kW
Rear left cooking zone 145 mm	1.0 kW
Rear right cooking zone 180 mm	1.5 kW
Total rating	6.0 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please

contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	25	Entretien et nettoyage	30
Installation	26	En cas d'anomalie de fonctionnement	31
Description de l'appareil	29	Caractéristiques techniques	32
Fonctionnement	29	En matière de protection de l'environnement	32

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

i Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

! **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

i Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance indépendant.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil

(sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.

- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couvercles et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.

! Avertissement Danger d'incendie !

Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation correcte

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans récipients de cuisson dessus.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques d'accidents matériels et corporels
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre du fond correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.

- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des éléments imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Attention lorsque vous branchez un (des) appareil(s) électrique(s) à proximité de votre table de cuisson, Veillez à ce que le(s) câble(s) d'alimentation de cet(ces) appareil(s) électrique(s) ne soit(soient) pas en contact avec la surface chaude de la table ou ses récipients. Ne permettez pas que les connexions soient enchevêtrées.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Éliminez immédiatement les liquides acides, tels que vinaigre et jus de citron, ou les produits anti-tartre qui se sont déposés sur la table de cuisson, car ils sont susceptibles de la ternir.

INSTALLATION

Installation



Avertissement Veuillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- **L'installation et le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent uniquement être effectués par un professionnel qualifié.**
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés répondant aux normes en vigueur.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Ne déposez pas de couvercles humides sur les plaques de cuisson et ne laissez pas les casseroles chaudes refroidir sur les plaques. De la condensation pourrait se former et engendrer la formation de rouille.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur la table de cuisson et ne mettez pas cette dernière en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil de feuilles d'aluminium.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques, etc.).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez une protection contre les chocs, par exemple, n'installez des tiroirs que si un panneau de protection se trouve directement sous l'appareil.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil au plan de travail sans laisser d'espace à l'aide du mastic approprié.

- Protégez le bas de l'appareil de la vapeur et de l'humidité provenant par exemple d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à leur ouverture.
- **Avant tout nettoyage ou intervention technique, débranchez la prise électrique de l'appareil.**

⚠ Avertissement Risque de choc électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le branchement électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez une protection contre les contacts électriques pour une installation conforme.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- L'installation et le raccordement électrique de votre appareil ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé.

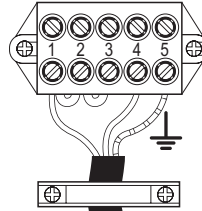
L'appareil doit disposer d'une installation électrique vous permettant de le débrancher de l'alimentation principale à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolation appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.

- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation prévu pour une tension monophasée de 230 V.
- Cet appareil est équipé d'un bornier à cinq pôles dont les câbles sont prévus pour une tension monophasée de 230 V.



Si la tension de l'habitation est différente, procédez au branchement comme illustré dans le tableau schématisé des connexions qui se trouve sur la protection inférieure.

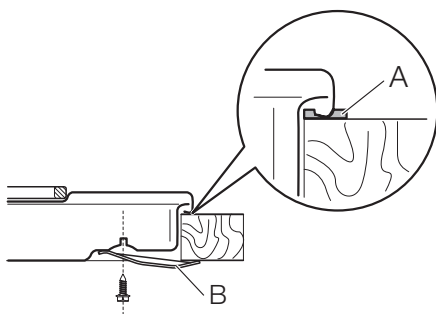
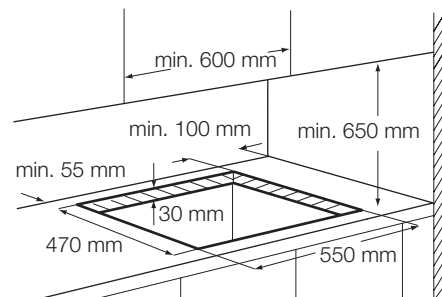
- Tout composant électrique doit être installé ou remplacé par un professionnel qualifié.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez la conformité du raccordement à la terre avec les normes et réglementations en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de telle façon qu'il ne touche aucune pièce chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit atteindre une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » du répartiteur. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » du répartiteur)

doit toujours être relié à la phase sous tension.

Cordon d'alimentation

Utilisez uniquement un câble de connexion de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Montage



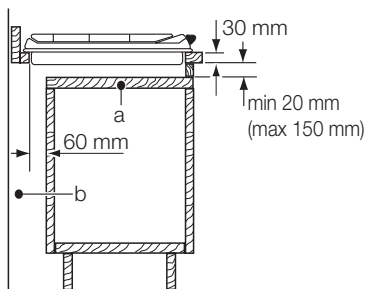
- A) joint à retirer
B) équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'ac-

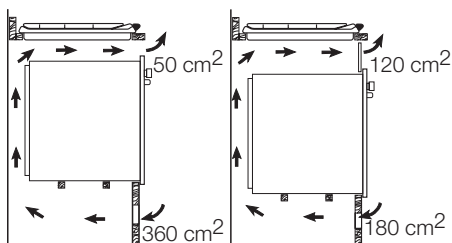
cès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible
b) Espace pour les branchements

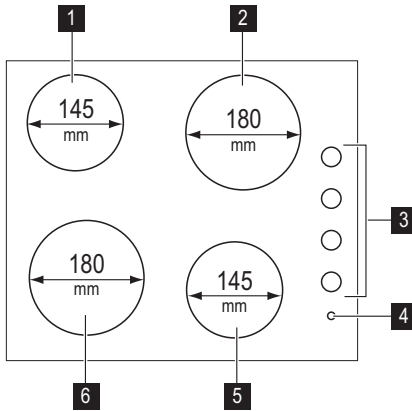
Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à un circuit 1000 W
- 2** Zone de cuisson à un circuit 1500 W
- 3** Manettes de commande
- 4** Voyant de fonctionnement
- 5** Zone de cuisson à un circuit 1500 W
- 6** Zone de cuisson à un circuit 2000 W

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position arrêt

Symbole	Fonction
1	température minimum
6	température maximum

FONCTIONNEMENT

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

Avant la première utilisation

Placez un récipient de cuisson contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, réglez sur la position maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Ceci afin de d'éliminer les résidus dans l'appareil. Ensuite, faites fonctionner l'appareil sur

la position minimum pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée apparaissent. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Plaque de cuisson rapide


Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.

Le point rouge est peint sur la surface et peut disparaître après quelque temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.


La plaque à chauffage rapide peut fumer et produire une odeur quand on l'utilise pour la première fois. La fumée et l'odeur se dissiperont après quelque temps.

CONSEILS UTILES

Économie d'énergie

-  • Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.


Récipient de cuisson


-  • Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avertissement** Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.

 Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

 **Avertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.


L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

épais que possible avant chaque utilisation.

Exemples de cuisson

Niveau de cuisson :	Utilisation :
0	L'appareil est à l'arrêt
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Bouillir / Saisir / Frire


Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

 Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Suppression des salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour entretenir les plaques chauffantes, essuyez-les avec une goutte d'huile d'olive sur un torchon de cuisine pour éviter la rouille.

Important Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

 Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
La zone de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé. • Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande. • Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche. • Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson. • Assurez-vous que le fond du récipient de cuisson utilisé est parfaitement plat. • Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.

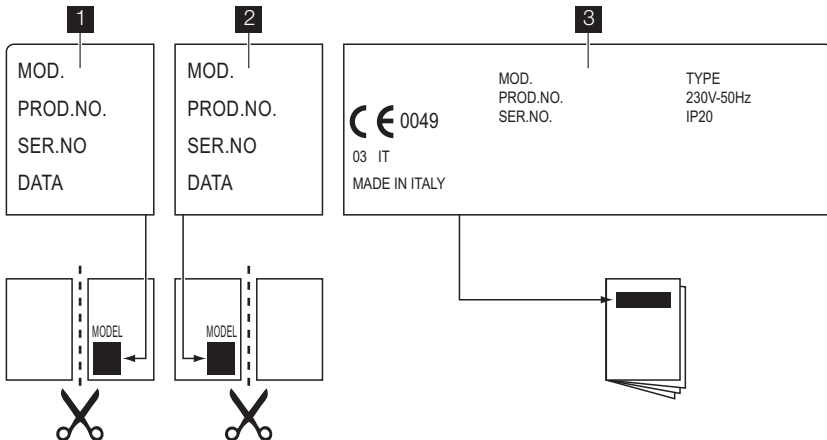
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide

et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle
- Référence produit (PNC)

- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	580 mm
Longueur :	500 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson


Largeur :	470 mm
Longueur :	550 mm

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson avant gauche 180 mm	2,0 kW
-------------------------------------	--------

Zone de cuisson avant droite 145 mm	1,5 kW
Zone de cuisson arrière gauche 145 mm	1,0 kW
Zone de cuisson arrière droite 180 mm	1,5 kW
Puissance totale	6,0 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

-  Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

INHALT

Sicherheitshinweise	33	Reinigung und Pflege	38
Montage	34	Was tun, wenn ...	39
Gerätebeschreibung	37	Technische Daten	40
Betrieb	37	Umwelttipps	40
Praktische Tipps und Hinweise	37		

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit



Warnung! Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.



Das Gerät darf keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.

- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.



Warnung! Feuergefahr! Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während es eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen auf der Oberseite des Kochfelds dringt.
- Schalten Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr ein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt! Es darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke oder für sonstige Zwecke verwendet werden. So vermeiden Sie Personen- und Sachschäden.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe der Kochzone entspricht.
- Das Kochgeschirr darf nicht die Bedienblende behindern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Verwenden Sie kein unstabiles Kochgeschirr, um ein Umfallen und einen Unfall zu vermeiden.
- Stellen Sie keine entflammaren Flüssigkeiten oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) auf das Gerät oder in der Nähe des Geräts. Dabei besteht Explosions- und Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Legen Sie keine nassen Topfdeckel auf die Kochplatten und lassen Sie keine heißen Töpfe auf den Kochplatten abkühlen. Andernfalls können sich Kondenswasser und Rost bilden.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls können das Kochgeschirr und die Kochplatte beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochplatte nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie das Gerät weder ganz noch teilweise mit Alufolie ab.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab und entsorgen Sie es.
 - Wenden Sie sich zur Entsorgung an die örtlichen zugelassenen Einrichtungen.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Säurehaltige Flüssigkeiten wie Essig oder Zitronensaft oder kalklösende Mittel dürfen nicht auf das Kochfeld gelangen. Es entstehen sonst matte Stellen.

MONTAGE

Montage



Warnung! Lesen Sie die

Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- **Das Gerät darf nur von Fachpersonal montiert und an die Stromversorgung angeschlossen werden.**
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden.
- Wenn sich die Montagehalterung in Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.
- Die Ausschnittkanten an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch

einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.

- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern. Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.**

⚠️ Warnung! Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

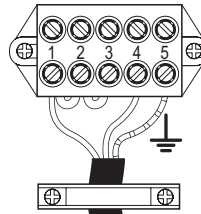
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Achten Sie darauf, dass an der Netzanschlussklemme keine Spannung anliegt.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Verwenden Sie das richtige Netzanschlusskabel. Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel nur durch ein geeignetes Kabel. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Bei der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Schäden am Eigentum, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.

Elektrischer Anschluss

- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert, das für den einphasigen Betrieb mit 230 V vorgesehen ist.
- Das Gerät ist mit einer fünfpoligen Klemmleiste für eine Anschlussspannung von 230 V (einphasig) ausgestattet.



Im Falle einer anderen Netzspannung führen Sie den Anschluss gemäß des Anschlusschemas durch, das auf dem Schutzboden angegeben ist.

- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise

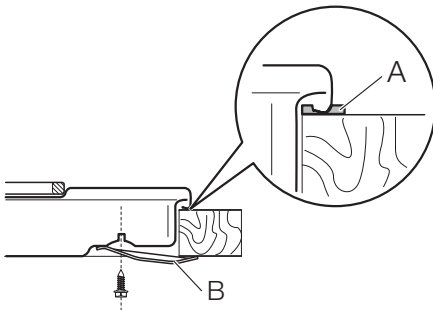
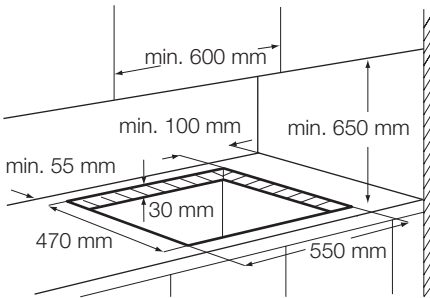
durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).

- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L“ auf der Klemmleiste) muss immer an die Stromführende Phase angeschlossen werden.

Anschlusskabel

Verwenden Sie nur ein Anschlusskabel vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Montage



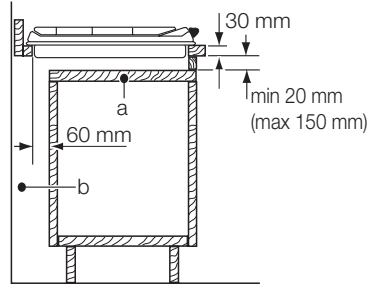
A) zu entfernende Dichtung

B) mitgelieferte Halterungen

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

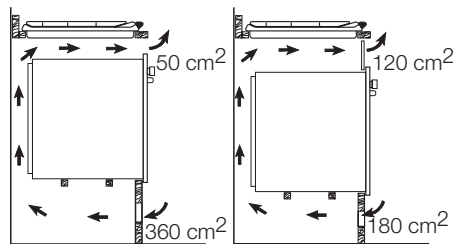
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



- a) Entfernbarer Platte
- b) Raum für Anschlüsse

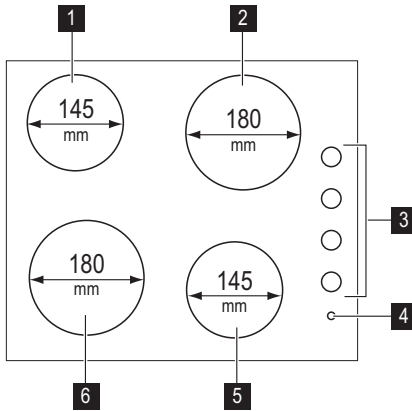
Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldausparung müssen den Angaben entsprechen und die Unterbaumöbel mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochmulde und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



- 1 Einkreis-Kochzone 1000 W
- 2 Einkreis-Kochzone 1500 W
- 3 Kochstellen-Schalter
- 4 Betriebs-Kontrolllampe
- 5 Einkreis-Kochzone 1500 W
- 6 Einkreis-Kochzone 2000 W

Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position AUS

Symbol	Funktion
1	Niedrigste Kochstufe
6	Höchste Kochstufe

BETRIEB

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Schalter auf 0, um die Kochzone auszuschalten.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf der niedrigsten

Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Blitzkochzone

Die Blitzkochzone ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochzonen auf. Der rote Punkt ist auf die Kochzone gemalt und kann sich nach einiger Zeit lösen. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Beim ersten Gebrauch der Blitzkochzone können sich Rauch und Gerüche entwickeln. Diese nehmen nach einiger Zeit ab.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Energie sparendes Kochen



- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

- Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Für zufrieden stellende Ergebnisse sollte der Topfboden die gleiche Größe wie die Kochzone haben, oder etwas größer sein. Verwenden Sie keine kleineren Töpfe.

Kochgeschirr

- i** • Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe:	Verwendung:
0	Position Aus
1	Warmhalten
2	Sanftes Köcheln

Kochstufe:	Verwendung:
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/Frittieren

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

- !** **Warnung!** Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.

- i** Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.

- !** **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Alufolie kann die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine Alufolie bei der Zubereitung von Speisen. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.

- i** Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Verschmutzungen entfernen

1. Verwenden Sie feines Scheuerpulver oder ein Scheuerschwämmchen, um Verschmutzungen zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Anschließend die Kochzone leicht aufheizen und trocknen lassen.
4. Reiben Sie die Kochzonen zur Vermeidung von Rost mit einem Tuch und einem Tropfen Olivenöl ein.

Wichtig! Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

- i** Der Edelstahlrahmen der Kochzone kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzone heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Drehen Sie den richtigen Kochzonenknopf. • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Heizleistung des Kochfelds ist nicht zufriedenstellend.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist. • Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Kochzone passende Größe hat. • Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden. • Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.

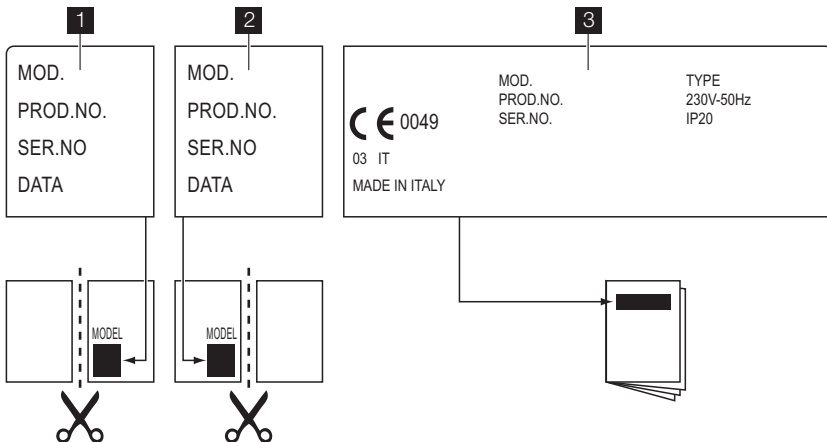
Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:

i Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde,



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihnen schnell und korrekt geholfen werden kann.

fen werden kann. Sie finden diese Daten auf dem Typenschild.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S.N.)

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	580 mm
Länge	500 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	470 mm
Länge	550 mm

Leistung der Kochzonen

Kochzone vorne links 180 mm	2,0 kW
--------------------------------	--------

Kochzone vorne rechts 145 mm	1,5 kW
Kochzone hinten links 145 mm	1,0 kW
Kochzone hinten rechts 180 mm	1,5 kW
Gesamtleistung	6,0 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses

Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

INDICE

Informazioni per la sicurezza	41	Pulizia e cura	46
Installazione	42	Cosa fare se...	47
Descrizione del prodotto	45	Dati tecnici	48
Uso dell'apparecchio	45	Considerazioni ambientali	48
Consigli e suggerimenti utili	45		

Con riserva di modifiche



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

Sicurezza generale



Avvertenza! Le persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare l'apparecchio. Per il funzionamento dell'apparecchio devono ricevere il controllo o le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.



L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un sistema separato a telecomando.

Sicurezza bambini

- Questa apparecchiatura deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento e lesioni fisiche.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio durante e dopo il funzionamento, fino a quando l'apparecchio sia freddo.

Sicurezza durante l'impiego

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.

gio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.

- Dopo ogni utilizzo, spegnere le zone di cottura.
- Pericolo di ustioni! Non appoggiare sulla superficie di cottura posate o coperchi di pentole perché possono diventare roventi.



Avvertenza! Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Controllare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Evitare che i liquidi entrino nei fori sul lato superiore del piano di cottura.
- Non utilizzare mai il piano di cottura senza pentole.
- Servirsi dell'apparecchiatura esclusivamente per uso domestico! Non utilizzarlo a fini commerciali o industriali o per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato. In questo modo si eviteranno rischi personali o alle cose.
- Usare esclusivamente pentole con diametro del fondo adatto alle dimensioni dei bruciatori.
- Le pentole non devono raggiungere la zona di comando.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.
- Non utilizzare mai pentole instabili perché inclinandosi potrebbero causare incidenti.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili (o articoli che contengono prodotti infiammabili), né oggetti

fondibili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.


- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collega l'apparecchio alle prese vicine. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con l'apparecchio o le stoviglie calde. Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

Per prevenire danni all'apparecchiatura

- Non lasciare che liquidi acidi come aceto, succo di limone oppure prodotti anticalcare finiscano sul piano cottura, perché potrebbero provocare macchie opache.
- Non appoggiare coperchi bagnati e non lasciare raffreddare pentole calde sulle zone di cottura della piastra per evitare la formazione di condensa e ruggine.

INSTALLAZIONE

Installazione

 **Avvertenza!** È assolutamente necessarie leggere le presenti indicazioni!


- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchiatura se è danneggiata. Se necessario, rivolgersi al fornitore.
- **L'installazione dell'apparecchiatura e il suo collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato.**
- Utilizzare apparecchi da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.
- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o di danneggiare l'apparecchiatura.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchio (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)!
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi!
- Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un pannello di protezione!

- Non lasciare che le stoviglie bollano senza liquido per prevenire danni alle stoviglie e al piano in vetroceramica.
- Non mettere in funzione la piastra di cottura in assenza di stoviglie o con stoviglie vuote.
- Non coprire mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio.

Smaltimento dell'apparecchio

- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche
 - staccare la spina dall'alimentazione.
 - Tagliare il cavo di alimentazione nel punto di collegamento con l'apparecchio e buttarlo.
 - Contattare il servizio locale autorizzato allo smaltimento dell'apparecchio.

- Se la staffa di fissaggio è vicina alla morsetteria, accertarsi sempre che il cavo di connessione non venga a contatto col bordo della staffa.
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!
- Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro.
- Proteggere il lato inferiore dell'apparecchiatura dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie.
- Non montare l'apparecchiatura direttamente accanto a porte e sotto finestre. L'apertura improvvisa di porte e finestre può provocare la rottura di pentole calde in seguito alla caduta dalla zona di cottura.
- **Scollegare l'apparecchiatura dalla presa elettrica prima di eseguire la manutenzione o pulizia.**

 **Avvertenza!** Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.

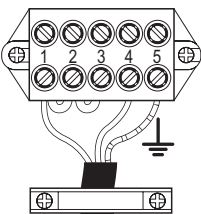
- Assicurarsi una protezione contro il contatto mediante un'installazione a regola d'arte.
- Conessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- I collegamenti e gli allacciamenti devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Utilizzare un cavo di allacciamento alla rete corretto e sostituire il cavo danneggiato con uno speciale adatto. Contattare il Servizio di Assistenza Locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegarla dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm. È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.

Il costruttore non risponde di eventuali lesioni a persone e animali domestici o danni causati dalla mancata osservanza di queste raccomandazioni.

Collegamento elettrico

- Collegare l'apparecchiatura a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è dotata di cavo di alimentazione predisposto per il funzionamento a 230 V monofase.
- L'apparecchiatura è dotata di una morsettiere a 5 poli, i cui cavi sono già predisposti per il funzionamento a 230 V monofase.



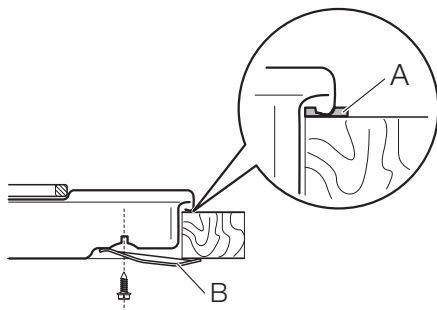
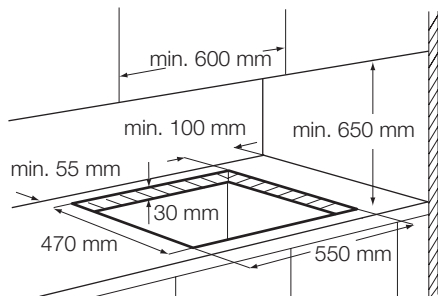
In caso di tensione differente, procedete al collegamento come indicato nello schema di collegamento riportato sulla protezione inferiore.

- Tutti i componenti elettrici devono essere installati o sostituiti da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Non è possibile collegare l'apparecchiatura per mezzo di una prolunga, adattatore o presa multipla (rischio di incendio). Verificare che il collegamento a massa sia conforme agli standard e disposizioni vigenti.
- Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in maniera da non toccare parti calde.
- Collegare l'apparecchiatura all'alimentazione per mezzo di un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di staccare l'apparecchiatura dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.
- Il cavo di collegamento non deve raggiungere una temperatura di 90°C in nessuno dei suoi componenti. Il cavo neutro blu deve essere collegato al morsetto "N" della morsettiere. Il cavo di fase di colore marrone o nero (inserito nel morsetto "L" della morsettiere) deve sempre essere collegato alla fase di tensione.

Cavo di collegamento

Usare esclusivamente un cavo di collegamento di tipo H05V2V2-F T90 od equivalente. Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

Montaggio

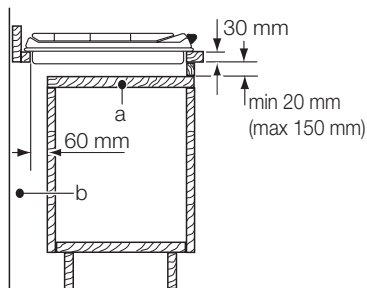


- A) guarnizione da rimuovere
B) staffe in dotazione

Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con sportello

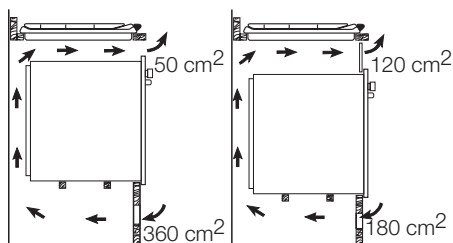
Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



- a) Pannello rimovibile
b) Spazio per gli allacciamenti

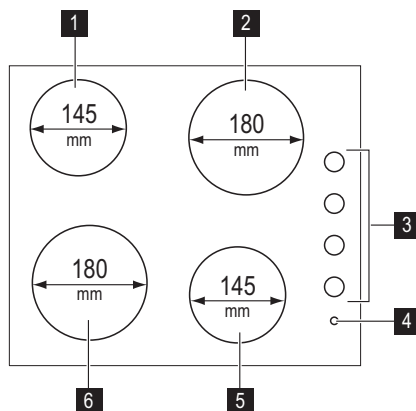
Mobile da incasso con forno

Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a circuito singolo 1000 W
- 2** Zona di cottura a circuito singolo 1500 W
- 3** Manopole di regolazione
- 4** Spia di accensione
- 5** Zona di cottura a circuito singolo 1500 W
- 6** Zona di cottura a circuito singolo 2000 W

Manopole di regolazione delle zone di cottura elettriche

Simbolo	Funzione
0	Posizione Off

Simbolo	Funzione
1	Calore minimo
6	Calore massimo

USO DELL'APPARECCHIO

Ruotare la manopola di selezione in senso antiorario per accendere l'apparecchio e aumentare la temperatura. Ruotare la manopola di selezione in senso orario per ridurre la temperatura. Portare la manopola di selezione su 0 per spegnere l'apparecchio.

La spia di funzionamento è attivata quando le zone sono accese e resterà accesa fino allo spegnimento delle zone di cottura.

Preparazione al primo utilizzo

Sistemare le pentole contenenti l'acqua su ciascuna zona di cottura, impostare la posizione massima ed avviare l'apparecchiatura per 10 min. Questo serve per bruciare i residui nell'apparecchiatura. Successivamente, far funzionare il piano di cottura sulla posizione minima per 20 minuti. Durante que-

sto periodo l'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.


Piastra di cottura rapida

Un punto rosso in mezzo alla piastra indica una piastra di cottura rapida. Una piastra di cottura rapida si riscalda più rapidamente delle piastre normali.

Il punto rosso è dipinto sulla superficie e potrebbe scomparire completamente nel corso del tempo. Ciò non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. La piastra di cottura rapida può produrre un odore sgradevole e fumo quando la si usa per la prima volta. Il fumo e l'odore svaniranno dopo un po' di tempo.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Risparmio energetico

-  • Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Posizionare la pentola prima di accendere la piastra di cottura solida.

- Spegner la piastra di cottura solida prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Per risultati soddisfacenti, il basamento della pentola e le piastre di cottura solide devono avere le stesse dimensioni (o essere leggermente più grandi). Non usare pentole più piccole.

Pentole

- i** • Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.

Esempi di impiego per la cottura

Livello di potenza:	Usare per:
0	Posizione Off (spento)
1	Trasmissione del calore

Livello di potenza:	Usare per:
2	Cottura delicata a fuoco lento
3	Cottura a fuoco lento
4	Frittura/rosolatura
5	Portare a ebollizione
6	Portare a ebollizione/frittura veloce/frittura in olio abbondante

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.

! **Avvertenza!** Prima di poter eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, è necessario scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica.

i Il piano cottura si pulisce meglio quando il forno è ancora tiepido, poiché è più facile rimuovere i residui di cottura.

! **Avvertenza!** Prodotti per la pulizia aggressivi e appuntiti danneggiano il piano cottura.
Per motivi di sicurezza, **non** pulire l'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

L'acciaio inox può bruciare se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento. Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

i I graffi o le macchie scure non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Come eliminare lo sporco:

1. Utilizzare polvere abrasiva fine o una paglietta abrasiva per rimuovere lo sporco.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Scaldare la piastra di cottura ad una bassa temperatura e lasciate asciugare.
4. Per garantire la durata delle piastre di cottura, asciugarle con un goccio d'olio di oliva su uno strofinaccio da cucina per evitare la formazione di ruggine.

Importante Per i bordi in acciaio inox del piano cottura, usare agenti per la pulizia specifici per l'acciaio inox.

i Per effetto del carico termico il bordo d'acciaio inossidabile della piastra può leggermente scolorire.

COSA FARE SE...

Problema	Possibili cause e rimedi
L'apparecchiatura non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.
La zona di cottura non scalda.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la spina dell'apparecchiatura sia inserita e che vi sia corrente elettrica. • Verificare di aver ruotato la manopola di regolazione corretta. • Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.
Il piano di cottura non funziona in modo soddisfacente.	<ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che la piastra sia pulita ed asciutta. • Verificare che la pentola sia delle dimensioni corrette per la zona di cottura. • Verificare che il fondo della pentola sia piatto. • Verificare che l'impostazione specificata sia corretta per il tipo di cottura.

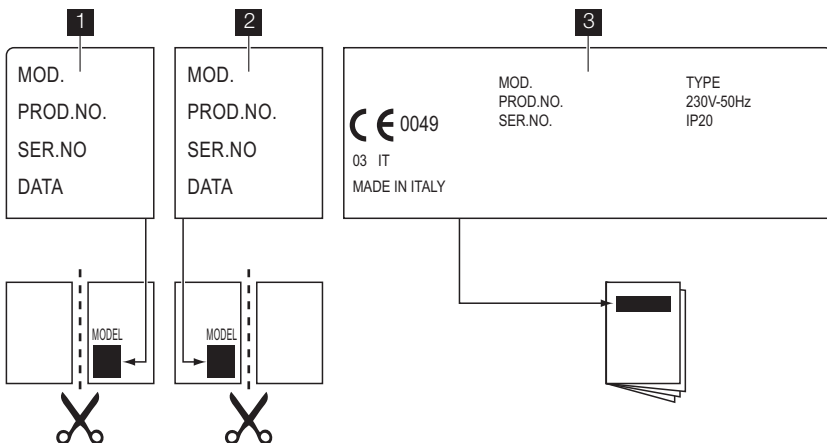
In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema senza contattare l'assistenza tecnica. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Locale.

da personale qualificato, l'intervento del tecnico del servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia

i In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita

Etichette fornite con la borsa accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



1 Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte

2 Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte

3 Attaccarla sul libretto istruzioni

Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a

portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.

- Descrizione del modello.....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

Richiedere sempre l'impiego di ricambi originali. I ricambi originali si trovano solo

presso i nostri Centri di assistenza tecnica e negozi di ricambi autorizzati.

DATI TECNICI

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	580 mm
Lunghezza:	500 mm

Dimensioni del piano cottura


Larghezza:	470 mm
Lunghezza:	550 mm

Potenza della piastra di cottura

Zona di cottura anteriore di sinistra 180 mm	2,0 kW
--	--------


Zona di cottura anteriore destra 145 mm	1,5 kW
Zona di cottura posteriore di sinistra di 145 mm	1,0 kW
Zona di cottura posteriore destra di 180 mm	1,5 kW
Potenza totale	6,0 kW
Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di

questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiale di imballaggio

 I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

INNHold

Sikkerhetsinformasjon	49	Stell og rengjøring	53
Montering	50	Hva må gjøres, hvis...	54
Produktbeskrivelse	52	Tekniske data	55
Bruk	52	Miljøvern	55
Nyttige tips og råd	53		

Med forbehold om endringer



SIKKERHETSINFORMASJON



For at du skal bruke apparatet korrekt og sikkert, må du lese denne bruksanvisningen nøye før apparatet installeres. Oppbevar denne bruksanvisningen sammen med apparatet, også hvis du selger det eller flytter. Den som bruker apparatet må være godt kjent med sikkerhetsfunksjonene og hvordan apparatet betjenes.

Generelt om sikkerhet



Advarsel Personer (også barn) med redusert fysisk eller psykisk helse, eller som mangler erfaring og kunnskaper om bruken, må ikke bruke apparatet. De må ha tilsyn og gis instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.



Platetoppen er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem.

Barnesikring

- Dette apparatet skal kun brukes av voksne. Hold tilsyn med barn, slik at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn. Fare for kvelning eller fysisk skade.
- Hold barn borte fra ovnen, når den er i bruk og helt til ovnen er avkjølt.

Sikkerhet under bruk

- Fjern all emballasje, klistremerker og belegg fra apparatet før første gangs bruk.
- Still kokesonene på "av" etter hver bruk.
- Forbrenningsfare! Ikke legg bestikk, grytelokk etc. på kokefeltet fordi de kan bli varme



Advarsel Brannfare! Overopphetet fett og olje kan ta fyr veldig raskt.

Riktig bruk

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Ha alltid tilsyn med produktet under bruk.
- Ikke la flytende væske renne inn i hullene på toppen av komfyrtoppen
- Bruk aldri platetoppen uten kokekar.
- Produktet skal kun brukes til matlaging i private husholdninger! Skal ikke brukes til kommersielle eller industrielle formål eller til noe annet enn det tiltenkte formålet. På denne måten vil du unngå fare for personskade eller skade på eiendom.
- Bruk bare kokekar med en diameter som passer til kokeplatus dimensjoner.
- Kjeler må ikke settes på kontrollsonen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsplass.
- Bruk aldri uegnede kokekar for å forhindre at det velter eller at det fører til en ulykke.
- Ikke la brannfarlige væsker (eller gjenstander som er fuktet med brannfarlige stoffer) og andre materialer eller lettantennelige gjenstander (av plast eller aluminium) stå på eller i nærheten av produktet. Eksplosjons- eller brannfare.
- Bruk kun tilbehør som levers sammen med produktet.
- Vær forsiktig når du kobler produktet til stikkontakten. Ikke la ledninger komme nær produktet eller varme kokekar. Sørg for at ledningene ikke floker seg.

Slik unngår du skade på produktet


- Ikke la syreholdige væsker, for eksempel eddik, sitronsaft eller rengjøringsmidler med kalk komme nær platetoppen. Dette kan føre til matte flekker
- Ikke plasser våte grytelokk på kokeplaten, og ikke la varme gryter stå å avkjøle

seg på kokeplatene. Det kan danne seg kondens og rust.

- Ikke la kokekar koke tørre for å forhindre skader på kokekar og kokeplaten.
- Bruk aldri den vanlige kokeplaten med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke dekk til noen deler av produktet med aluminiumsfolie.

MONTERING

Montering

 **Advarsel** Les og følg instruksjonene nøye. Det er fare for personskade eller skade på produktet.


- Kontroller at dette produktet ikke er blitt skadet under transport. Et skadet produkt må ikke kobles til. Hvis nødvendig, snakk med leverandøren.
- **Montering og tilkopling av produktet til strømforsyningen må kun utføres av kvalifisert personell.**
- Innebygde apparater skal kun brukes etter at de er montert i riktige seksjoner og arbeidsbenker som oppfyller standardene.
- Ikke endre spesifikasjonene eller endre dette produktet. Det er fare for personskade eller skade på produktet.
- Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i landet der du bruker produktet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektronikk osv.).
- Overhold minimumsavstanden til andre produkter og enheter.
- Monter berøringsbeskyttelse, for eksempel skilleplate mellom skuff og underkant av produktet.
- Hvis festebrakettene er i nærheten av rammeklemmene må du sørge for at tilkoblingskabelen ikke kommer i kontakt med kanten på brakettene.
- Unngå skade på benkeplatens utskjæring som følge av fuktighet med riktig forsegling!
- Bruk riktig type tetningsmiddel mellom produktet og benkeplaten, og sørg for at det ikke blir mellomrom mellom enhetene.
- Unngå at undersiden av produktet skades av damp og fuktighet, f.eks. fra en oppvaskmaskin eller ovn.

Kassering av produktet

- For å unngå fysisk skade
 - Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
 - Kutt av strømkabelen der den kobles til produktet og kast den.
 - Snakk med lokale myndigheter for avhending av produktet.

- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Varme kokekar kan skyves av platetoppen når dører og vinduer åpnes.

• Kople produktet fra strøm før du utfører noen form for rengjøring eller vedlikehold.

 **Advarsel** Fare for elektrisk støt. Følg anvisningene om elektrisk tilkopling nøye.

- Nettilkoplingsklemmen er strømførende.
- Sørg for at den elektriske terminalen er fri for spenning.
- Sikre berøringsbeskyttelse ved å la apparatet monteres forskriftsmessig.
- Løse og uforsvarlige kontaktforbindelser kan overopphete klemmen.
- La klemmeforbindelsene utføres forskriftsmessig.
- Forhindre strekk i kabelen.
- Bruk riktig tilkoblingskabel og erstatt den ødelagte strømledningen med rett kabeltype. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Produktet må ha en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å kople produktet fra hovedstrømmen ved alle poler med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm. Du må ha korrekte isolasjonsenheter: ledningsbeskyttende strømbrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

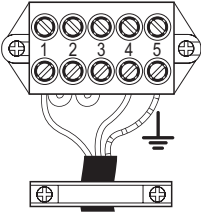
Produsenten er ikke ansvarlig for eventuell personskade eller skade på husdyr eller eiendom som er en følge av at disse kravene ikke er møtt.

Elektrisk tilkopling

- Sørg for jording av produktet i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene.
- Kontroller at den nominelle spenningen og strømtypen på typeskiltet er i overens-

stemmelse med spenningen og strømtypen der du bor.

- Produktet er utstyrt med en strømkabel som er egnet for 230 V enfaset strømtilførsel.
- Produktet er utstyrt med en fempolet terminalblokk, med ledninger som er egnet for 230 V enfaset strømtilførsel.



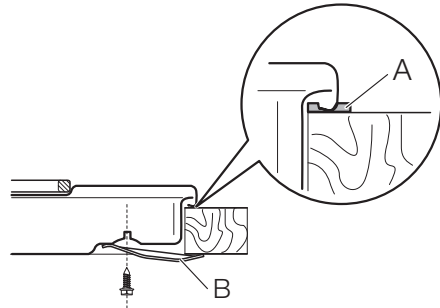
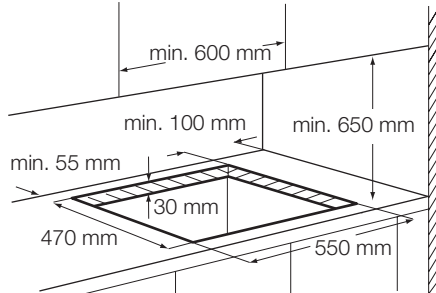
Ved annen spenning, må du kople til som vist i koplingskjemaet nedenfor på den lavere beskyttelsen.

- Alle elektriske komponenter må monteres eller skiftes av en servicetekniker eller kvalifisert serviceperson.
- Bruk alltid en korrekt montert, jodet stikkontakt.
- Kontroller at det er tilgang til støpselet etter monteringen.
- Ikke trekk i strømkabelen når du kobler fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Produktet må ikke kobles til med skjøteledning, adapter eller dobbelt kontakt (brannfare). Kontroller at jordforbindelsen er i samsvar med standarden og gjeldende forskrifter.
- Strømkabelen skal plasseres på en slik måte at den ikke berører noen varme deler.
- Koble produktet til strømmettet med en enhet som gjør det mulig å koble produktet fra strømmettet på alle poler med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm, f.eks. automatisk ledningsbeskyttende strømbryter, jordfeilbryter eller sikring.
- Ingen av delene av forbindelseskabelen kan nå en temperatur på 90 °C. Den blå nøytrale kabelen må kobles til terminalblokken merket med "N". Den brune (eller sorte) faseledningen (montert i terminalblokkens kontakt merket med "L") må alltid være koplet til den strømførende fasen.

Tilkoplingskabel

Bruk en tilkoplingskabel av typen H05V2V2-F T90 eller tilsvarende type. Pass på at ledningsdelen er kompatibel med spenningen og arbeidstemperaturen. Den gule/grønne jordledningen må være ca. 2 cm lengre enn den brune (eller svarte) faseledningen.

Montering

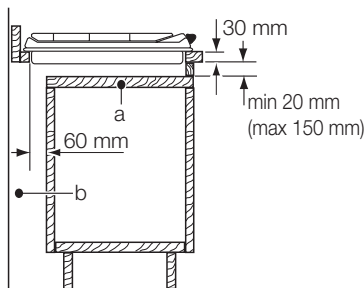


- A) forsegling som skal fjernes
B) medfølgende braketter

Mulige innbyggingsmåter

Kjøkkenskap med dør

Panelet som er montert under platetoppen må være enkelt å fjerne og gi lett tilgang, i tilfelle det blir nødvendig med teknisk assistanse.

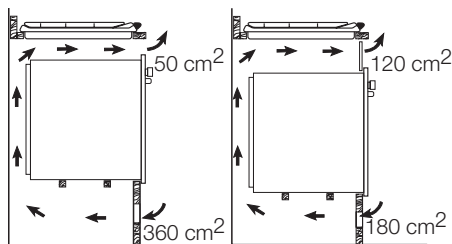


- a) Avtakbart panel
b) Plass for kablinger

Kjøkkenskap med ovn

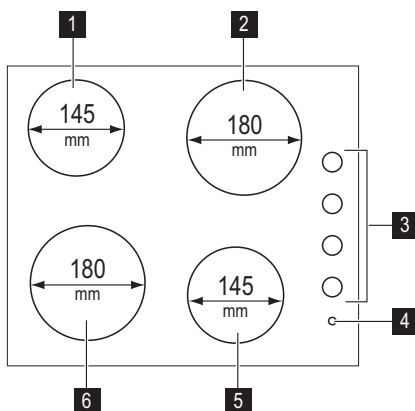
Utskjæringsmålene til platetoppen må stemme med anvisningen og det må sørges

for at undersiden av produktet får luft. Platetoppen og ovnens elektriske tilkøpling må av sikkerhetsmessige årsaker monteres separat og ovnen må kunne enkelt fjernes fra enheten.



PRODUKTBESKRIVELSE

Oversikt over platetoppen



- 1 Enkel kokesone 1000 W
- 2 Enkel kokesone 1500 W
- 3 Reguleringsbrytere
- 4 Strømindikator
- 5 Enkel kokesone 1500 W
- 6 Enkel kokesone 2000 W

Elektriske kontrollbrytere for kokesoner

Symbol	Funksjon
0	av-posisjon

Symbol	Funksjon
1	laveste varme
6	høyeste varme

BRUK

Drei betjeningsbryteren mot urviserne for å velge et høyere effektrinn. Drei bryteren med urviserne for å velge et høyere effektrinn. Drei betjeningsbryteren til 0 for å slå av.

Strømindikatoren tennes når en av sonene slås på og vil være på til kokesonene blir slått av.

Før første gangs bruk

Plasser kokekar med vann på alle kokesonene, og sett dem på fullt i ca 10 minut-

ter. Da brennes platene rene. Etter dette skal platene stå på svakeste varme i minst 20 min. I løpet av denne tiden kan det oppstå lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

Hurtigplate

En rød prikk midt på platen viser en hurtigplate. En hurtigplate varmes opp raskere enn vanlige plater.

NYTTIGE TIPS OG RÅD

Energisparing



- Legg om mulig alltid lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret på en kokeplate før du slår den på.
- Slå av kokeplaten før tilberedningstiden er omme for å utnytte restvarmen.
- For tilfredsstillende resultater bør panner og kjeler ha samme dimensjoner (eller litt større) enn kokeplaten. Ikke bruk mindre kokekar.

Kokeredskap



- Kokeredskapets bunn bør være så tykk og jevn som mulig.

Eksempler på tilberedningsmåter

Varm innstilling:	Brukes til:
0	Av-posisjon

Den røde prikken er malt på overflaten og kan med tiden forsvinne. Dette har ingen betydning på ytelsen til produktet. Hurtigplaten kan avgi lukt og røyk første gang den blir brukt. Røyken og lukten vil forsvinne etter hvert.

Varm innstilling:	Brukes til:
1	Holde varm
2	Forsiktig småkoking
3	Småkoking
4	Steking/bruning
5	Koke opp
6	Koke opp / rask steking / frityrsteking

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

STELL OG RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk. Bruk alltid kokeredskaper med ren bunn.



Advarsel Før du kan utføre noen form for vedlikehold eller rengjøring, må du kople komfyrtoppen fra strømforsyningen.



Det er enklest å rengjøre koketoppen mens den ennå er varm, for da er det lettere å fjerne matsøl før dette får kjøle seg ned.



Advarsel Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader apparatet.

For din sikkerhet, **ikke** rengjør apparatet med damp eller høytrykkspyler.

Rustfritt stål kan bli overopphetet dersom det blir for varmt. Derfor må du ikke tilberede mat med kleberstein, steinkjeler eller støpjernsplater. Ikke bruk aluminiumsfolie for å hindre skader på toppen under bruk. Komponenter i rustfritt stål, må du rengjøre med vann, og deretter tørke med en myk klut.



Striper eller mørke flekker har ingen innvirkning på produktets ytelse.

Rengjøring:

1. Bruk et mildt skurepulver eller en skure-svamp for å fjerne smusset.
2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Varm opp kokeplaten til en lav temperatur og la den tørke.
4. For å vedlikeholde kokeplatene bør du tørke av kokeplatene med en dråpe olivenolje for å forhindre rust.

Viktig For platetoppens kanter i rustfritt stål skal et rengjøringsmiddel for rustfritt stål benyttes.

i Ytterringen på platen er av rustfritt stål, og den kan bli litt misfarget, pga. varmespredningen.

HVA MÅ GJØRES, HVIS...

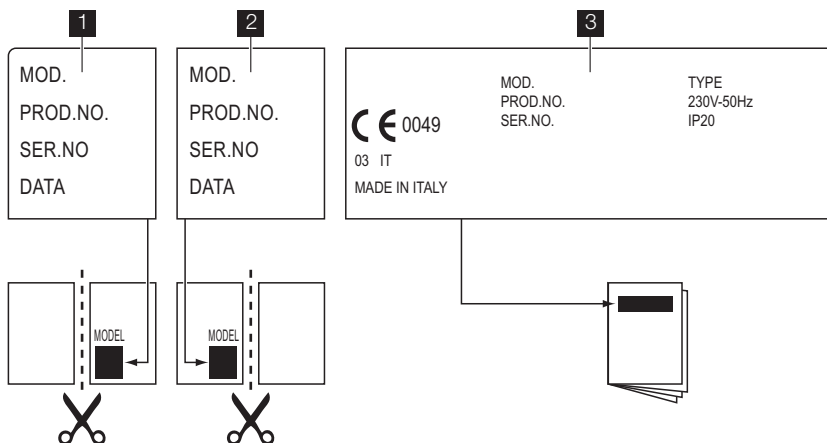
Feil	Mulig årsak og løsning
Produktet fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Undersøk sikringen i husets sikringsskap. Hvis sikringene går flere ganger, snakk med en autorisert elektriker.
Kokesonen blir ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at produktets støpsel sitter i stikkontakten, og at nettstrømmen er på. • Sørg for at du bruker riktig kontrollbryter. • Undersøk sikringen i husets sikringsskap. Hvis sikringene går flere ganger, snakk med en autorisert elektriker.
Platetoppens effektivitet er ikke tilfredsstillende.	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at platetoppen er ren og tørr. • Sørg for at kokekaret har rett størrelse i forhold til kokesonen. • Sørg for at kokekaret har en flat bunn. • Sørg for at varmeinnstillingene er riktig for denne typen matlagning.

Hvis det oppstår en feil, bør du først prøve å finne en løsning på problemet selv. Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller servicesenteret.

Etiketter medfølger i posen med tilbehør

Plasser de selvklebende etikettene som vist nedenfor:

i Ved feilbruk eller feil montering må du selv betale for eventuell service selv om dette skjer innenfor garantitiden.



1 Klistre de på garantikortet og send denne delen

2 Klistre de på garantikortet og behold denne delen

3 Klistre de på instruksjonsheftet

Disse opplysningene trenger du for å få rask og riktig hjelp. Disse opplysningene står på typeskiltet.

- Modellbeskrivelse

- Produktnummer (PNC)

- Serienummer (S.N.)

Bruk kun originale reservedeler. De kan fås ved servicesenteret og autoriserte butikker med reservedeler.

TEKNISKE DATA

Komfyrtoppens dimensjoner

Bredde:	580 mm
Lengde:	500 mm

Platetoppens nisjemål


Bredde:	470 mm
Lengde:	550 mm

Energimerking

Venstre kokesone foran 180 mm	2,0 kW
-------------------------------	--------


Høyre kokesone foran 145 mm	1,5 kW
Bakre kokesone til venstre 145 mm	1,0 kW
Bakre kokesone til høyre 180 mm	1,5 kW
Nominell effekt	6,0 kW
Elektrisk strømtilførsel	230 V ~ 50 Hz

MILJØVERN

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt

kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Emballasjemateriale

-  Emballasjen er miljøvennlig og resirkulerbar. Deler av plast er merket med: >PE<, >PS<, osv. Kast emballasjematerialene som husholdningsavfall i riktig avfallsbeholder ved kommunens avfallsinnsamlingsstasjon.

ÍNDICE DE MATERIAS

Información sobre seguridad	56	Mantenimiento y limpieza	61
Instalación	57	Qué hacer si...	62
Descripción del producto	60	Datos técnicos	63
Funcionamiento	60	Aspectos medioambientales	63
Consejos útiles	60		

Salvo modificaciones



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Seguridad general



Advertencia Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, no deben usar el aparato. Sólo podrán usarlo bajo la supervisión o instrucción de la persona responsable de su seguridad.



Este aparato no ha sido diseñado para ponerse en marcha con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

bloqueo de seguridad para niños

- Este aparato sólo puede ser utilizado por personas adultas. No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones corporales.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el embalaje, las etiquetas adhesivas y las láminas del aparato antes de usarlo por primera vez.
- Ajuste las zonas de cocción en "off" después de cada uso.

- ¡Peligro de quemaduras! No coloque cubiertos o tapaderas de cacerolas en la encimera, ya que se pueden calentar.



Advertencia ¡Peligro de incendio!

Las grasas y los aceites sobrecalentados se encienden con facilidad.

Funcionamiento correcto

- No deje nunca el electrodoméstico sin la debida vigilancia.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Evite que los líquidos se desborden y entren por los orificios de parte superior de la placa.
- No utilice nunca la placa sin recipientes.
- ¡Utilice el electrodoméstico exclusivamente para elaborar alimentos en un entorno doméstico! No utilice el aparato para tareas comerciales o industriales ni con ningún otro fin que no sea el que se proyectó. Así evitará riesgos de lesiones o daños.
- Utilice recipientes cuya base tenga el diámetro adecuado para el tamaño de los quemadores.
- Las cacerolas no deben entrar en la zona de control.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No utilice recipientes inestables que puedan volcarse y provocar accidentes.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, ni tampoco materiales u objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato. Existe peligro de explosión o incendio.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.

- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños al aparato

- No permita que líquidos ácidos, como vinagre, zumo de limón o descalcificadores, entren en contacto con la placa. Podrían dejar manchas opacas.
- No deje tapaderas húmedas ni permita que los recipientes calientes se enfríen sobre las placas. La condensación podría llegar a oxidarlas.
- Para evitar daños, no permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido.

INSTALACIÓN

Instalación



Advertencia Lea atentamente y siga las instrucciones. Existe riesgo de lesiones o de daños al aparato.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- **La instalación del equipo y su conexión a la red de suministro eléctrico sólo pueden ser efectuadas por personal cualificado.**
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Existe riesgo de lesiones o de daños al aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.
- No encienda las placas en vacío ni con recipientes vacíos.
- No cubra ninguna parte del aparato con papel aluminio.

Eliminación del aparato

- A fin de evitar riesgos de lesiones y daños
 - Desconecte el aparato de la toma de red.
 - Corte el cable de suministro de red donde se conecta al aparato y deséchelo.
 - Consulte a las autoridades locales competentes sobre cómo eliminar su electrodoméstico.

- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas, por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente por debajo del aparato cajones que cuenten con panel protector.
- Si la abrazadera de sujeción se encuentra cerca de la regleta de conexiones, asegúrese siempre de que el cable de conexión no entre en contacto con el borde de la abrazadera.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- El sellante permite fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad, por ejemplo, procedentes de un lavavajillas o un horno.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, la apertura brusca de puertas y ventanas puede provocar la caída de recipientes calientes de la zona de cocción.

- **Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.**

! **Advertencia** Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

- La regleta de conexión a la red tiene corriente.
- Desconecte de la tensión la regleta de conexión a la red.
- Asegure la protección contra las descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Las conexiones flojas e inadecuadas de enchufes y tomas pueden sobrecalentar las bornas.
- Asegúrese de que las conexiones a las bornas las realiza correctamente un electricista homologado.
- Utilice una abrazadera para cable en el cable.
- Utilice el cable de conexión correcto y sustituya el dañado por un cable especial adecuado. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

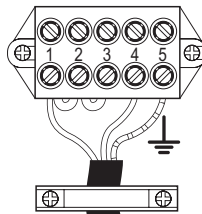
El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm. Asimismo, debe contar con los dispositivos aislantes correctos: disyuntores de protección de línea, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

El fabricante no se responsabiliza de las lesiones a personas y animales, ni de los daños a la propiedad, que se produzcan como consecuencia del incumplimiento de estos requisitos.

Conexión eléctrica

- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación preparado para funcionar con una corriente monofásica de 230 V.

- El aparato está equipado con una caja de bornes de cinco polos cuyos cables se encuentran preparados para funcionar con una corriente monofásica de 230 V.



Si la tensión difiere, establezca la conexión tal y como se indica en la tabla de esquemas de conexiones en la protección inferior.

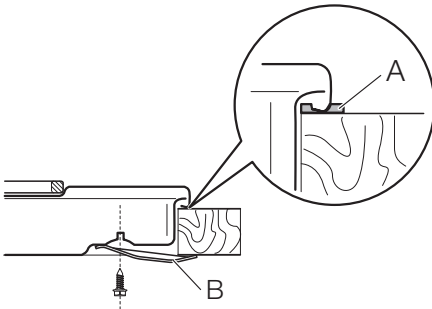
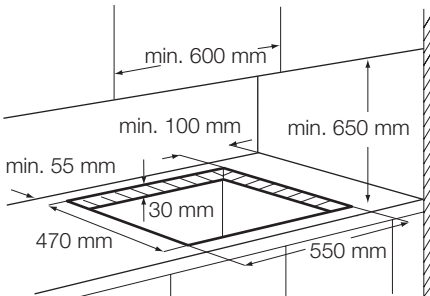
- Cualquier sustitución de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servicio técnico o de un profesional cualificado y homologado.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El aparato debe conectarse al suministro eléctrico con un dispositivo que permita desconectar el aparato de dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntores automáticos de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.
- Ninguna parte del cable de conexión debe alcanzar una temperatura de 90°C. El cable neutro de color azul debe ir conectado a la borna "N" de la regleta. El cable de fase de color marrón (o negro) (co-

nectado a la borna "L" de la regleta) debe estar siempre conectado a la fase con corriente.

Cable de conexión

Utilice únicamente cables del tipo H05V2V2-F T90 o equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

Montaje



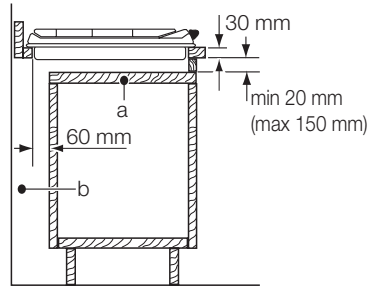
- A) junta para retirar
B) abrazaderas suministradas

Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acce-

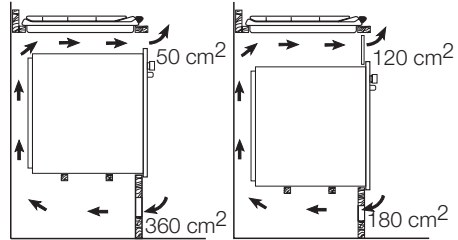
so en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- a) Panel extraíble
b) Espacio para las conexiones

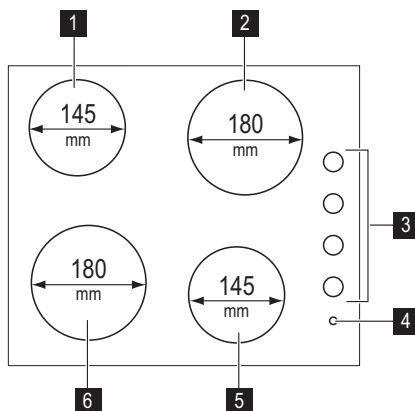
Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción de un circuito 1000 W
- 2** Zona de cocción de un circuito 1500 W
- 3** Mandos de control
- 4** Indicador de suministro eléctrico
- 5** Zona de cocción de un circuito 1500 W
- 6** Zona de cocción de un circuito 2000 W

Mandos de las zonas de cocción eléctrica

Símbolo	Función
0	apagado

Símbolo	Función
1	calor mínimo
6	calor máximo

FUNCIONAMIENTO

Si desea encender encender y aumentar el calor seleccionado, gire el mando hacia la izquierda. Si desea reducir el calor seleccionado, gire el mando hacia la derecha. Si desea apagar, gire el mando hasta la posición 0.

El indicador de alimentación se activa cuando se enciende una de las zonas, y permanece activado hasta que se desconectan las zonas de cocción.

Antes del primer uso

Coloque los utensilios de cocina con agua en cada zona de cocción, programe la posición máxima y active el aparato durante 10 minutos. De este modo se eliminan los residuos del aparato. A continuación, active el aparato en la posición máxima durante

20 minutos. Durante este tiempo, podría desprender humo u olores. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Placa rápida


El punto rojo en el centro de la placa denota la placa rápida. La placa rápida se calienta antes que las normales.

El punto rojo está pintado en la superficie y puede difuminarse hasta desaparecer tras cierto tiempo de uso. Esto no afecta al funcionamiento del aparato.

La placa rápida puede desprender humos y olores la primera vez que se use. Los humos y olores desaparecerán transcurrido un cierto tiempo.

CONSEJOS ÚTILES

Ahorro energético


-  • En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

- Coloque el recipiente en una placa de cocción maciza antes de encenderla.
- Apague la placa sólida antes de finalizar del tiempo de cocción seleccionado.

nado para aprovechar el calor residual.

- Se obtendrán resultados óptimos si la base de los recipientes tiene las mismas dimensiones (o ligeramente más grandes) que las placas macizas. No emplee recipientes más pequeños.

Recipientes para cocinar

-  Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Nivel de calor:	Utilícelo para:
0	Posición de apagado
1	Mantener caliente
2	Hervir suavemente / cocer a fuego lento


Nivel de calor:	Utilícelo para:
3	Hervir / cocer a fuego lento
4	Freír / dorar
5	Llevar a ebullición
6	Llevar a ebullición / freír rápidamente / freír en abundante aceite


Información sobre acrilamidas


Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Use siempre recipientes con la base limpia.


 **Advertencia** Ante de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la encimera de la corriente eléctrica.

 Se aconseja limpiar la plancha mientras esté caliente; las salpicaduras se eliminan mejor si no se han enfriado totalmente.

 **Advertencia** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor o de alta presión.

El acero inoxidable se ennegrecerá si se calienta demasiado. Debe tenerse presente que no se debe cocinar con fuentes de barro cocido ni planchas de hierro fundido. No proteja la placa de cocción con papel de aluminio mientras la usa.


Lave los elementos de acero inoxidable con agua y séquelos bien con un paño suave.

 Los arañazos o las marcas oscuras no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Eliminar la suciedad

1. Utilice polvo abrasivo fino o un estropajo para eliminar la suciedad.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Caliente la placa a baja temperatura y deje que se seque.
4. Para mantener las placas en buen estado, límpielas con una gota de aceite de oliva en papel absorbente para evitar la oxidación.

Importante Para los bordes de acero inoxidable de la placa, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

 El borde de acero inoxidable de la placa se puede decolorar ligeramente a consecuencia de la carga térmica.

QUÉ HACER SI...

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.
La zona de cocción no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el aparato esté enchufado y de que el interruptor eléctrico esté encendido. Asegúrese de que gira el mando adecuado. Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.
La efectividad de la placa no es satisfactoria.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la placa está limpia y seca. Asegúrese de que los recipientes de cocina tienen el tamaño adecuado para la zona de cocción. Asegúrese de que los recipientes tengan la base plana. Asegúrese de que la temperatura seleccionada es la adecuada para el tipo de cocción.

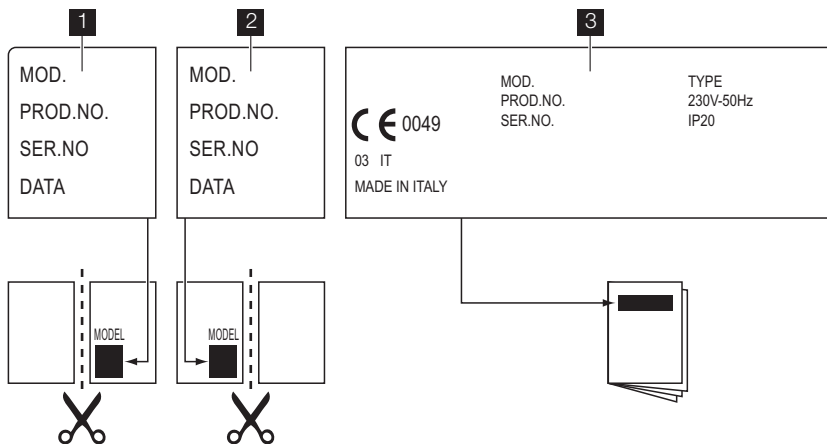
En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

i Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del ser-

vicio o del distribuidor, incluso en el caso de que aparato se encuentre aún en garantía.

Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



1 Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte

2 Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

3 Péguela en el manual de instrucciones

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta.

Estos datos están disponibles en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (S.N.)

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de la encimera

Anchura:	580 mm
Longitud:	500 mm

Dimensiones del hueco para la encimera


Anchura:	470 mm
Longitud:	550 mm

Régimen de la placa

Zona de cocción delantera izquierda: 180 mm	2,0 kW
---	--------

Zona de cocción delantera derecha: 145 mm	1,5 kW
Zona de cocción trasera izquierda: 145 mm	1,0 kW
Zona de cocción trasera derecha 180 mm	1,5 kW
Régimen total	6,0 kW
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma

adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados: >PE<, >PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

