

NL	Gebruiksaanwijzing	2
EN	User manual	11
FR	Notice d'utilisation	19
DE	Benutzerinformation	29
ES	Manual de instrucciones	39

USER MANUAL

Grill

Grill

Gril

Rost

Grill

Inhoud

Veiligheidsinformatie	2	Onderhoud en reiniging	7
Montage	3	Problemen oplossen	8
Beschrijving van het product	5	Technische gegevens	9
Bediening	6	Milieubescherming	10
Nuttige aanwijzingen en tips	6		

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 lichamelijk 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 vloeistoffen niet overstromen in de gaten aan de bovenkant van de kookplaat
- Gebruik de kookplaat nooit 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 vermijdt u risico's voor personen of eigendommen.
- Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de kookzones. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Gebruik geen pan met een diameter kleiner dan de afmeting van de kookzone - de handgreep van pan kan heet worden.
- Zet geen pannen te dicht bij het bedieningspaneel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruik geen instabiel kookgerei om te voorkomen dat het kantelt en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten (of items die vochtig zijn door ontvlambare producten), en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- 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 ver-

bindingen 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.

Montage

Montage

 **Waarschuwing!** Neem de instructies zorgvuldig door en volg ze op.

- 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 aansluitka-

- 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 weggooien.

bel 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 netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klem aansluitingen 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

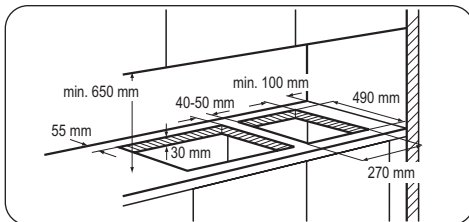
- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat er geen contact wordt gemaakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.

- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

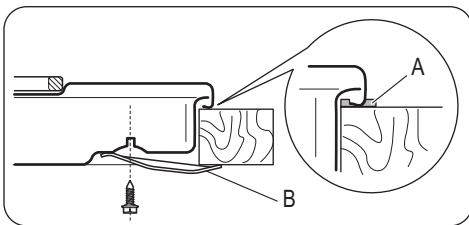
Vervanging van het aansluitsnoer

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig 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



Als er meerdere kookplaten van 30cm naast elkaar in dezelfde opening gemonteerd worden is hiervoor een montagezet verkrijgbaar - bestaande uit een draagbeugel aan de zijkant en aanvullende afdichtingen - bij onze Klantenservice. De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze set



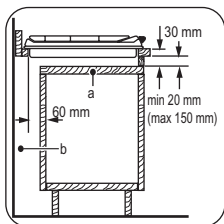
A) meegeleverde afdichting

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.

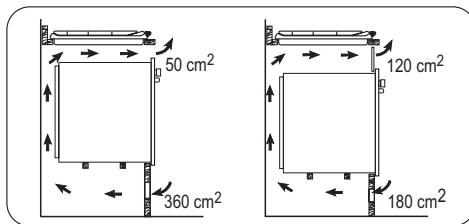


- a) Verwijderbaar paneel
- b) Ruimte voor aansluitingen

Keukenmeubel met oven

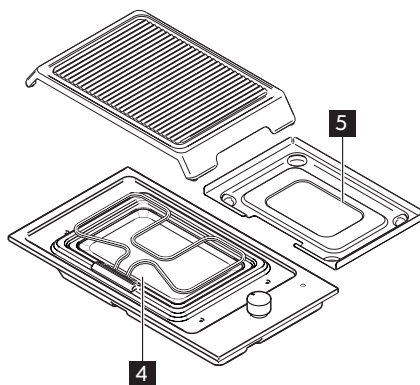
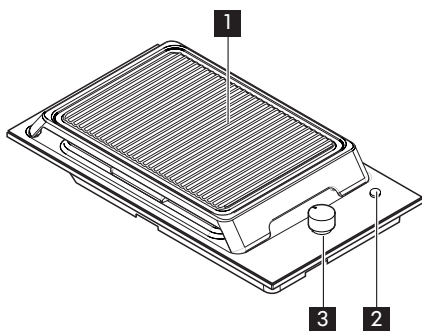
De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten

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



Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Gietijzeren grillplaat
- 2 Stroomindicatielampje
- 3 Bedieningsknop
- 4 Verwarmingselement
- 5 Stalen beschermpan

Bedieningsknoppen elektrische kookzones

Symbool	Functie
0	uit-stand

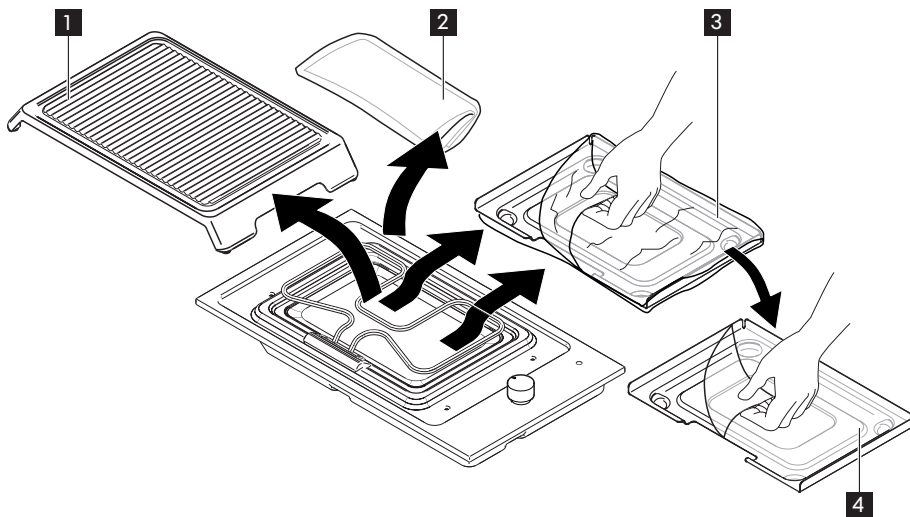
Symbool	Functie
1	minimale warmte
max	maximale warmte

Bediening

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

Verwarm de grillplaat voor op de maximale warmte-instelling gedurende 15 minuten. Deze instelling kan een geur-

tje en rook veroorzaken. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.



1. Verwijder alle onderdelen onder de gietijzeren grillplaat **1**. De plastic zak met de gebruikershandleiding **2** en de afsluitstrip voor de installatieprocedure. Het polyfaan vel **3** en de bescherm laag van de stalen beschermpan **4**.
2. Plaats de stalen beschermpan en de gietijzeren grillplaat terug in hun eerste positie.

3. Zet de lege grill ongeveer 10 minuten aan op de hoogste stand.

Om de temperatuur in te schakelen en de instelling te verhogen de knop rechtsom draaien. Om de temperatuurinstelling te verlagen de knop linksom draaien. Om de kookzone uit te schakelen de knop op 0 draaien.

Nuttige aanwijzingen en tips

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de grillplaat uit, om gebruik te maken van de restwarmte.



Let op! Gebruik de middelste warmte-instelling bij het bereiden van vet voedsel om rook te voorkomen.

Het deel voor op de grillplaat blijft nog lang warm na de bereidingstijd. Gebruik altijd ovenwanten om voedsel van de grill te halen of erop te leggen.

Pannen



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

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Soort gerecht	Hoeveelheid (g)	Aantal stuks	Temperatuur-instelling	De minuten van voorverwarming	Bereidingstijd (minuten)	
					Bovenkant	Onderkant
Steak	600	-	5-6	5	10-12	6-8
Varkenskotelet	500	-	Maximaal	5	5-6	5-6
Sauzen	450	3-4	5-6	5	10-12	6-8
Shish kebab	400	2	Maximaal	5	6-8	5-6
Hamburger	400	2	5	5	8-10	5-6
Geroosterd brood	-	3	6	5	1-2	1-2
Brood	-	3	6	5	1-3	1-3
Aubergine	-	3 sneden	Maximaal	5	4-5	4-5
Tomaten	-	4	Maximaal	5	8-10	5-6

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

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

Bovenkant van het apparaat

Maak de bovenkant van het apparaat regelmatig schoon.
Gebruik een zachte, vochtige doek en schoonmaakmiddel.

Gebruik geen:

- was- en bleekmiddelen
- geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met antiaanbaklaag

- schuursponsjes van staalwol
- vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

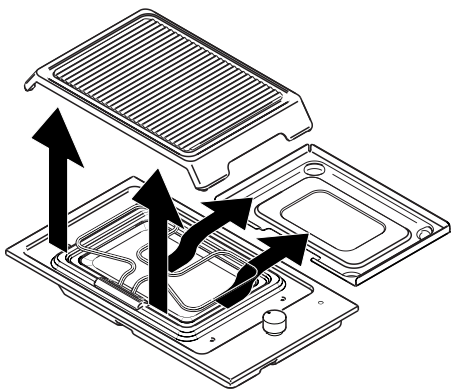
Als de bovenkant van het apparaat erg vuil is, gebruik dan:

- Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om de roestvrij stalen kookplaat schoon te maken.
- Gebruik bij andere kookplaten warm water en een mild reinigingsmiddel

U kunt de bedieningsknoppen verwijderen om het oppervlak van het apparaat eenvoudig schoon te maken. Leg ze voorzichtig weg.

Gietijzeren grillplaat

Reinig de gietijzeren grillplaat altijd nadat hij is afgekoeld.
Was ze in de wasbak met warm water en een mild schoonmaakmiddel. U kunt ook een zachte, vochtige doek gebruiken. Droog de gietijzeren grillplaat zorgvuldig af voordat u hem terugplaatst op de kookplaat.



Let op! U kunt de stalen beschermpan verwijderen onder het verwarmingselement om het apparaat beter schoon te maken. Zorg ervoor dat u ze op de juiste plek terugplaatst nadat het apparaat is schoongemaakt. Dit is belangrijk voor de juiste werking van het apparaat.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem dan contact op met een erkende installateur.
De kookzone wordt niet warm.	- Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektriciteit is ingeschakeld. - Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem dan contact op met een erkende installateur.
Resultaten van de plaat zijn niet bevredigend.	- Zorg ervoor dat de plaat schoon en droog is. - Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat. - Zorg ervoor dat de pan een vlakke bodem heeft. - Zorg ervoor dat de instelling correct is voor de soort bereiding.

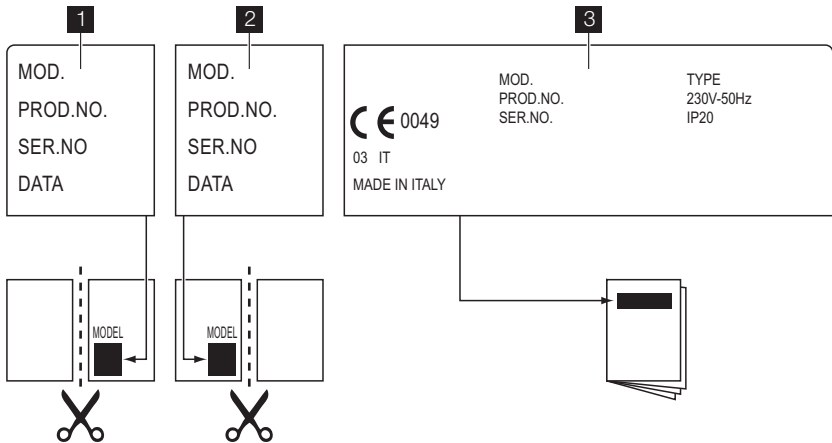
Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

 Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende mon-

teur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- 1** Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.
- 2** Plak de sticker op de garantiekaart 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:	290 mm
Lengte:	510 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	270 mm
----------	--------

Lengte:	490 mm
---------	--------

Gietijzeren grillplaat

Kookzone	1,0 kW
Totaal vermogen	1,0 kW
Elektrische voeding	230 V ~ 50 Hz

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	11	Care and cleaning	16
Installation	12	What to do if...	17
Product description	14	Technical data	18
Operation	15	Environment concerns	18
Helpful hints and tips	15		

Subject to change without notice.



Safety information



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.



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 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 risks to person or property.
- Use only cookware with a bottom diameter applicable to the dimensions of the cooking zones. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use cookware with a diameter smaller than the cooking zone dimension - the pan handle can become hot because of the heat.
- Pots must not be too near to the control zone.
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Never use unstable cookware to prevent from tilting and accidents.
- 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. There is a risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with the 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 hotplates 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.

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.

- Do not cover any part of the appliance with aluminium foil.

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 damage to property caused by failure to obey these requirements.

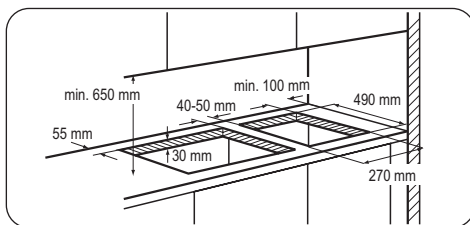
Electrical connection

- 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. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof 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.

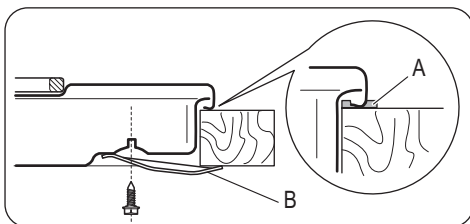
Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only 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



If several 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.

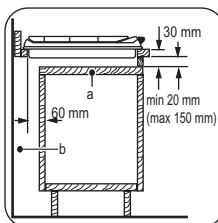


- A) supplied seal
- B) supplied brackets

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.

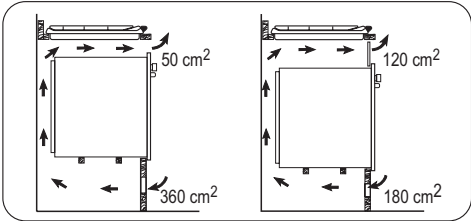


- a) Removable panel
- b) Space for connections

Kitchen unit with oven

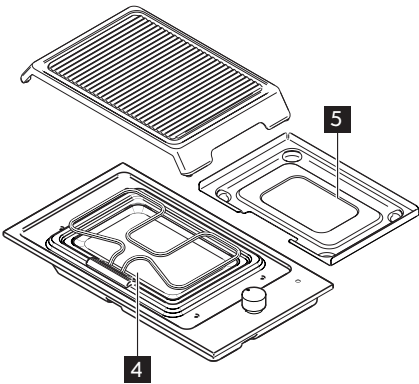
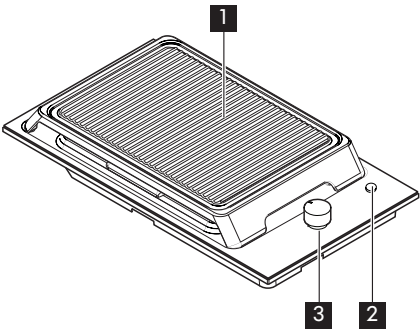
The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob

and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Product description

General overview



- 1 Cast iron broiler
- 2 Power indicator
- 3 Control knob
- 4 Heating element
- 5 Steel protection pan

Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

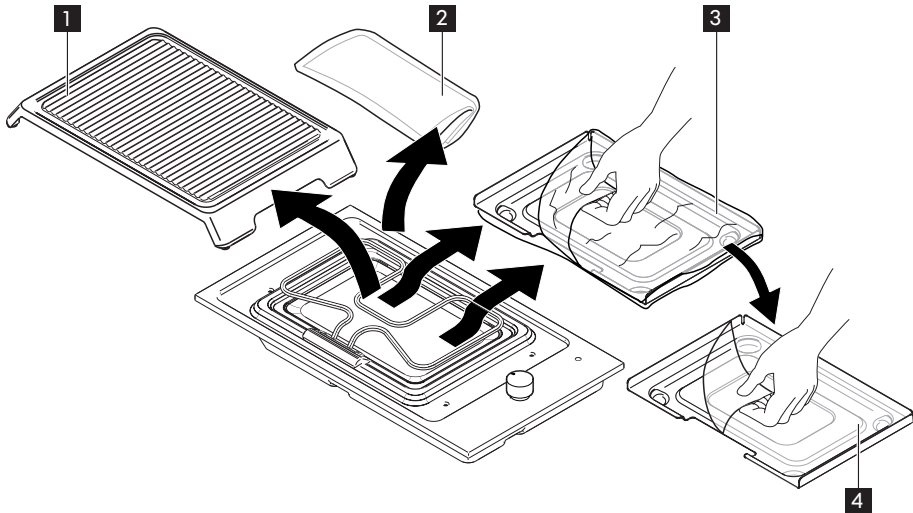
Symbol	Function
1	minimum heat
max	maximum heat

Operation

Before first use

Pre-heat the broiler on the maximum heat setting for 15 minutes. This operation can cause an odour and smoke to

occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.



1. Remove all parts under the cast iron broiler **1**. The plastic bag with the user manual **2** and the seal stripe for the installation procedure. The polyphane sheet **3** and the protective layer of the steel protection pan **4**.
2. Put back the steel protection pan and the cast iron broiler into their first position.
3. Activate the empty broiler for approximately 10 minutes at the maximum setting.
To switch on and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counter-clockwise. To switch off turn the knob to the 0.

Helpful hints and tips

Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Stop the broiler before the end of the cooking time to use residual heat.



Caution! Use the middle heat settings when you cook fat food to prevent a smoke.

The part in the front of the broiler stays hot after the long cooking time. Always use a protection to remove and replace food on the broiler.

Cookware



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

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Type of food	Quantity (g)	Pieces of food	Heat setting	The minutes of pre-heat	Cooking time (in minutes)	
					Upper side	Lower side
Steak	600	-	5-6	5	10-12	6-8
Pork chops	500	-	max	5	5-6	5-6
Sauages	450	3-4	5-6	5	10-12	6-8
Shish kebab	400	2	max	5	6-8	5-6
Hamburger	400	2	5	5	8-10	5-6
Toast	-	3	6	5	1-2	1-2
Bread	-	3	6	5	1-3	1-3
Eggplant	-	3 slices	max	5	4-5	4-5
Tomatoes	-	4	max	5	8-10	5-6

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.

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 appliance top

Regularly clean the appliance top. Use a soft moist cloth and some detergent.

Do not use:

- household detergent and bleach,
- impregnated pads not correct for non-stick saucepans,
- steel wool pads,
- bath/sink stain removers.

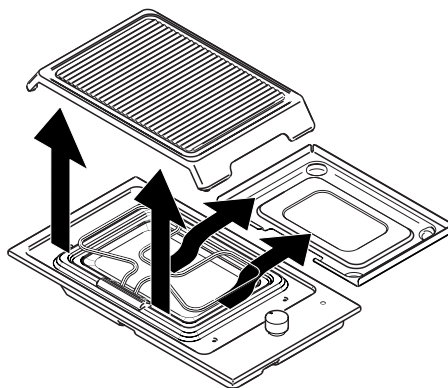
If the appliance top become very dirty, use:

- For stainless steel hobs use a special cleaning agent for stainless steel.
- For other hobs use warm water and soft detergent.

You can remove the control knobs to clean the appliance surface easy. Pull them up carefully.

The Cast Iron Broiler

Always clean the cast iron broiler when it is sufficiently cool. Wash it in the sink with warm water and soft detergent, you can also use soft moist cloth. Carefully dry the cast iron broiler before you put it in its position on the hob.





Caution! You can remove the steel protection pan under the heating element to clean the appliance more accurately. When you do that make sure that you put

in its correct position after you clean the appliance. This is most important for correct operation of the appliance.

What to do if...

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow again and again, speak to a qualified electrician.
The cooking zone does not heat up.	- Make sure that the appliance is connected to the electrical supply and the supply is on. - Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow again and again, speak to a qualified electrician.
Results of plate are not satisfactory.	- Make sure that plate is clean and dry. - Make sure that the cooking pan is the correct size for the plate. - Make sure that cooking pan has a flat bottom. - Make sure that the setting is correct for 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.

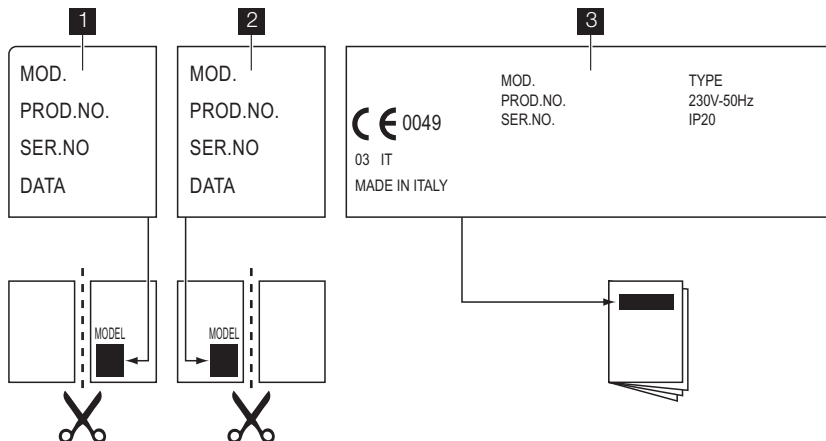


If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engi-

neer, 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:	290 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	270 mm
--------	--------

Length:	490 mm
---------	--------

Cast iron broiler

Cooking zone	1.0 kW
Total rating	1.0 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 _____	19	Entretien et nettoyage _____	25
Installation _____	20	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	26
Description de l'appareil _____	23	Caractéristiques techniques _____	27
Fonctionnement _____	23	En matière de protection de l'environnement _____	28
Conseils utiles _____	24		

Sous réserve de modifications.



Consignes de sécurité



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.



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 couverts et couvercles de réci-

pients 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.

Fonctionnement correct

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement de liquide dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans récipient 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 tout risque d'accident matériel et corporel.
- Utilisez uniquement des récipients avec un fond dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé).
- N'utilisez pas de récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson. Le manche du récipient pourrait devenir très chaud à cause de la chaleur.
- Ne placez pas les récipients trop près de la zone de commande.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- N'utilisez pas de récipient instable ou déformé afin d'éviter tout renversement pouvant provoquer un accident.

- Ne placez jamais de produits inflammables ou d'éléments imprégnés de produits inflammables et/ou d'objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité. Veillez à ce que les câbles d'alimentation ne touchent pas l'appareil ou des récipients chauds. Ne laissez pas les câbles s'enchevêtrer.

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.
- 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.

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.
- 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'isolement 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 en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise

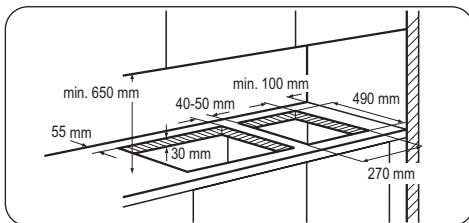
multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface 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 afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

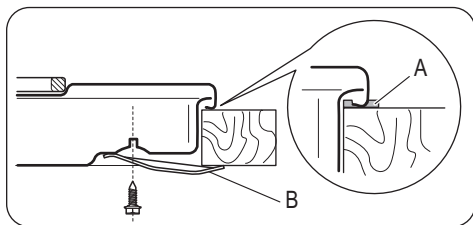
Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. 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



Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même découpe, vous pouvez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après-vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.



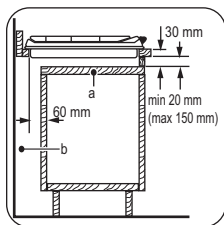
A) joint fourni

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'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

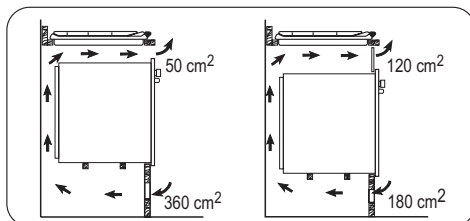


a) Panneau amovible

b) Espace pour les branchements

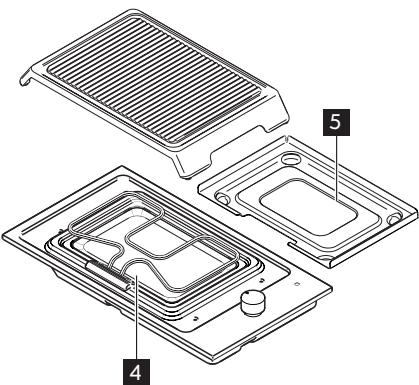
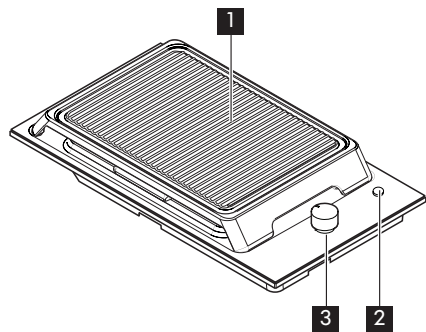
Au-dessus d'un four

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



Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Gril en fonte
- 2 Voyant de mise sous tension
- 3 Manette
- 4 Résistance
- 5 Protection en acier

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position arrêt

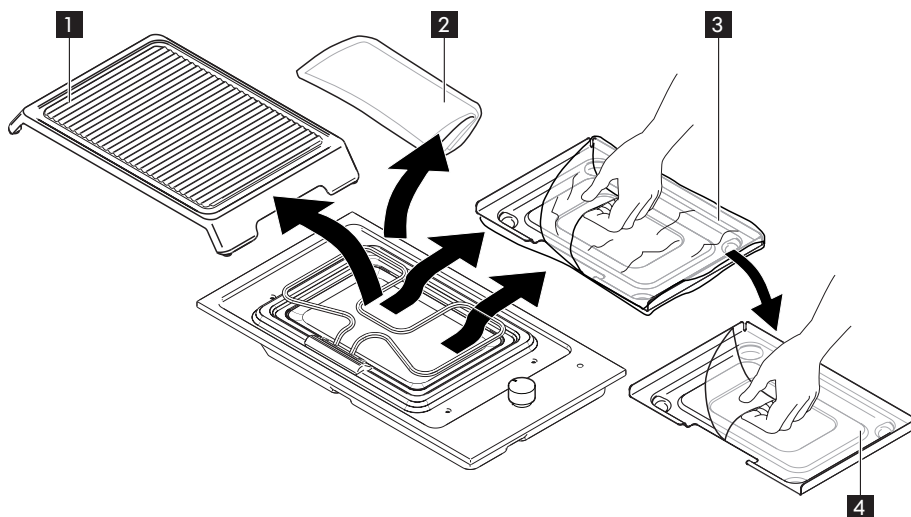
Symbole	Fonction
1	température minimum
max	température maximum

Fonctionnement

Avant la première utilisation

Préchauffez le gril sur le niveau de cuisson maximal pendant 15 minutes. Il peut se dégager une odeur et une fu-

mée désagréables. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.



1. Retirez toutes les pièces en dessous du gril en fonte **1**. Le sachet en plastique contenant la notice d'utilisation **2** et le joint d'étanchéité pour la procédure d'installation. La feuille de polyphane **3** et la couche protectrice de la protection en acier **4**.
2. Remontez la protection en acier et le gril en fonte dans leur position d'origine.
3. Mettez le gril vide en fonctionnement environ 10 minutes sur la puissance maximale. Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Conseils utiles

Économies d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Éteignez le gril avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.



Attention Utilisez les niveaux de cuisson intermédiaires lorsque vous cuisinez des aliments gras afin d'éviter la production de fumée. La partie avant du gril reste chaude pendant longtemps une fois la cuisson terminée. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou remettre des aliments sur le gril.

Récipient de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Type d'aliment	Quantité (g)	Portions d'aliment	Niveau de cuisson	Préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	
					Face supérieure	Face inférieure
Steak	600	-	5-6	5	10-12	6-8
Côtelettes de porc	500	-	max	5	5-6	5-6
Saucisses	450	3-4	5-6	5	10-12	6-8
Chiche kébab	400	2	max	5	6-8	5-6
Steak haché	400	2	5	5	8-10	5-6
Toasts	-	3	6	5	1-2	1-2
Pain	-	3	6	5	1-3	1-3
Aubergine	-	3 tranches	max	5	4-5	4-5
Tomates	-	4	max	5	8-10	5-6

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en

particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

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.

 **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.

Dessus de l'appareil

Nettoyez régulièrement le dessus de l'appareil. Utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse.

N'utilisez pas :

- de produits ménagers ni d'eau de javel,
- de tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles anti-adhérentes,
- de tampons à récurer,

- de produits détachants pour évier/lavabo.

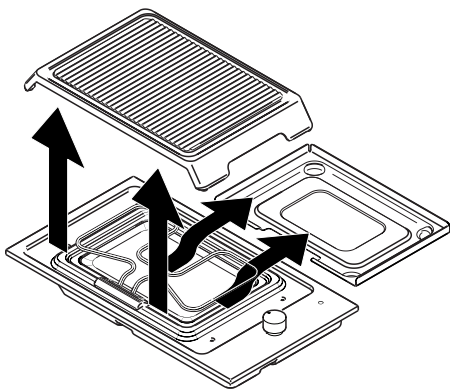
Si l'appareil est très sale, utilisez :

- Pour les tables de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- Pour les autres tables de cuisson, utilisez de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.

Vous pouvez démonter les manettes de commande afin de faciliter le nettoyage de la surface de l'appareil. Démontez-les délicatement.

Gril en fonte

Attendez toujours que le gril en fonte ait refroidi avant de le nettoyer. Nettoyez-le dans l'évier, avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux ou d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude. Séchez soigneusement le gril en fonte avant de le remettre en place sur la table de cuisson.



Attention Vous pouvez retirer la protection en acier située sous la résistance afin de nettoyer l'appareil plus profondément. Assurez-vous de bien la remettre en place une fois le nettoyage terminé. Cela est essentiel au bon fonctionnement de l'appareil.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	• 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 qualifié.
La zone de cuisson ne chauffe pas.	• Vérifiez que l'appareil est bien branché et en fonctionnement. • 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 qualifié.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	• Assurez-vous que le foyer de cuisson est propre et sec. • Assurez-vous que le diamètre de la casserole utilisée est adapté au foyer de cuisson. • Assurez-vous que le fond de la casserole utilisée est parfaitement plat. • Assurez-vous que le réglage de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.

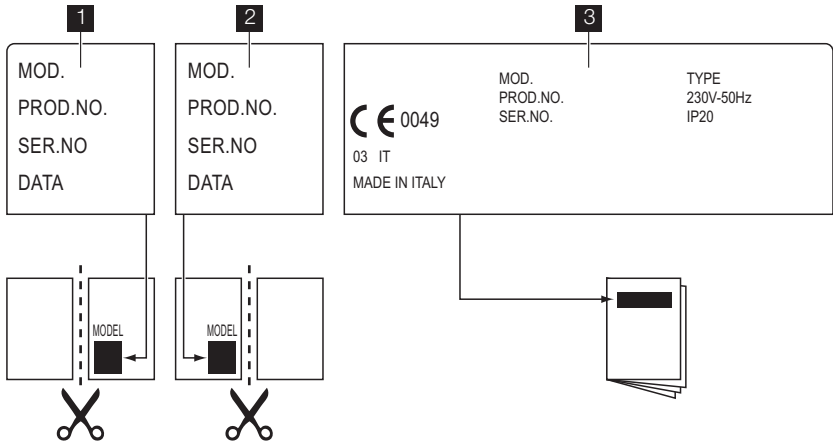
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

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



- 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 :	290 mm
Longueur :	510 mm

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

Largeur :	270 mm
-----------	--------

Longueur :	490 mm
------------	--------

Gril en fonte

Zone de cuisson	1,0 kW
Puissance totale	1,0 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

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	29	Reinigung und Pflege	35
Montage	30	Was tun, wenn	36
Gerätebeschreibung	33	Technische Daten	37
Betrieb	33	Umwelttipps	38
Praktische Tipps und Hinweise	34		

Änderungen vorbehalten.



Sicherheitshinweise

i 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.

i 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.

Fachgerechte Bedienung

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- 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 weder für gewerbliche oder industrielle Zwecke noch sonstige Zwecke verwendet werden. So vermeiden Sie Personen- und Sachschäden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzonen entspricht. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zer springen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner als die Größe der Kochzone ist – der Kochgeschirrgreif kann sich durch die Hitze erwärmen.
- Das Kochgeschirr darf nicht zu nahe an das Bedienfeld gestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Verwenden Sie kein unstabiles Kochgeschirr, um ein Umfallen des Kochgeschirrs und Unfälle 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. Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass sich keine elektrischen Kabel verheddern.

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.
- 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.

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 ei-

- 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.

nem 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. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.
- 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 Mehrfachanschlussdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die

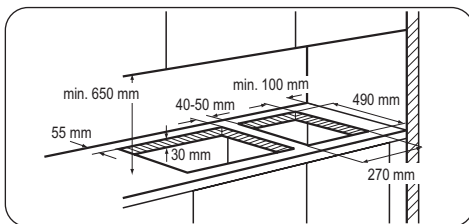
Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.

- 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.

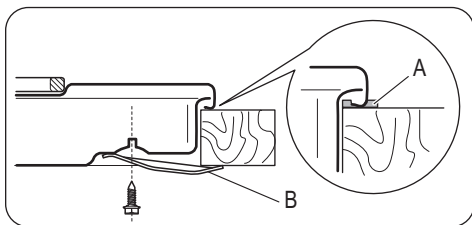
Netzkabel ersetzen

Verwenden Sie als Ersatz für das Anschlusskabel nur ein Kabel des Typs H05V2V2-F T90 o. Ä. Stellen Sie sicher, dass der Kabelquerschnitt der Spannung und der Betriebstemperatur entspricht. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Montage



Verwenden Sie den Montage-Bausatz, der einen seitlichen Stützträger und zusätzliche Dichtungen enthält, wenn mehrere 30-cm-Kochfelder nebeneinander in dieselbe Aussparung eingebaut werden. Der Bausatz ist beim Kundendienst erhältlich. Die Montageanleitung wird mit dem Bausatz geliefert.

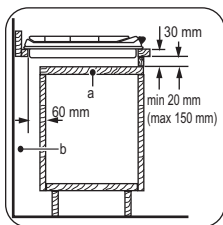


- A) Mitgelieferte Dichtung
- B) Mitgelieferte Halterungen

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.

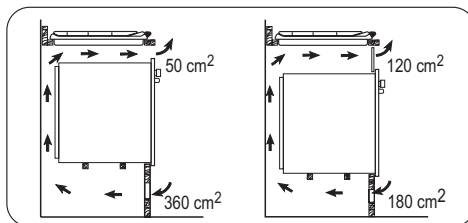


- a) Entfernbare Platte

b) Raum für Anschlüsse

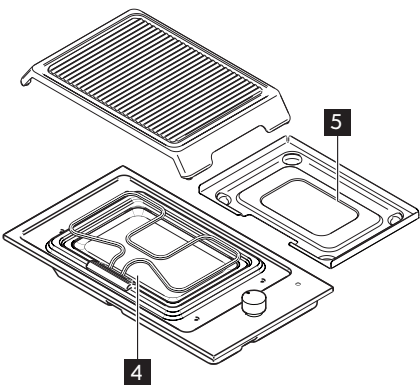
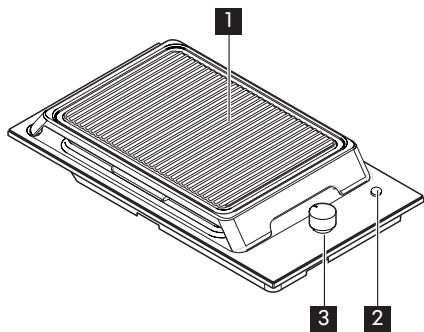
Unterbaumöbel mit Backofen

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



Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



- 1 Grillrost aus Gusseisen
- 2 Betriebskontrolllampe
- 3 Einstellknopf
- 4 Heizelement
- 5 Stahlschutzplatte

Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position AUS

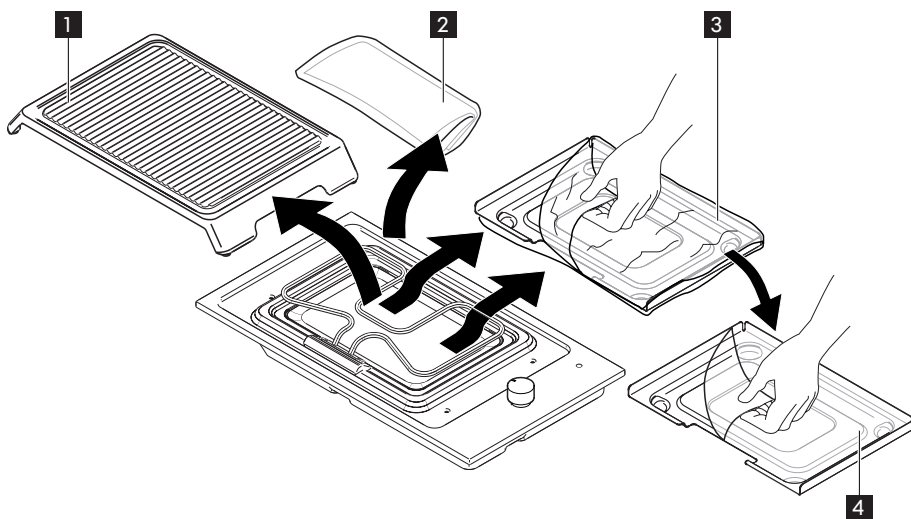
Symbol	Funktion
1	Niedrigste Kochstufe
max	Höchste Kochstufe

Betrieb

Vor der ersten Inbetriebnahme

Heizen Sie den Grillrost ca. 15 Minuten bei Maximaltemperatur auf. Dabei kann es möglicherweise zur Geruch-

und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.



1. Entfernen Sie alle unter dem Grillrost **1** befindlichen Teile. Die Plastiktasche mit dem Benutzerhandbuch **2** und den Dichtungsstreifen für die Montage. Die Kunststoffolie **3** und die Schutzabdeckung der Stahlschutzplatte **4**.
2. Setzen Sie die Stahlschutzplatte und den Grillrost in ihre ursprünglichen Positionen ein.

3. Lassen Sie den leeren Grill ca. 10 Minuten lang bei Maximaltemperatur laufen. Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Bedienknopf im Uhrzeigersinn. Drehen Sie zum Verringern der Kochstufe den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn. Drehen Sie zum Ausschalten den entsprechenden Einstellknopf auf 0.

Praktische Tipps und Hinweise

Energie sparen



- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Schalten Sie den Grill vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.



Vorsicht! Garen Sie fettige Speisen bei mittlerer Hitze, um Rauchentwicklung zu vermeiden.

Der vordere Bereich des Grillrostes bleibt nach längerer Benutzung heiß. Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn

Sie das Gargut vom Grillrost nehmen bzw. es auf den Grillrost geben.

Kochgeschirr



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

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Lebensmittel	Menge (g)	Stückzahl	Kochstufe	Vorheizzeit (min)	Garzeit (min)	
					Oberseitig	Unterseitig
Steak	600	-	5-6	5	10-12	6-8

Lebensmittel	Menge (g)	Stückzahl	Kochstufe	Vorheizzeit (min)	Garzeit (min)	
					Oberseitig	Unterseitig
Schweinekotelett	500	-	max.	5	5-6	5-6
Würstchen	450	3-4	5-6	5	10-12	6-8
Grillspieße	400	2	max.	5	6-8	5-6
Hamburger	400	2	5	5	8-10	5-6
Toast	-	3	6	5	1-2	1-2
Brot	-	3	6	5	1-3	1-3
Auberginen	-	3 Scheiben	max.	5	4-5	4-5
Tomaten	-	4	max.	5	8-10	5-6

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 das Kochfeld vor der Reinigung bzw. Wartung immer vom Netz.

 **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Die Geräteoberfläche

Die Geräteoberfläche muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dafür einen weichen Lappen, warmes Wasser und etwas Reinigungsmittel.

Nicht für die Gerätereinigung geeignet sind:

- Haushaltsreiniger und Bleichlaugen
- imprägnierte Reinigungsschwämme (ungeeignet für Kochtöpfe mit Antihafbeschichtung)
- Metallschwämmchen
- Fleckentferner für Waschbecken/Spülen.

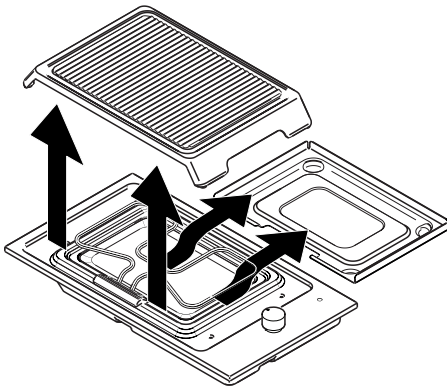
Verwenden Sie bei starken Verunreinigungen der Geräteoberfläche folgendes:

- bei Edelstahlkochfeldern: handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl
- bei sonstigen Kochfeldern: warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.

Sie können die Einstellknöpfe entfernen, um die Oberfläche des Geräts besser reinigen zu können. Ziehen Sie die Einstellknöpfe dazu vorsichtig ab.

Grillrost aus Gusseisen

Reinigen Sie den Grillrost stets, nachdem er sich genügend abgekühlt hat. Putzen Sie ihn im Waschbecken mit warmen Wasser, einem sanften Reinigungsmittel und einem weichen Lappen. Trocknen Sie den Grillrost sorgfältig, bevor Sie ihn auf das Kochfeld aufsetzen.



! Vorsicht! Die Stahlschutzplatte unter dem Heizelement kann entfernt werden, um gründlichere Reinigungsergebnisse zu erzielen. Wenn Sie die Stahlschutzplatte für die Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass Sie sie wieder ordnungsgemäß aufsetzen. Davon hängt der ordnungsgemäße Gerätebetrieb ab.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob eine Sicherung ausgelöst hat. Lösen die Sicherungen wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzone heizt nicht auf.	• Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und die Stromversorgung eingeschaltet ist. • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob eine Sicherung ausgelöst hat. Lösen die Sicherungen wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzonenleistung ist nicht zufriedenstellend.	• Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone sauber und trocken ist. • Vergewissern Sie sich, dass Sie ein den Abmessungen der Kochzone entsprechendes Kochgeschirr verwenden. • Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden. • Stellen Sie sicher, dass Ihre Einstellungen für die ausgewählte Garart geeignet sind.

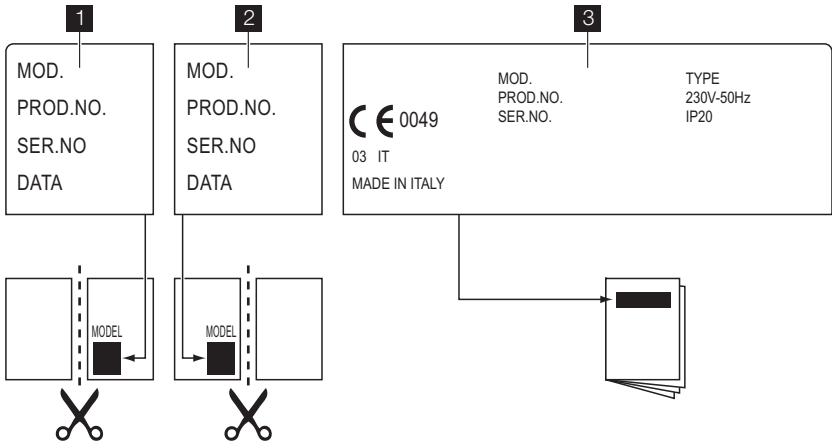
Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

i Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlos-

sen wurde, 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:



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 Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell

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

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

Technische Daten

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	290 mm
Länge	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	270 mm
---------	--------

Länge	490 mm
-------	--------

Grillrost aus Gusseisen

Kochzone	1,0 kW
Gesamtleistung	1,0 kW
Spannungsversorgung	230 V ~ 50 Hz

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.

Índice de materias

Información sobre seguridad	39	Mantenimiento y limpieza	44
Instalación	40	Qué hacer si...	45
Descripción del producto	42	Datos técnicos	46
Funcionamiento	43	Aspectos medioambientales	47
Consejos útiles	43		

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 hacia los orificios de la 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 las zonas de cocción. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- No utilice recipientes con diámetro menor que el de la zona de cocción: el asa de la sartén puede calentarse por el calor.
- Las cacerolas no deben estar demasiado cerca de 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, como tampoco materiales ni objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato. Existe riesgo de incendio o explosión.
- 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.
- 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.

- 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.

- 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 realice 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. Debe estar equipado con un enchufe adecuado, capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El enchufe se debe colocar en una toma de corriente adecuada.
- 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 la legislación 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

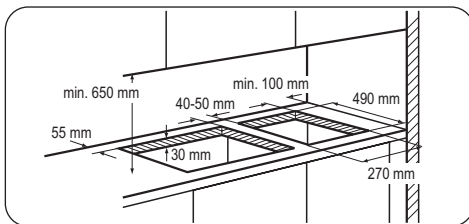
dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntores automáticos de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.

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

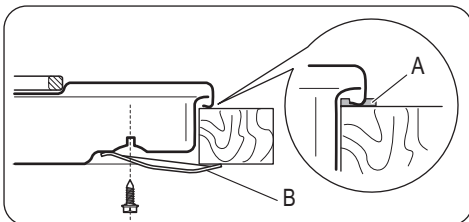
Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente cables del tipo H05V2V2-F T90 o su 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



Si desea instalar varias encimeras contiguas de 30 cm en el mismo hueco, en nuestros centros de servicio técnico está disponible un kit de montaje que incluye un soporte de abrazadera lateral y selladores complementarios. Las instrucciones de instalación correspondientes se suministran en el paquete del kit.

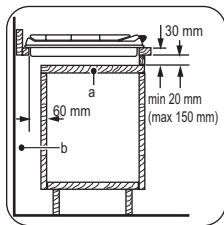


- A) sello suministrado
- B) abrazaderas suministradas

Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

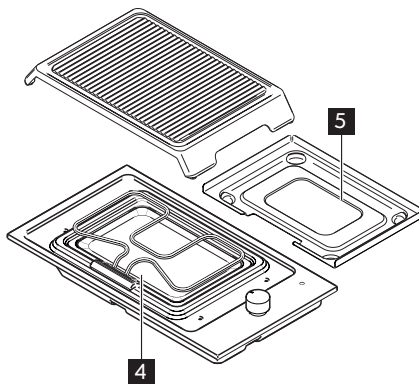
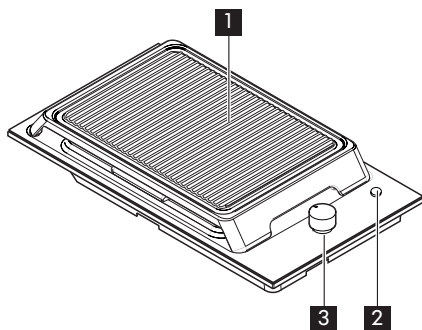
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- a) Panel extraíble
- b) Espacio para las conexiones

Descripción del producto

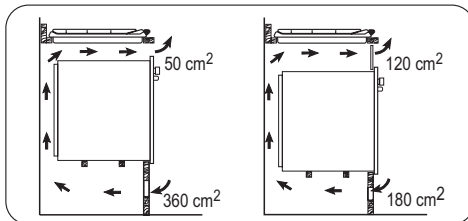
Descripción general



- 1 Plancha de hierro fundido
- 2 Indicador del suministro eléctrico
- 3 Mando
- 4 Resistencia
- 5 Base protectora de acero

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.



Mandos de las zonas de cocción eléctrica

Símbolo	Función
0	apagado

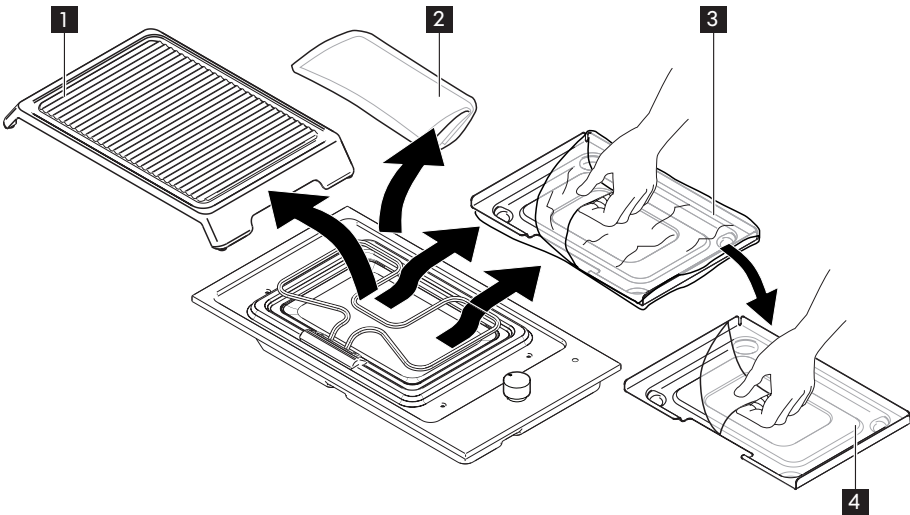
Símbolo	Función
1	calor mínimo
max	calor máximo

Funcionamiento

Antes del primer uso

Precalente la plancha durante 15 minutos a la máxima potencia. Esta operación puede causar olor y humo. Esto

es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.



1. Retire todas las piezas de debajo de la plancha **1**. La bolsa de plástico con el manual del usuario **2** y la banda de sellado para el procedimiento de instalación. La película de Polyphane **3** y la capa protectora del recipiente de protección de acero **4**.
2. Vuelva a colocar la base protectora de acero y la plancha de hierro en su posición original.
3. Encienda la plancha en vacío durante unos 10 minutos a la máxima potencia. Para encenderlo o incrementar el ajuste de calor, gire el mando hacia la derecha. Para reducir el ajuste de calor, gire el mando hacia la izquierda. Para apagar el aparato, gire el mando a la posición 0.

Consejos útiles

Ahorro energético



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

- Apague la plancha antes de finalizar el tiempo de cocción seleccionado para aprovechar el calor residual.

Precaución Utilice los ajustes de temperatura media cuando cocine alimentos grasos para evitar humos. La parte frontal de la plancha se mantiene caliente después de un tiempo de cocción prolongado. Utilice siempre protección para retirar o colocar los alimentos en la plancha.

Recipientes para cocinar



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

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Tipo de alimento	Cantidad (gramos)	Piezas	Ajuste del nivel de calor	Minutos de precalentamiento	Tiempo de cocción (minutos)	
					Lado superior	Lado inferior
Bistecs	600	-	5-6	5	10-12	6-8
Chuletas de cerdo	500	-	máx	5	5-6	5-6
Salchichas	450	3-4	5-6	5	10-12	6-8
Shish kebab	400	2	máx	5	6-8	5-6
Hamburguesa	400	2	5	5	8-10	5-6
Tostadas	-	3	6	5	1-2	1-2
Pan	-	3	6	5	1-3	1-3
Berenjena	-	3 rebanadas	máx	5	4-5	4-5
Tomates	-	4	máx	5	8-10	5-6

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 Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la placa de cocción de la corriente eléctrica.

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.

Parte superior del aparato

Limpie con regularidad la parte superior del aparato. Utilice un paño húmedo suave y algún detergente.

No utilice:

- detergente de uso doméstico y lejía,

- estropajos impregnados no aptos para recipientes anti-adherentes,
- estropajos de acero,
- quitamanchas domésticos.

Si la parte superior del aparato se ensucia mucho, utilice:

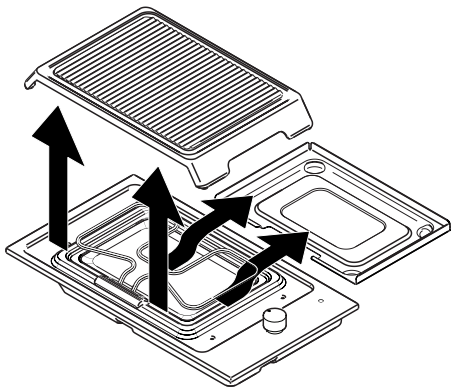
- Para las placas de acero inoxidable utilice un limpiador especial para acero inoxidable.
- Para otros tipos de placas, utilice agua caliente y detergente suave.

Puede quitar los mandos para limpiar fácilmente la superficie del aparato. Extráigalos con cuidado.

Plancha de hierro fundido

Limpie siempre la plancha de hierro fundido cuando se haya enfriado lo suficiente. Lávela en el fregadero con agua tibia y detergente suave; también puede utilizar un

pañó húmedo suave. Seque a fondo la plancha de hierro fundido antes de volver a montarla en la placa.



⚠ Precaución Puede quitar el recipiente de protección de acero que hay bajo la resistencia para limpiar mejor el aparato. Si lo hace, asegúrese de devolverlo a su posición correcta tras limpiar el aparato. Esto es muy importante para el funcionamiento correcto del aparato.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	• Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se funden repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La zona de cocción no se calienta.	• Asegúrese de que el aparato esté conectado a la alimentación eléctrica y de que ésta funcione. • Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se funden repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
Los resultados de la placa no son satisfactorios.	• Asegúrese de que la placa está limpia y seca. • Asegúrese de que los recipientes de cocina tienen el tamaño adecuado para la placa. • Asegúrese de que los recipientes tengan la base plana. • Asegúrese de que la temperatura seleccionada es la adecuada para el tipo de cocción.

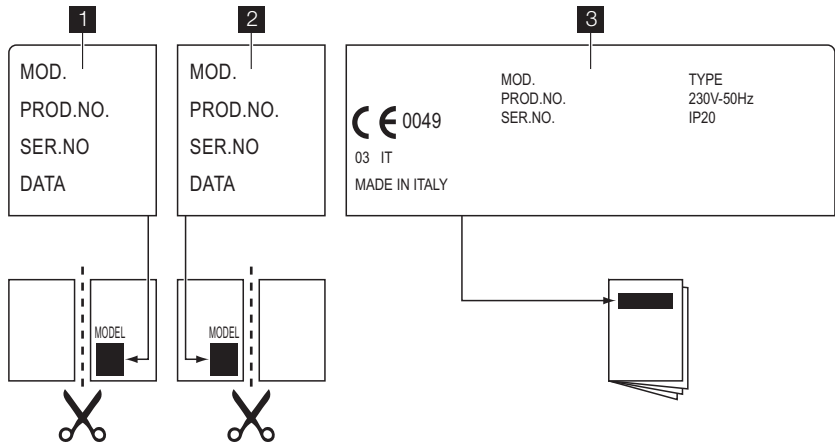
En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

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 servicio

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:	290 mm
Longitud:	510 mm

Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	270 mm
----------	--------

Longitud:	490 mm
-----------	--------

Plancha de hierro fundido

Zona de cocción	1,0 kW
Régimen total	1,0 kW
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz

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.



www.zanussi.com/shop

