

<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	2
<b>EN</b>	User manual	12
<b>DE</b>	Benutzerinformation	21
<b>PT</b>	Manual de instruções	32
<b>ES</b>	Manual de instrucciones	43

Kookplaat

Hob

Kochfeld

Placa

Placa de cocción

# USER MANUAL

## Inhoud

---

Veiligheidsinformatie _____	2	Onderhoud en reiniging _____	7
Veiligheidsvoorschriften _____	3	Probleemoplossing _____	8
Beschrijving van het product _____	5	Montage _____	9
Dagelijks gebruik _____	5	Technische gegevens _____	11
Nuttige aanwijzingen en tips _____	6	Milieubescherming _____	11


Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.


### Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

## **Veiligheidsvoorschriften**

### **Installatie**


 **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pen-

nen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.

- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.


### **Aansluiting aan het elektriciteitsnet**

 **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

## Gebruik


 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

 **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## Onderhoud en reiniging

**⚠ Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

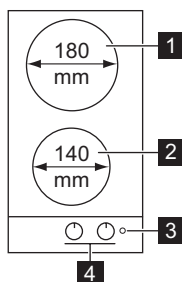
## Verwijdering

**⚠ Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

## Beschrijving van het product

### Indeling kookplaat



- 1 Achterste kookzone 1800 W
- 2 Voorste kookzone 1400 W
- 3 Stroomindicatielampje
- 4 Bedieningsknoppen

### Bedieningsknoppen elektrische kookzones

Symbool	Functie
0	uit-stand

Symbool	Functie
1	minimale warmte
9	maximale warmte

## Dagelijks gebruik

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

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

## Automatische uitschakeling


De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als:

- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert.

Voordat u de kookplaat weer gebruikt, moet de bedieningsknop op de uit stand staan.

## Nuttige aanwijzingen en tips

### Kookgerei voor inductiekookzones

 Bij inductiekoken wekt een krachtig elektromagnetisch veld een vrijwel onmiddellijk warmte in het kookgerei op.

### Kookmaterialen

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, een meerlaags bodem (door de fabrikant specifiek gekenmerkt als geschikt).
- **niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

### Kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als ...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

 **De bodem van het kookgerei** moet zo dik en vlak mogelijk zijn.


Afmetingen van de pannen: Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch

Verwarmingsstand	Timer automatische uitschakeling
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

aan de grootte van de bodem van de pan aan. Maar de minimale diameter van het magnetische deel van de onderkant van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone:

Kookzone	Minimale diameter van de pan
Voorkant	120 mm
Achterkant	145 mm

### Energie besparen

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

### Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Time (Tijd)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekking
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden.

Verwaringsstand	Gebruik om:	Time (Tijd)	Tips
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst; melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, rösties, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patat		

## Geluiden tijdens de werking

### Als u een van de volgende geluiden hoort

- krakend geluid: kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluiten: u gebruikt een of meer kookzones op hoog vermogen, en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- zoemen: u kookt op hoog vermogen.
- tikken: er vinden elektrische schakelprocessen plaats.
- sissen, zoemen: de ventilator is aan.

## Onderhoud en reiniging


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


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

**De geluiden zijn normaal en geven geen defecten aan.**


### 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.

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

 **Waarschuwing!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden**.

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


### Verwijderen van vuil:

1. Gebruik het fijn schuurmiddel of een schuurspons om het vuil te verwijderen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Verwarm de kookplaat op een lage temperatuur en laat deze opdrogen.

## Probleemoplossing


Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.</li></ul>
De plaat wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zorg ervoor dat u het apparaat aansluit en schakel de elektrische voeding in.</li><li>▪ Zorg ervoor dat u de bedieningsknop goed draait.</li><li>▪ Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.</li></ul>
Resultaten van de plaat zijn niet bevredigend.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zorg ervoor dat de plaat schoon en droog is.</li><li>▪ Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat.</li><li>▪ Zorg ervoor dat de pan een vlakke bodem heeft.</li><li>▪ Zorg ervoor dat de instelling correct is voor de soort bereiding.</li></ul>
Er klinkt een geluidssignaal (dubbel geluidssignaal).	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ De pan is niet geschikt. Gebruik geschikt kookgerei.</li><li>▪ Geen kookgerei op de plaat. Plaats kookgerei op de plaat.</li><li>▪ De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de plaat.</li><li>▪ Gebruik een kleinere plaat. Gebruik geschikt kookgerei.</li></ul>

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

4. Om de kookplaten te onderhouden, wrijf de kookzones met een beetje olijfolie op een keukenpapiertje in om roest te voorkomen

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

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

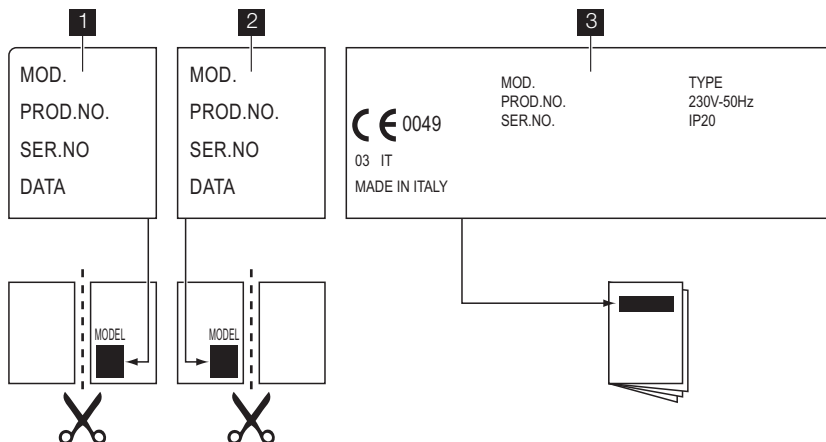
Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer. Gebruik geen aluminium folie om schade aan het oppervlak te voorkomen.

een erkende monteur, 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.

## Montage

### Montage

**!** **Waarschuwing!** Neem de instructies zorgvuldig door en volg ze op. Risico op letsel of beschadiging van het apparaat.

- Zorg dat er geen transportschade aan het apparaat is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Indien nodig, neem contact op met de leverancier.
- Installeer inbouwapparaten alleen nadat u het apparaat in de correcte inbouweenheden en werkoppervlakten hebt gemonteerd. Zorg dat de inbouweenheden en oppervlakten voldoen aan de normen.

- Houd u aan alle wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)

**!** **Waarschuwing!** Risico op letsel door elektrische stroom.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd

of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de bevestigingssteun.

### Aansluiting aan het elektriciteitsnet

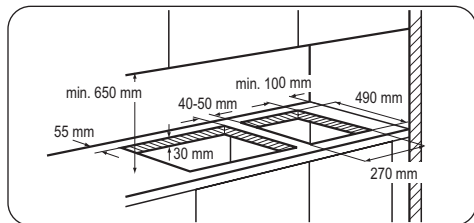
- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de stroomkabel niet warmer worden dan 90° C.

Zorg ervoor dat u de blauwe neutrale kabel aansluit op de aansluiting met de letter "N" erop. Sluit de bruine (of zwarte) fasekabel aan op de aansluiting met de letter "L". Zorg dat de fasekabel altijd verbinding maakt.

### Vervanging van het aansluitnoer

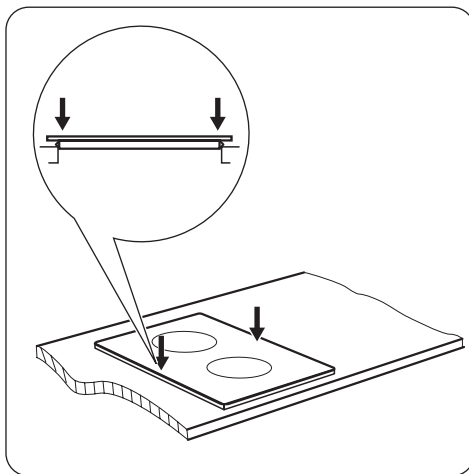
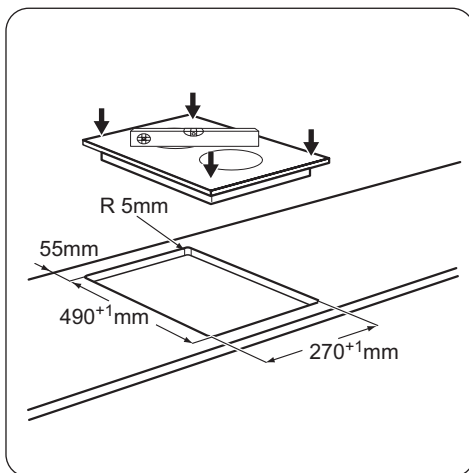
Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

### Inbouw



Als er meerdere kookplaten van 30cm naast elkaar in dezelfde opening gemonteerd worden

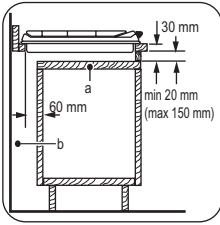
is hiervoor een montageset verkrijgbaar - bestaande uit een draagbeugel aan de zijkant en aanvullende afdichtingen - bij onze Klantenservice. De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze set



### 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.

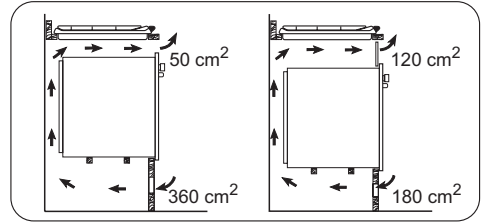


- a) Verwijderbaar paneel
- b) Ruimte voor aansluitingen

### Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgescreven 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.



## Technische gegevens

### Afmetingen kookplaat

Breedte:	290 mm
Lengte:	510 mm


### Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	270 mm
Lengte:	490 mm

### Vermogen kookplaten


Achterste kookzone 180 mm	1.8 kW
Voorste kookzone 140 mm	1.4 kW
Totaal vermogen	3.2 kW
Elektrische voeding	230 V ~ 50 Hz

## Milieubescherming

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

informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

### Verpakkingsmateriaal

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

## Contents

---

Safety information _____	12	Care and cleaning _____	17
Safety instructions _____	13	Troubleshooting _____	17
Product description _____	15	Installation _____	18
Daily use _____	15	Technical data _____	20
Helpful hints and tips _____	15	Environment concerns _____	20

Subject to change without notice.

## Safety information

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and vulnerable people safety

**⚠ Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



## Safety instructions

### Installation



**Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

ration panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection




**Warning!** Risk of fire and electrical shock.


- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

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

## Use


 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.

 **Warning!** Risk of fire or explosion.


- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.


- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## Disposal

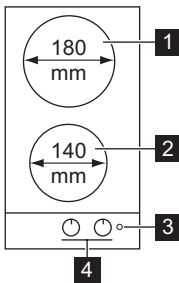
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains cable and discard it.

## Product description

### Cooking surface layout



- 1** Rear cooking zone 1800 W
- 2** Front cooking zone 1400 W
- 3** Power indicator
- 4** Control knobs

### Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

Symbol	Function
1	minimum heat
9	maximum heat

## Daily use

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.

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

### Automatic switch off

The hob deactivates automatically if:

- All cooking zones are deactivated.
- You use incorrect cookware.

- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting.  
Before you use the hob again, the control knob must be set to the off position.

Heat setting	Automatic switch off timer
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

## Helpful hints and tips

### Cookware for induction cooking zones

**i** In induction cooking a powerful electromagnetic field generates an almost instant heat inside the cookware.

### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, a multi-layer bottom (marked as correct by a manufacturer).

- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

### Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.


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

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit. But the minimum diameter of the magnetic part of the bottom of the cookware is in relation to the diameter of the cooking zone:

Cooking zone	Minimum diameter of cookware
Front	120 mm

Cooking zone	Minimum diameter of cookware
Rear	145 mm

### Energy saving

-  ▪ If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

### Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

### Operating noises

#### If you can hear

- cracking noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistling: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to any defects.**

### Information on acrylamides


**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook





at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## Care and cleaning


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

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

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

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

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


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

### Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.

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

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

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

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li></ul>
The plate does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Make sure that you plug in the appliance and switch the electrical supply.</li><li>▪ Make sure that you turn correct control knob.</li><li>▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li></ul>
Results of plate are not satisfactory.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Make sure that plate is clean and dry.</li><li>▪ Make sure that the cooking pan is the correct size for the plate.</li><li>▪ Make sure that cooking pan has a flat bottom.</li><li>▪ Make sure that the setting is correct for type of cooking.</li></ul>
Acoustic warning (double acoustic signal) sounds.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ The pot is not suitable. Use suitable cookware.</li><li>▪ No cookware on the plate. Place cookware on the plate.</li><li>▪ The diameter of the bottom of the cookware is too small for the plate.</li><li>▪ Move onto a smaller plate. Use suitable cookware.</li></ul>

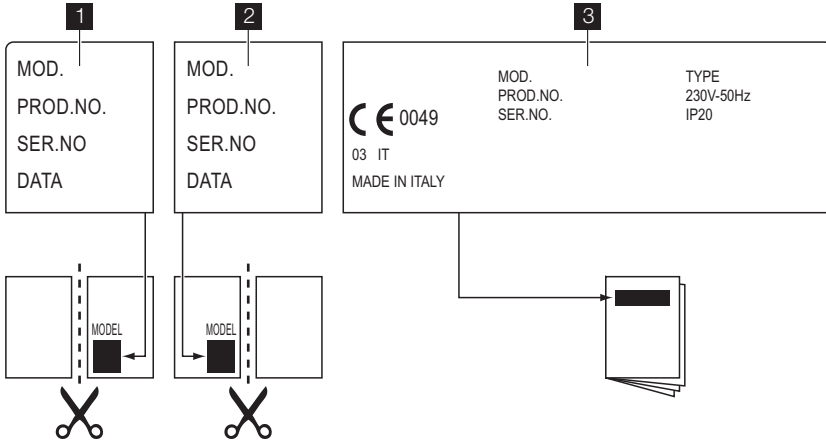
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

**i** If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a

registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

**Labels supplied with the accessories bag**

Stick the adhesive labels as indicated below:



- 1** Stick it on Guarantee Card and send this part
- 2** Stick it on Guarantee Card and keep this part
- 3** Stick it on instruction booklet

- 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.

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

- Model description .....

**Installation**

**Installation**

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

- Make sure that there is no damage to the appliance from the transportation. Do not connect a damaged appliance. Speak to the supplier if necessary.
- Install built-in appliances only after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces. Make sure that

built-in units and surfaces obey the standards.

- Obey all orders and standards in force in the country where you use the appliance (safety standards, recycling standards, electrical safety standards etc.)

**Warning!** Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.

- If the fixing bracket is near to the terminal block, do not let the connection cable come in contact with the edge of the bracket.

### Electrical connection

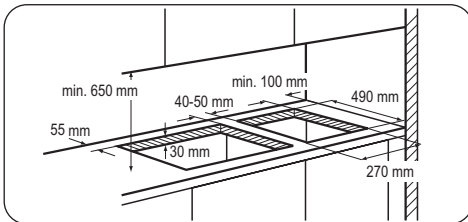
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

### Replacement of the connection cable

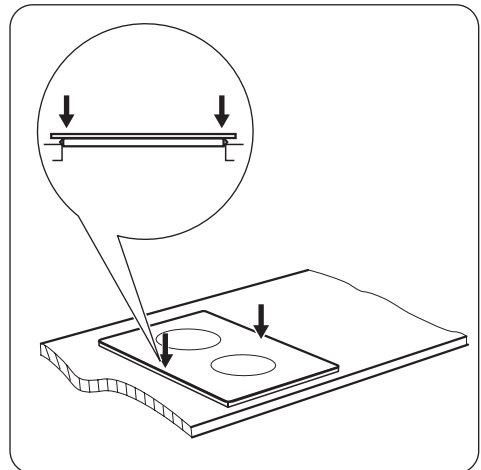
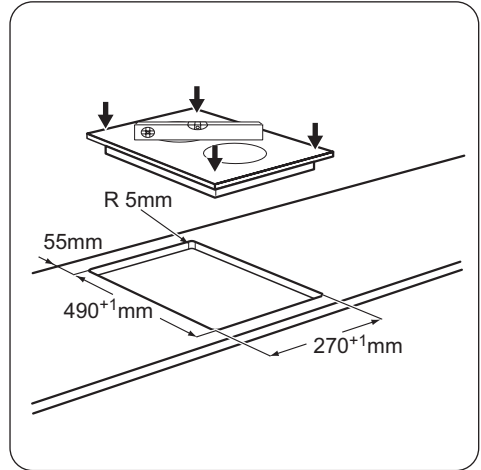
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

### Building in



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.

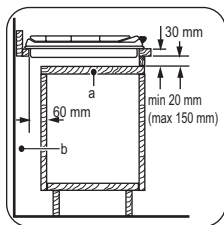
The relevant installation instructions are supplied within the kit package.



### 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

## Technical data


### Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm

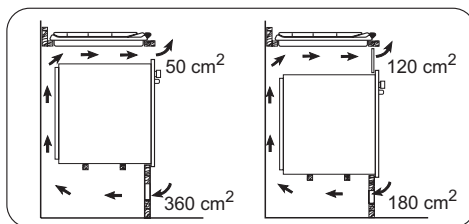
### Hob recess dimensions

Width:	270 mm
Length:	490 mm

## 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.




### Hot plate rating

Rear cooking zone 180 mm	1.8 kW
Front cooking zone 140 mm	1.4 kW
Total rating	3.2 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

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.

# Inhalt

---

Sicherheitsinformationen _____	21	Reinigung und Pflege _____	26
Sicherheitshinweise _____	22	Fehlersuche _____	27
Gerätebeschreibung _____	24	Montage _____	28
Täglicher Gebrauch _____	25	Technische Daten _____	30
Praktische Tipps und Hinweise _____	25	Umwelttipps _____	31


Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitsinformationen

---

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

 **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glas-keramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!



### Sicherheitshinweise

#### Montage




**Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.

- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.


## Elektrischer Anschluss

 **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.


- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

## Gebrauch

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**⚠ Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

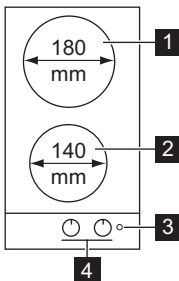
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerko-chen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Koch-geschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Alumi-niumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

### Reinigung und Pflege

**⚠ Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

## Gerätebeschreibung

### Kochfeldanordnung



- 1** Hintere Kochzone 1800 W
- 2** Vordere Kochzone 1400 W
- 3** Betriebs-Kontrolllampe
- 4** Einstellknöpfe

### Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position „Aus“

Symbol	Funktion
1	Niedrigste Kochstufe
9	Höchste Kochstufe

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

### Entsorgung

**⚠ Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.



## Täglicher Gebrauch

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.

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

### Abschaltautomatik

Das Kochfeld wird in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:


- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind;
- wenn ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird;

- wenn die Kochstufe für eine eingeschaltete Kochzone längere Zeit nicht geändert wurde. Bevor das Kochfeld erneut verwendet werden kann, muss der Einstellknopf in Position „Aus“ gebracht werden.

Kochstufe	Abschaltautomatik nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

## Praktische Tipps und Hinweise

### Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

 Beim Induktionskochen erzeugt ein leistungsfähiges elektromagnetisches Feld eine beinahe sofortige Hitze innerhalb des Kochgeschirrs.

### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Ungeeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...


- ... etwas Wasser im Kochgeschirr auf einer Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb sehr kurzer Zeit zu kochen beginnt,
- ... ein Magnet am Kochgeschirrboden haften bleibt.

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

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Der Mindestdurchmesser des magnetischen Teils des Kochgeschirrbodens muss jedoch in einem bestimmten Verhältnis zum Durchmesser der Kochzone stehen.

Kochzone	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs
Vorne	120 mm
Hinten	145 mm

### Energie sparendes Kochen

-  Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

### Anwendungsbeispiele zum Kochen

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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen	Nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dünsten von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfergerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

## Betriebsgeräusche

### Wenn Sie folgendes Geräusch hören:

- Prasseln: besteht das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen, und das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen.
- Klicken: es erfolgen elektronische Schaltvorgänge.

- Zischen, Surren: das Gebläse ist in Betrieb. **Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

### Informationen zu Acrylamiden

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

## Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



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

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

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

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

### Entfernen von Verunreinigungen:

1. Verwenden Sie feines Scheuerpulver oder ein Scheuerschwämmchen, um Verschmutzungen zu entfernen.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Anschließend die Kochplatte leicht aufheizen und trocknen lassen.
4. Reiben Sie die Kochzonen zur Vermeidung von Rost mit einem Tuch und einem Tropfen Olivenöl ein.

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

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

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen kann.

## Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sehen Sie im Sicherungskasten der Wohnung nach, ob die Sicherung für das Gerät ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li></ul>
Die Kochzone heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und diese eingeschaltet ist.</li><li>▪ Drehen Sie den richtigen Einstellknopf.</li><li>▪ Sehen Sie im Sicherungskasten der Wohnung nach, ob die Sicherung für das Gerät ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li></ul>
Die Kochzonenleistung ist nicht zufriedenstellend.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone sauber und trocken ist.</li><li>▪ Vergewissern Sie sich, dass Sie ein den Abmessungen der Kochzone entsprechendes Kochgeschirr verwenden.</li><li>▪ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden.</li><li>▪ Stellen Sie sicher, dass Ihre Einstellungen für die ausgewählte Garart geeignet sind.</li></ul>
Es ertönt ein zweifaches akustisches Warnsignal.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. Geeignetes Kochgeschirr verwenden.</li><li>▪ Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie ein Kochgeschirr auf die Kochzone.</li><li>▪ Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.</li><li>▪ Stellen Sie es auf eine kleinere Kochzone. Geeignetes Kochgeschirr verwenden.</li></ul>

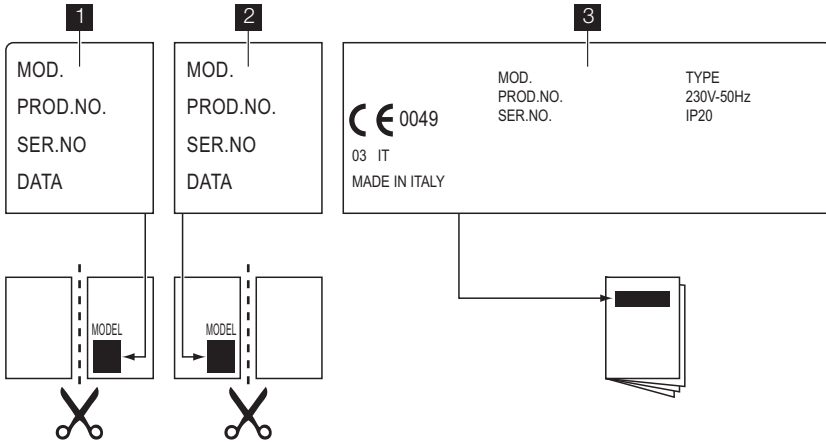
Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

**i** Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fach-

kraft angeschlossen 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.**

**derlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.**

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

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

**Montage**

**Montage**

**⚠ Warnung!** Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn Beschädigungen festzustellen sind.

Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Einbauschränke und Arbeitsplatten den Normen entsprechen.
- Halten Sie unbedingt alle geltenden Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften

ten, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden.

**! Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Wenn sich die Montagehalterung in der Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.

### Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

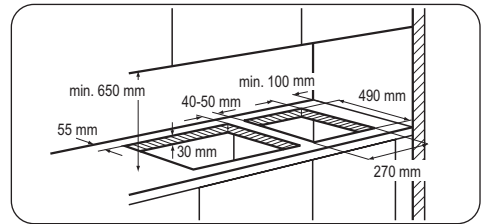
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

### Netzkabel ersetzen

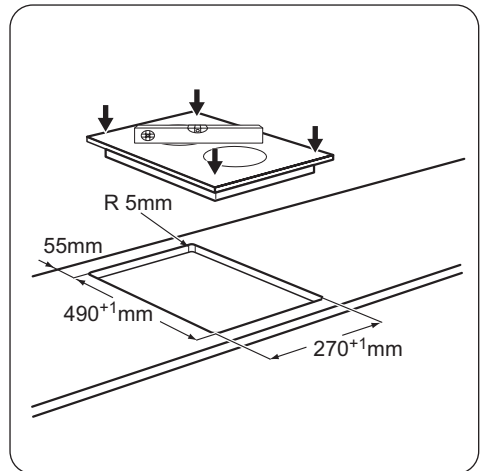
Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur

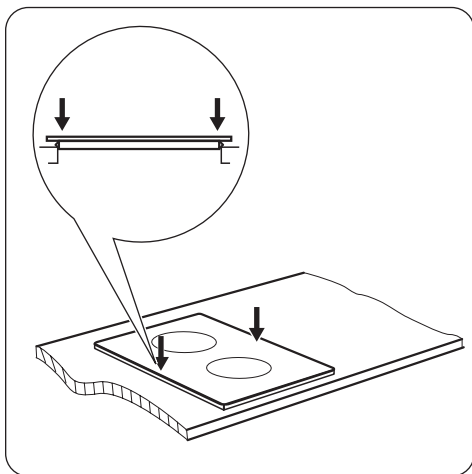
geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

### Einbau



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.

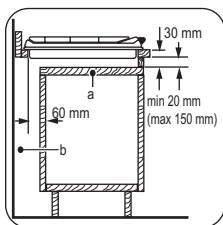




## Einbaumöglichkeiten

### 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) Entfernbarplatte

## Technische Daten

### Abmessungen des Kochfelds

Breite:	290 mm
Länge	510 mm

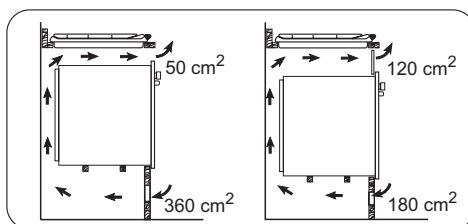
### Abmessungen der Kochfeldausparung

Breite:	270 mm
Länge	490 mm

b) Raum für Anschlüsse

### Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldausparung 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.




### Leistung der Kochzonen

Hinterere Kochzone 180 mm	1.8 kW
Vordere Kochzone 140 mm	1.4 kW
Gesamtleistung	3.2 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz


## Umwelttipps

---

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

Sie von Ihrer Gemeinde, 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


Informações de segurança _____	32	Manutenção e limpeza _____	37
Instruções de segurança _____	33	Resolução de problemas _____	38
Descrição do produto _____	35	Instalação _____	39
Utilização diária _____	35	Dados técnicos _____	41
Sugestões e conselhos úteis _____	36	Preocupações ambientais _____	42

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

### Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.



## Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.



### Instruções de segurança

#### Instalação



**Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.

- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.


#### Ligação eléctrica



**Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

### Utilização


 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigiância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choque eléctrico.
- Os utilizadores que sejam portadores de um pacemaker devem manter uma distância mínima de 30 cm em relação às zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

 **Advertência** Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

 **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.

- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

### Manutenção e limpeza

**⚠ Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

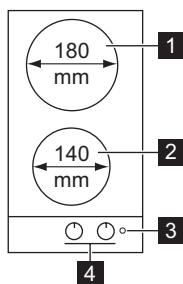
### Eliminação

**⚠ Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

## Descrição do produto

### Disposição da mesa de trabalho



- 1** Zona de cozedura posterior 1800 W
- 2** Zona de cozedura frente 1400 W
- 3** Indicador de funcionamento
- 4** Botões de comando

### Botões de controlo das zonas de cozedura eléctricas

Símbolo	Função
0	posição off (desligado)

Símbolo	Função
1	aquecimento mínimo
9	aquecimento máximo

## Utilização diária

Para ligar e aumentar a temperatura, rode o botão para a direita. Para diminuir a temperatura, rode o botão para a esquerda. Para desligar, rode o botão para 0.

O indicador de funcionamento é activado quando alguma das zonas é ligada e irá permanecer aceso até as zonas de cozedura serem desligadas.

## Desconexão Automática


A placa desactiva-se automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas.
- Utiliza tachos incorrectos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o nível de cozedura.

Para poder utilizar a placa novamente, é necessário colocar o botão de comando na posição de desligado (off).

## Sugestões e conselhos úteis

### Tachos para focos de indução


 Em cozedura por indução, um campo electromagnético potente gera um calor quase instantâneo dentro do tacho.

### Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

### Tachos correctos para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado...
- ... um íman se prender ao fundo do tacho.

 **O fundo dos tachos** tem de ser o mais espesso e nivelado possível.


Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à di-

Nível de cozedura	Temporizador da Desconexão Automática
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

mensão da base dos tachos, até um determinado limite. No entanto, existe um diâmetro mínimo da zona de cozedura que a parte magnética do fundo do tacho deve ocupar:

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do tacho
Frente	120 mm
Posterior	145 mm

### Economizar energia

-  Coloque sempre que possível as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

### Exemplos de modos de cozinhar

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Nível de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Tampa
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture ocasionalmente
1-2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa

Nível de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
2-3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhas	25-50 minutos	Adicione o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire a meio do tempo
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés	5-15 minutos	Vire a meio do tempo
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		


## Ruídos de funcionamento


### Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobiar: utiliza um ou mais focos com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- zumbidos, assobios: a ventoinha está em funcionamento.

## Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.


 **Advertência** Antes de proceder a qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, é necessário desligar a placa da alimentação eléctrica.

 É mais fácil limpar a placa quando ainda está morna, uma vez que é possível eliminar os salpicos mais facilmente do que após o seu arrefecimento.


**Os ruídos são normais e não constituem qualquer avaria.**

### Informação relativa à acrilamida

**Importante** De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

 **Advertência** Os objectos aguçados e os produtos de limpeza abrasivos danificam o aparelho.

Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com máquinas de limpeza a vapor ou a alta pressão.

 Riscos ou manchas escuras não comprometem o funcionamento do aparelho.

### Remoção da sujidade:

1. Utilize o pó de limpeza ou um esfregão para remover a sujidade.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e algum detergente.
3. Aqueça o disco eléctrico a uma temperatura baixa e deixe-o secar.
4. Para manter os discos eléctricos em bom estado e evitar ferrugem, limpe-os com uma gota de azeite e um pano de cozinha.

**Importante** Para as extremidades de aço inoxidável, utilize um detergente indicado para aço inoxidável.

**i** A margem de aço inoxidável do disco poderá apresentar-se ligeiramente descolada em resultado da carga térmica.

O aço inoxidável pode escurecer quando sobreaquecido. Consequentemente, não deve cozinhar utilizando tachos de barro, panelas de terracota ou chapas de ferro fundido. Não utilize folha de alumínio para evitar danos na superfície durante o funcionamento.

### Resolução de problemas

Problema	Possível causa e solução
O aparelho não funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.</li></ul>
O disco não aquece.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Certifique-se de que liga o aparelho e activa a alimentação eléctrica.</li><li>▪ Certifique-se de que rodou o botão de comando correcto.</li><li>▪ Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.</li></ul>
Os resultados do disco não são satisfatórios.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Certifique-se de que o disco está limpo e seco.</li><li>▪ Certifique-se de que o tacho utilizado tem a dimensão correcta para o disco.</li><li>▪ Certifique-se de que o tacho tem a base plana.</li><li>▪ Certifique-se de que a regulação é a correcta para o tipo de cozedura.</li></ul>
É emitido um aviso sonoro (dois sinais sonoros).	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado.</li><li>▪ Não existe nenhum tacho sobre o disco. Coloque um tacho no disco.</li><li>▪ O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para o disco.</li><li>▪ Passe para um disco mais pequeno. Utilize um tacho adequado.</li></ul>

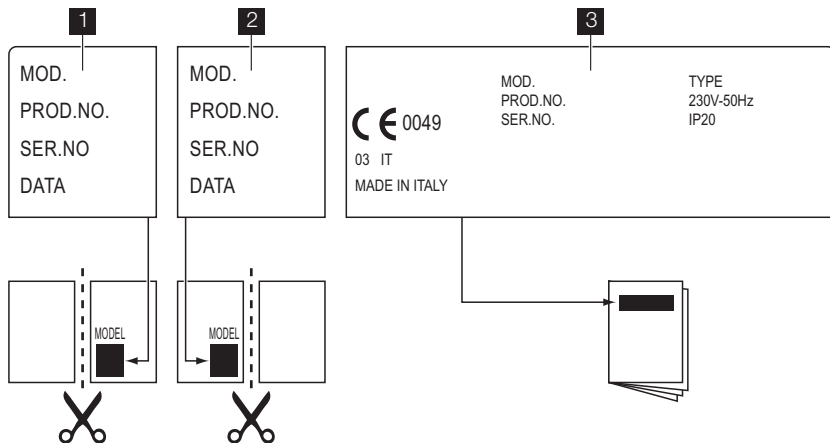
Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

**i** Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a vi-

sita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

### Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



**1** Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

**2** Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

**3** Cole-o no manual de instruções

**Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.**

▪ Descrição do modelo .....

▪ Número do produto (PNC) .....

▪ Número de série (S.N.) .....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

## Instalação

### Instalação

**!** **Advertência** Leia atentamente e siga as instruções. Existe o risco de ferimentos ou danos no aparelho.

▪ Certifique-se de que o aparelho não foi danificado durante o transporte. Não ligue o aparelho se estiver danificado. Contacte o fornecedor se for necessário.

▪ Instale os aparelhos de encastrar apenas após a montagem do aparelho em móveis de encastre adequados e superfícies de trabalho adequadas. Certifique-se de que os móveis de encastre e as superfícies cumprem as normas.

▪ Respeite todos os regulamentos e todas as normas vigentes no país onde vai utilizar o aparelho (normas de segurança, normas de

reciclagem, normas de segurança eléctrica, etc.)

**⚠ Advertência** Risco de ferimentos devido à corrente eléctrica.

- Os terminais da rede eléctrica estão sob tensão.
- Retire a tensão dos terminais da rede eléctrica.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, não permita que o cabo de ligação entre em contacto com a extremidade do suporte.

### Ligação eléctrica

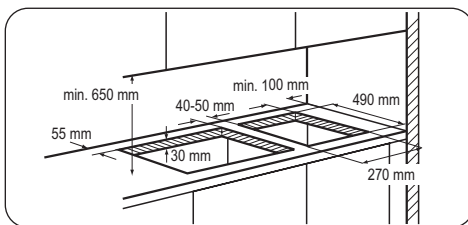
- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente eléctrica local.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho for ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.

Certifique-se de que liga o cabo neutro azul no terminal identificado com a letra "N". Ligue o cabo de fase castanho (ou preto) no terminal identificado com a letra "L". Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

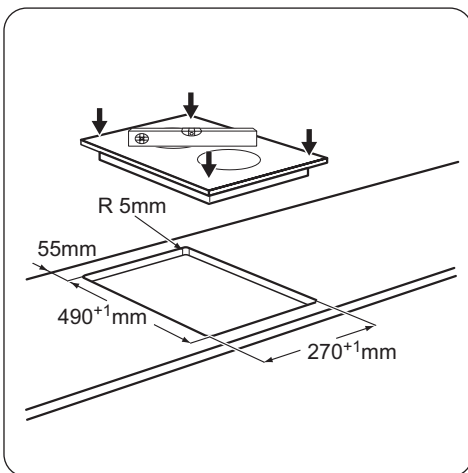
### Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

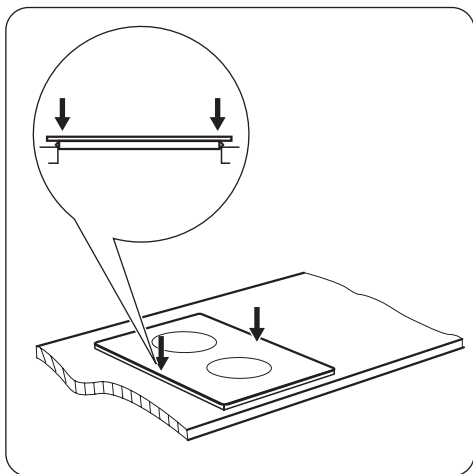
### Encastre



Se pretender instalar várias placas de 30 cm lado a lado no mesmo corte, pode adquirir um kit de montagem, que inclui um suporte e vedantes suplementares, nos nossos Centros de Assistência Técnica. A embalagem do kit inclui as respectivas instruções de instalação.



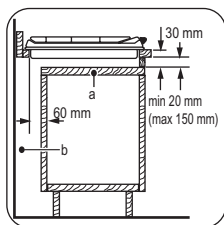




### Possibilidade de encastrar

### Unidade de cozinha com porta

O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



a) Painel amovível

## Dados técnicos

### Dimensões da placa

Largura:	290 mm
Comprimento:	510 mm

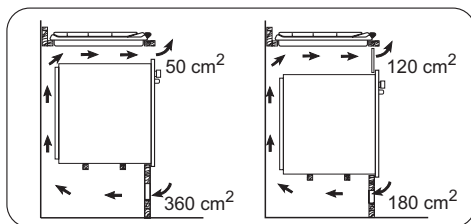
### Dimensões da cavidade da placa

Largura:	270 mm
Comprimento:	490 mm

b) Espaço para ligações

### Unidade de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.




### Potência nominal do disco eléctrico

Zona de cozedura posterior 180 mm	1.8 kW
Zona de cozedura dianteira 140 mm	1.4 kW
Potência nominal total	3.2 kW
Alimentação eléctrica	230 V ~ 50 Hz


## Preocupações ambientais

---

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a

reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

### Material de embalagem

 O material de embalagem é ecológico e pode ser reciclado. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

## Índice de materias

---

Información sobre seguridad _____	43	Mantenimiento y limpieza _____	48
Instrucciones de seguridad _____	44	Solución de problemas _____	49
Descripción del producto _____	46	Instalación _____	50
Funcionamiento _____	46	Datos técnicos _____	52
Consejos útiles _____	47	Aspectos medioambientales _____	53


Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

## Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



### Instrucciones de seguridad

#### Instalación



**Advertencia** Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita

que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

#### Conexión eléctrica




**Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica.


- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

## Uso

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.

- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.

 **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o manta para el fuego.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.

- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

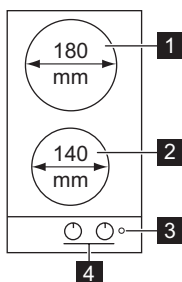
### Mantenimiento y limpieza

**⚠ Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.

## Descripción del producto

### Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción trasera 1800 W
- 2** Zona de cocción delantera 1400 W
- 3** Indicador de suministro eléctrico
- 4** Mandos de control

### Mandos de las zonas de cocción eléctrica

Símbolo	Función
0	apagado

Símbolo	Función
1	calor mínimo
9	calor máximo

## Funcionamiento

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.

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

### Desconexión automática

La placa de cocción se desactiva automáticamente si:

- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- Se utiliza un utensilio inadecuado.
- No apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura.


Antes de utilizar de nuevo la placa, deberá ajustar el mando en la posición de apagado.

Ajuste del nivel de calor	Temporizador de desconexión automática
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas

Ajuste del nivel de calor	Temporizador de desconexión automática
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

## Consejos útiles

### Recipientes para las zonas de cocción por inducción


 El calor de la cocción por inducción lo genera un potente electroimán que lo transmite de inmediato al interior del recipiente.

#### Material de los recipientes

- **correcto:** hierro y acero fundidos, acero esmaltado, acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

#### El recipiente es indicado para cocinar por inducción si


- ...puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor más alto
- ...el imán se adhiere a la base del recipiente.

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

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite. No obstante, el diámetro mínimo de la parte ferromagnética de la base del recipiente debe tener una relación con el tamaño de la zona de cocción:

Zona de cocción	Diámetro mínimo de los utensilios
Frontal	120 mm
Posterior	145 mm

#### Ahorro de energía

-  En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque los recipientes en la zona de cocción antes de encenderla.

#### Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	según sea necesario	Tapar
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Mezclar de vez en cuando
1-2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Poner al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben moverse entre medias

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añada unas cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	según sea necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

## Ruidos durante el funcionamiento

### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujidos: el recipiente está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con recipientes cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- murmullos: el nivel de calor utilizado es alto.
- golpeteos: cambios en la potencia eléctrica.

- siseos, zumbidos: el ventilador está en funcionamiento.


### Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno.


## Información sobre acrilamidas


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

## Mantenimiento y limpieza


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

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

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

 **Advertencia** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato

Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de vapor ni a alta presión.

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


### Eliminar la suciedad

1. Utilice polvo abrasivo fino o un estropajo para eliminar la suciedad.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.



3. Caliente la placa a baja temperatura y deje que se seque.
4. Para mantener las placas en buen estado, límpielas con una gota de aceite de oliva en papel absorbente para evitar la oxidación.

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

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

Si el calor es demasiado intenso, el acero inoxidable se ennegrece. No debe cocinar con fuentes de barro cocido ni placas de hierro fundido. No proteja la placa de cocción con papel de aluminio mientras la usa.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.</li> </ul>
La placa no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asegúrese de que enchufa el aparato y enciende el suministro eléctrico.</li> <li>▪ Asegúrese de que gira el mando adecuado.</li> <li>▪ Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.</li> </ul>
Los resultados de la placa no son satisfactorios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asegúrese de que la placa está limpia y seca.</li> <li>▪ Asegúrese de que los recipientes de cocina tienen el tamaño adecuado para la placa.</li> <li>▪ Asegúrese de que los recipientes tengan la base plana.</li> <li>▪ Asegúrese de que la temperatura seleccionada es la adecuada para el tipo de cocción.</li> </ul>
Se emite una alarma acústica (doble señal).	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El recipiente no es adecuado. Utilice un utensilio de cocina adecuado.</li> <li>▪ No hay ningún utensilio de cocina en la placa. Coloque un utensilio de cocina en la placa.</li> <li>▪ El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la placa.</li> <li>▪ Utilice una placa más pequeña. Utilice un utensilio de cocina adecuado.</li> </ul>

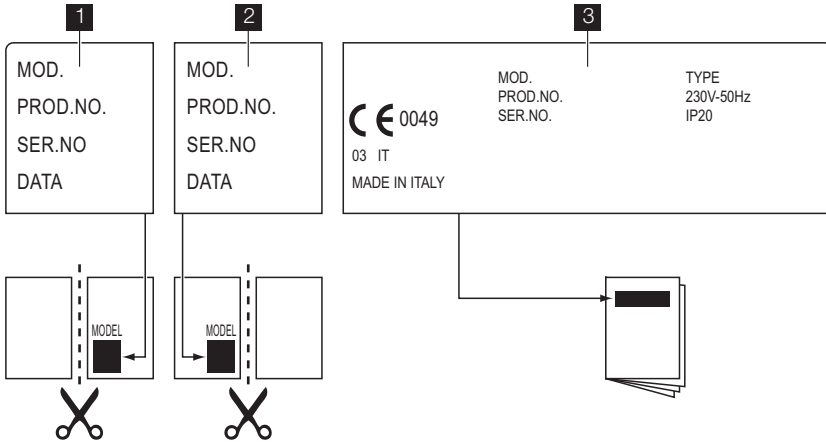
En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

**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.

## 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. Hable con el proveedor si es necesario.

- Instale los aparatos empotrados solo una vez encastrados en los muebles adecuados y las superficies de trabajo apropiadas. Asegúrese de que las unidades y superficies integradas cumplen con las normas.
- Siga rigurosamente las ordenanzas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.

**⚠ Advertencia** Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- La regleta de conexión a la red tiene corriente.
- Desconecte de la tensión la regleta de conexión a la red.
- Si la abrazadera de sujeción se encuentra cerca de la regleta de conexiones, no permita que el cable de conexión entre en contacto con el borde de la abrazadera.

### Conexión eléctrica

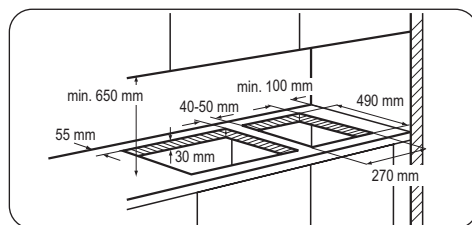
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

Asegúrese de conectar el cable neutro azul al borne que tiene la letra "N". Conecte el cable de fase de color marrón (o negro) al borne con la letra "L". Mantenga el cable de fase conectado en todo momento.

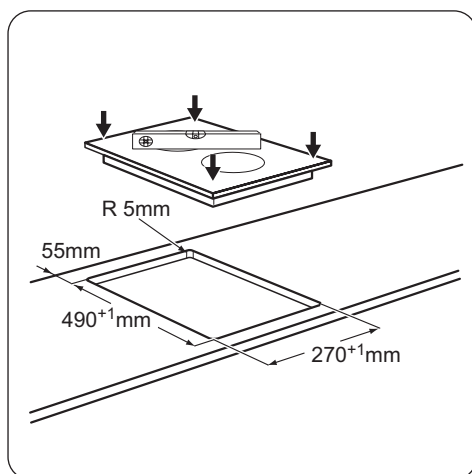
### Sustitución del cable de conexión

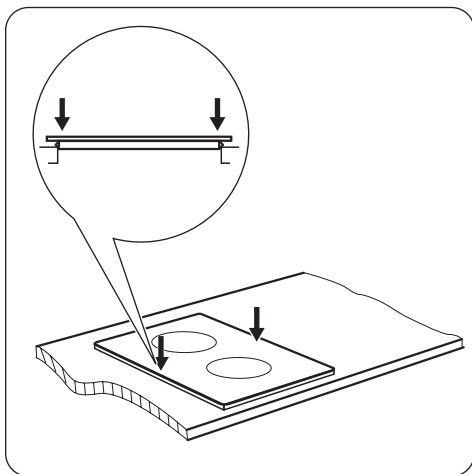
Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón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

### Empotrado



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.

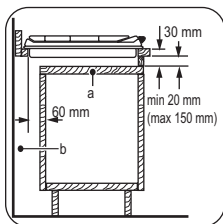




### Posibilidades de inserción

#### 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

### Datos técnicos

#### Dimensiones de la encimera

Anchura:	290 mm
Longitud:	510 mm

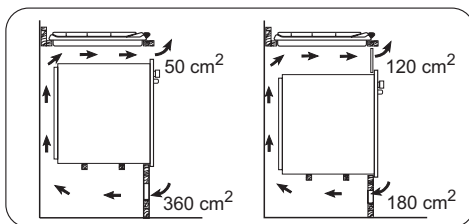
#### Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	270 mm
Longitud:	490 mm

b) Espacio para las conexiones

#### Unidad de cocina con horno

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




#### Régimen de la placa

Zona de cocción trasera 180 mm	1.8 kW
Zona de cocción delantera 140 mm	1.4 kW
Régimen total	3.2 kW
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz


## Aspectos medioambientales

---

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

no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

### Material de embalaje

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







[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



397221302-B-342012