

NL	Gebruiksaanwijzing	2
EN	User manual	13
FR	Notice d'utilisation	23
DE	Benutzerinformation	35
PT	Manual de instruções	47
ES	Manual de instrucciones	58

USER MANUAL

Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Kochfeld
Placa
Placa de cocción

Inhoud


Veiligheidsinformatie _____	2	Onderhoud en reiniging _____	8
Veiligheidsvoorschriften _____	4	Probleemoplossing _____	8
Beschrijving van het product _____	6	Montage _____	10
Dagelijks gebruik _____	6	Technische gegevens _____	11
Nuttige aanwijzingen en tips _____	6	Milieubescherming _____	12

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. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- 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.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Als het apparaat direct op de voeding wordt aangesloten, is er een scheidingsschakelaar met een contactopening nodig op alle polen. Complete afsluiting overeenkomstig de voorwaarden gespecificeerd in de overspanningscategorie III moet worden gegarandeerd. De aardekabel is hiervan uitgesloten.
- Let er bij het leiden van de stroomkabel op dat de kabel niet direct in contact komt (bijvoorbeeld bij gebruik met isolatiehoes) met onderdelen die temperaturen kunnen bereiken van 50°C hoger dan kamertemperatuur.


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 pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is, 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.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- 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.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spat-ten.


 **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.

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

- Zet geen heet kookgerei 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 glas of glaskeramiek. 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.

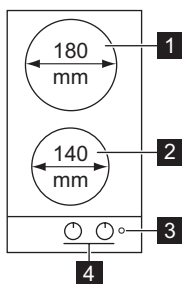
Verwijdering

 **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

Symbol	Functie
0	uit-stand

Symbol	Functie
1	minimale warmte
9	maximale warmte

Dagelijks gebruik

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

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.

Nuttige aanwijzingen en tips

Kookgerei voor inductiekookzones

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

- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert.

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

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

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.

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

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


maakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).


- zoemen: u kookt op hoog vermogen.
- tikken: er vinden elektrische schakelprocessen plaats.
- sissen, zoemen: de ventilator is aan.


De geluiden zijn normaal en geven geen defecten 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 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.
4. Om de kookplaten te onderhouden, wrijf de kookzones met een beetje olijsolie 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.

Probleemoplossing

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

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

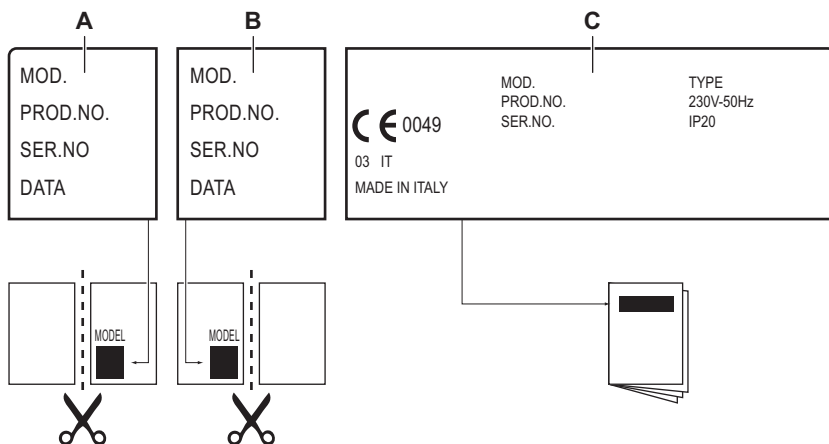
Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

i Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door 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:



- A) Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel (indien van toepassing)
- B) Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel (indien van toepassing)

- C) 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 conrrecte 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.

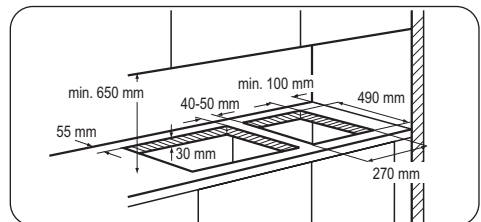
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de 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

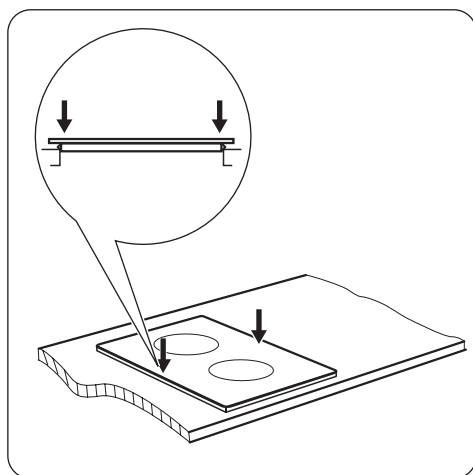
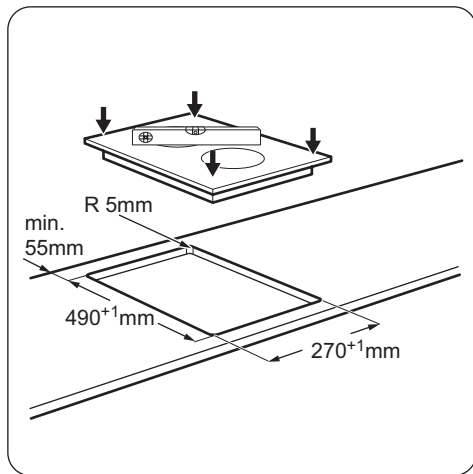
Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

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 Klanten-

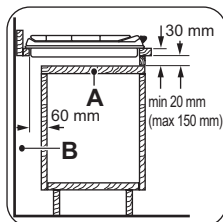
service De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze set



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.



- Verwijderbaar paneel
- Ruimte voor aansluitingen

Keukenmeubel met oven

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

Recycle de materialen met het symbool  . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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 _____	13	Care and cleaning _____	18
Safety instructions _____	14	Troubleshooting _____	19
Product description _____	16	Installation _____	20
Daily use _____	16	Technical data _____	22
Helpful hints and tips _____	17	Environment concerns _____	22

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. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.




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.


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 re-

moved from the holder), earth leakage trips and contactors.

Use

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

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this 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.
- When you place food into hot oil, it may splash.

 **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.

Warning! Risk of damage to the appliance.

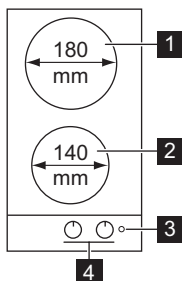
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
-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

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.

- 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.

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.

Helpful hints and tips

Cookware for induction cooking zones


 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.


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

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

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
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

Heat setting	Use to:	Time	Hints
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.

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

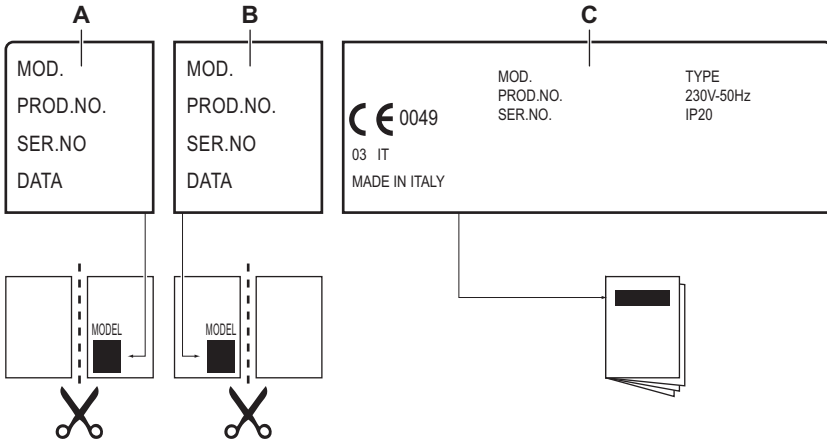
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

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:



- A) Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable)
- B) Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable)
- C) Stick it on instruction booklet

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

- Model description

- Product number (PNC)
 - Serial Number (S.N.)
- Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

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

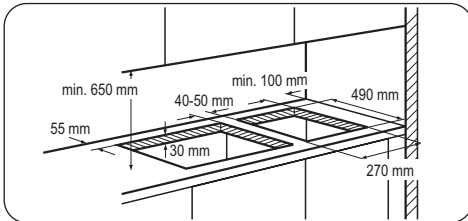
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect 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

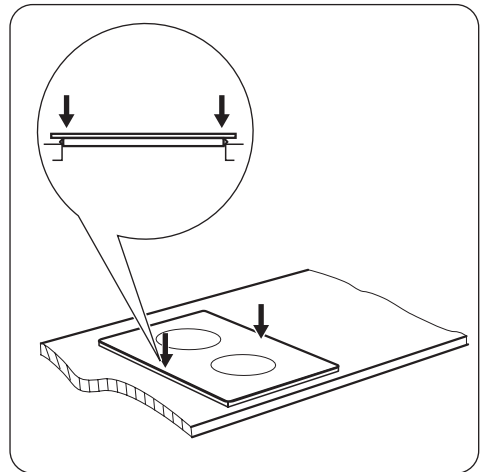
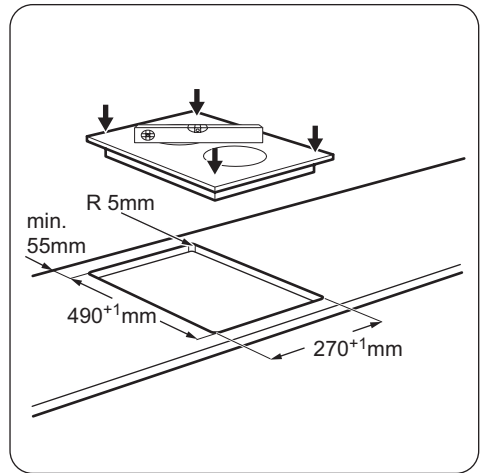
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

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 supple-

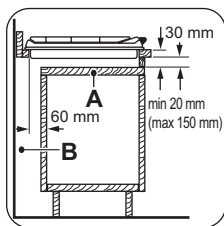
mentary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.



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

Technical data

Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	270 mm
Length:	490 mm

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

Environment concerns

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Packaging material

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

Sommaire


Consignes de sécurité _____	23	En cas d'anomalie de fonctionnement _ _	30
Instructions de sécurité _____	25	Installation _____	31
Description de l'appareil _____	27	Caractéristiques techniques _____	33
Utilisation quotidienne _____	27	En matière de protection de l'environnement	
Conseils utiles _____	27	-----	33
Entretien et nettoyage _____	29		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'em mêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peut être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.


Utilisation




Avertissement Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.


- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.


- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

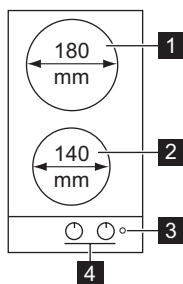
Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson arrière à 1800 W
- 2** Zone de cuisson avant à 1400 W
- 3** Voyant de mise sous tension
- 4** Manettes de commande

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position Arrêt

Symbole	Fonction
1	chaleur minimale
9	chaleur maximale

Utilisation quotidienne

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

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

Arrêt automatique

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

- Vous utilisez des récipients inadaptés.
 - Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson.
- Placez la manette sur la position Arrêt avant d'utiliser de nouveau la table de cuisson.

Niveau de cuisson	Heure d'arrêt automatique
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Conseils utiles

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

i Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

www.zanussi.com


Matériau de l'ustensile

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).

- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

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

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre minimal de la zone magnétique au fond du récipient est relatif au diamètre de la taille de la zone de cuisson :

Zone de cuisson	Ø minimal du récipient
Avant	120 mm
Arrière	145 mm

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir les aliments cuits au chaud	selon les besoins	Couvrez
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois le volume du riz en liquide, mélangez les plats à base de produits laitiers à mi-cuisson
3-4	Faire cuire des légumes, du poisson, de la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6-7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez


- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").


- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.


Entretien et nettoyage

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

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

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

 **Avertissement** Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.


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

Pour enlever les salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour entretenir les plaques chauffantes, essuyez-les avec une goutte d'huile d'olive sur une feuille d'essuie-tout pour éviter la rouille.

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

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

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

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
La plaque ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifiez que la fiche de l'appareil est bien enfoncée dans une prise alimentée en électricité.▪ Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande.▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	<ul style="list-style-type: none">▪ Assurez-vous que la plaque est propre et sèche.▪ Assurez-vous que le diamètre de la casserole utilisée est adapté au foyer de cuisson.▪ Assurez-vous que le fond de la casserole utilisée est parfaitement plat.▪ Assurez-vous que le réglage de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.
Un double signal sonore retentit.	<ul style="list-style-type: none">▪ Le récipient n'est pas adapté. Utilisez des récipients adaptés.▪ Aucun récipient ne se trouve sur la plaque. Posez un récipient sur la plaque.▪ Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la plaque.▪ Déplacez ce récipient sur une plaque plus petite. Utilisez des récipients adaptés.

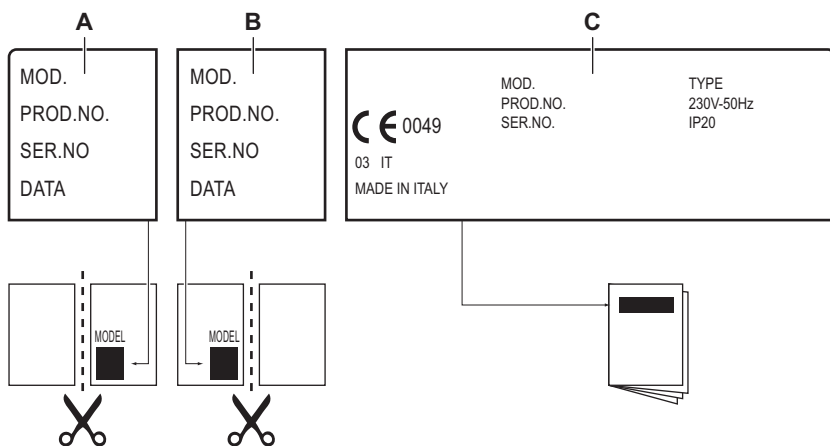
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

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

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

Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A) Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant)
 - B) Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant)
 - C) Collez-la sur la notice d'utilisation
- Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.**

- Référence produit (PNC)
 - Numéro de série (S.N.)
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Installation

Installation

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

- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne bran-

chez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.

- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement et sous des plans de travail appropriés. Assurez-vous que les meubles d'encastrement et les plans de tra-

vail sont conformes aux normes et réglementations.

- Respectez les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, à la sécurité des appareils électriques, etc.)

 **Avertissement** Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

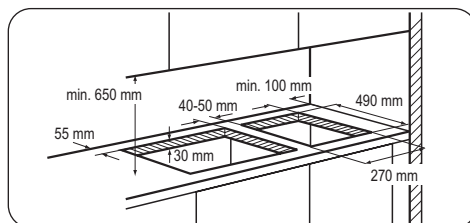
Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

Remplacement du câble d'alimentation

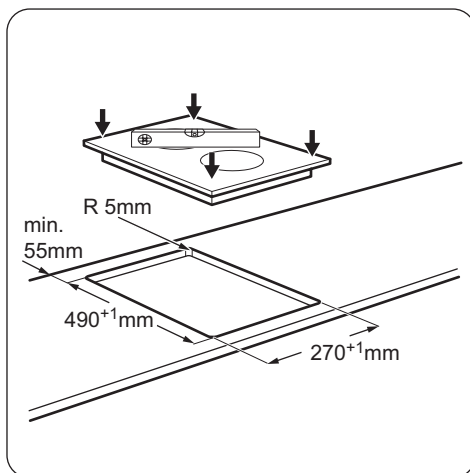
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert

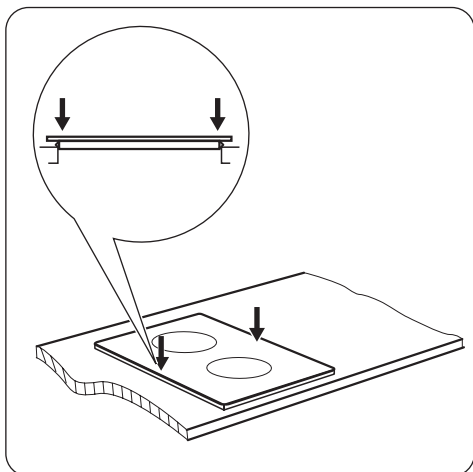
doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement



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





Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

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

Caractéristiques techniques

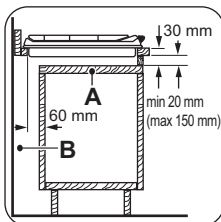
Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm

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

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

au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.

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

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson arrière 180 mm	1.8 kW
Zone de cuisson avant 140 mm	1.4 kW
Puissance totale	3.2 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz


En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ♻️ avec les

ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Emballage

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux si-

gles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt


Sicherheitsinformationen _____	35	Reinigung und Pflege _____	41
Sicherheitshinweise _____	37	Fehlersuche _____	41
Gerätebeschreibung _____	39	Montage _____	43
Täglicher Gebrauch _____	39	Technische Daten _____	45
Praktische Tipps und Hinweise _____	39	Umwelttipps _____	45

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. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- 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!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche.



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 Kontaktöffnungsbreite 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



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

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.


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

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und 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 schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

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


- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas- oder Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

Reinigung und Pflege

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

- 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.

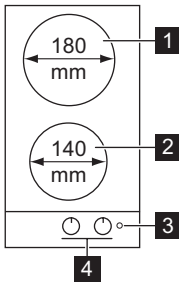
Entsorgung

 **Warnung!** Verletzungs- oder Erstickenungsgefahr.

- 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.

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

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

i 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.

i **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 Ver-

hältnis 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, Eintopfgerichte 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.


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.

 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.


 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.

 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">▪ 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.

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

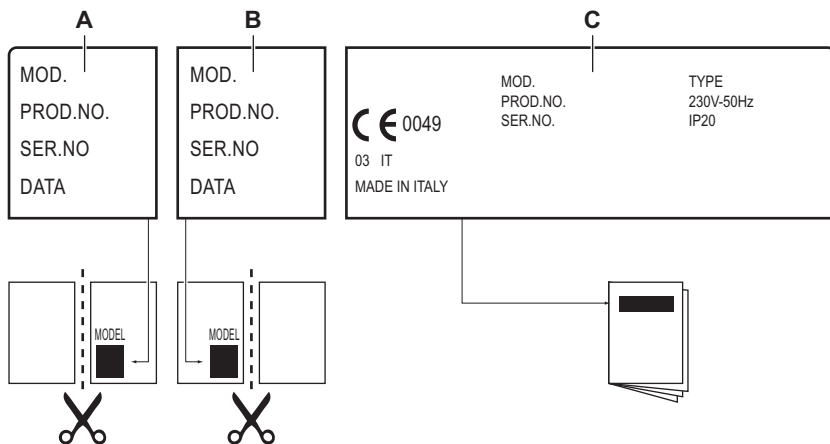
Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

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

Fachkraft 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:



- A) Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden)
- B) Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden)
- C) Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung **Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die er-**

forderlichen 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 Beschädi-

gungen 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 (Sicherheitsvorschrif-

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.

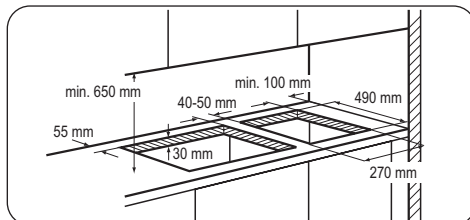
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

Netzkabel ersetzen

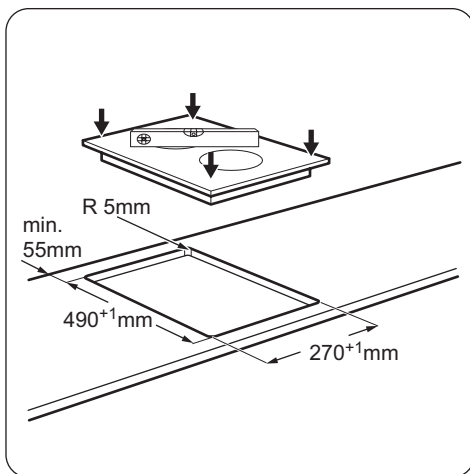
Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä.

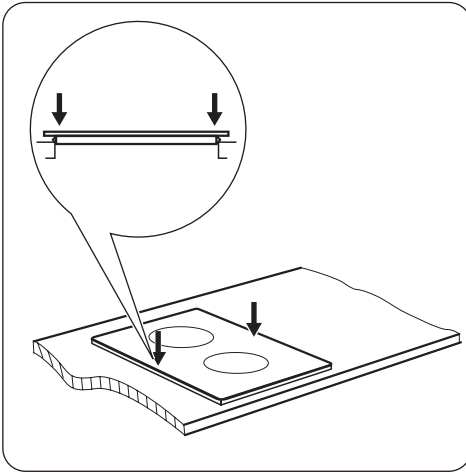
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

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.



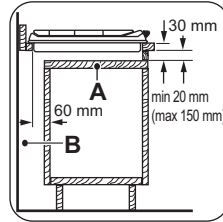


Einbaumöglichkeiten

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) Entfernbar Platte
- b) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.

Technische Daten

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	290 mm
Länge	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	270 mm
Länge	490 mm

Leistung der Kochzonen

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

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol ⚡ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen

Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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 _____	47	Manutenção e limpeza _____	53
Instruções de segurança _____	49	Resolução de problemas _____	53
Descrição do produto _____	51	Instalação _____	55
Utilização diária _____	51	Dados técnicos _____	56
Sugestões e conselhos úteis _____	51	Preocupações ambientais _____	57

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. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho ficar ligado directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os polos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto directo (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.



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.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigi-
lância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmi-
das ou se ele estiver em contacto com
água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas
sobre as zonas de cozedura. Podem ficar
quentes.
- Desligue (“off”) a zona de cozedura após
cada utilização. Não confie apenas no de-
tector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de
trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fen-
das, desligue-o imediatamente da corrente
eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker
devem manter-se a mais de 30 cm de dis-
tância da zonas de indução quando o apa-
relho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o
óleo pode salpicar.

 **Advertência** Risco de incêndio ou
explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar va-
pores inflamáveis quando aquecidos. Man-
tenha as chamas e os objectos quentes
afastados das gorduras e dos óleos quando
cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito
quente podem causar combustão espontâ-
nea.
- O óleo usado, que pode conter restos de
alimentos, pode inflamar a uma temperatura
inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem ob-
jectos molhados com produtos inflamáveis,
no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **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 ob-
jecto ou tacho caia sobre o aparelho. A su-
perfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um ta-
cho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que
tenham a base danificada podem riscar a
superfície de vidro ou vitrocerâmica. Levan-
te 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 deterio-
re.
- Não utilize jactos de água ou vapor para
limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e hú-
mido. Utilize apenas detergentes neutros.
Não utilize produtos abrasivos, esfregões,
solventes ou objectos metálicos.

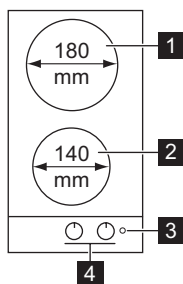
Eliminação

 **Advertência** Risco de ferimentos e
asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para
saber como eliminar o aparelho correcta-
mente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctri-
ca.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e eli-
mine-o.

Descrição do produto

Disposição da mesa de trabalho



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

Botões de controlo das zonas de cozimento 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 cozimento serem desligadas.

Desconexão Automática

A placa desactiva-se automaticamente se:

- Todas as zonas de cozimento estiverem desactivadas.
- Utiliza tachos incorrectos.

- Não desactivar uma zona de cozimento nem alterar o nível de cozimento.

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

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

Sugestões e conselhos úteis

Tachos para focos de indução

i Em cozimento 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 dimensão 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
2-3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	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.


Os ruídos são normais e não constituem qualquer avaria.

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.

 **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.

 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, painéis 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">▪ Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.
O disco não aquece.	<ul style="list-style-type: none">▪ Certifique-se de que liga o aparelho e activa a alimentação eléctrica.▪ Certifique-se de que rodou o botão de comando correcto.▪ Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.

Problema	Possível causa e solução
Os resultados do disco não são satisfatórios.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certifique-se de que o disco está limpo e seco. ▪ Certifique-se de que o tacho utilizado tem a dimensão correcta para o disco. ▪ Certifique-se de que o tacho tem a base plana. ▪ Certifique-se de que a regulação é a correcta para o tipo de cozedura.
É emitido um aviso sonoro (dois sinais sonoros).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado. ▪ Não existe nenhum tacho sobre o disco. Coloque um tacho no disco. ▪ O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para o disco. ▪ Passe para um disco mais pequeno. Utilize um tacho adequado.

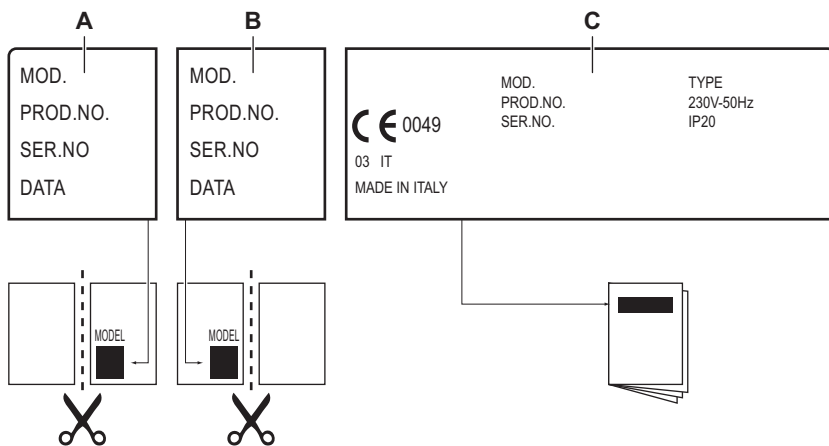
Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

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

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável)
- Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável)
- Cole 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 cumpram 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.

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.

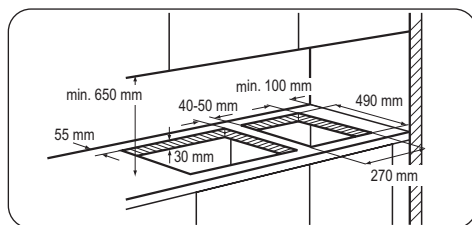
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de 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.

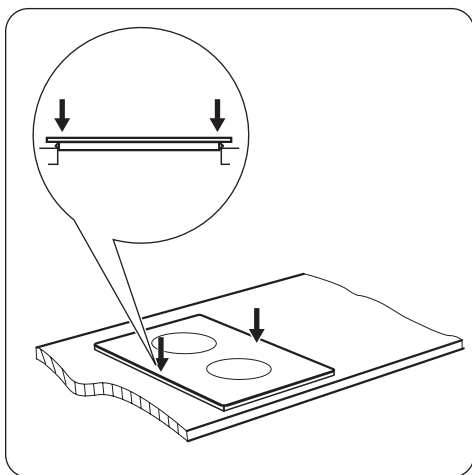
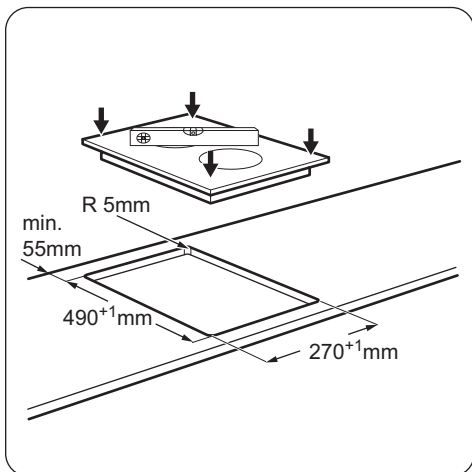
Substituição do cabo de ligação

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



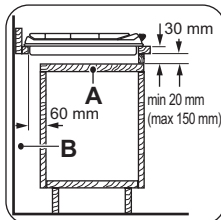
Se pretender instalar várias placas de 30 cm lado a lado no mesmo corte, pode adquirir um kit de montagem, que inclui um suporte e vedantes suplementares, nos nossos Centros de Assistência Técnica. A embalagem do kit inclui as respectivas instruções de instalação.



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.



- Painel amovível
- Espaço para ligações

Unidade de cozinha com forno

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.

Dados técnicos

Dimensões da placa

Largura:	290 mm
Comprimento:	510 mm

Dimensões da cavidade da placa

Largura:	270 mm
Comprimento:	490 mm

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

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻️. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo 🗑️ juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para

reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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 _____	58	Mantenimiento y limpieza _____	64
Instrucciones de seguridad _____	59	Solución de problemas _____	64
Descripción del producto _____	62	Instalación _____	66
Uso diario _____	62	Datos técnicos _____	67
Consejos útiles _____	62	Aspectos medioambientales _____	68

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. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del 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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese ,por ejemplo mediante conductos aislantes, de que no entra en contacto directo con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50°C.



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 desenchufado 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.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre 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 ni de almacenamiento.

- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente 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 cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

 **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 que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 **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 sobre 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 el cristal o 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

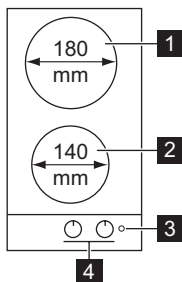
Desecho

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

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

Uso diario

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
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Consejos útiles

Recipientes para las zonas de cocción por inducción


i 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	Utilícelo 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
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 reci-


pientes 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.


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">▪ Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.
La placa no se calienta.	<ul style="list-style-type: none">▪ Asegúrese de que enchufa el aparato y enciende el suministro eléctrico.▪ Asegúrese de que gira el mando adecuado.▪ Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.

Problema	Posible causa y solución
Los resultados de la placa no son satisfactorios.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la placa está limpia y seca. • Asegúrese de que los recipientes de cocina tienen el tamaño adecuado para la placa. • Asegúrese de que los recipientes tengan la base plana. • Asegúrese de que la temperatura seleccionada es la adecuada para el tipo de cocción.
Se emite una alarma acústica (doble señal).	<ul style="list-style-type: none"> • El recipiente no es adecuado. Utilice un utensilio de cocina adecuado. • No hay ningún utensilio de cocina en la placa. Coloque un utensilio de cocina en la placa. • El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la placa. • Utilice una placa más pequeña. Utilice un utensilio de cocina adecuado.

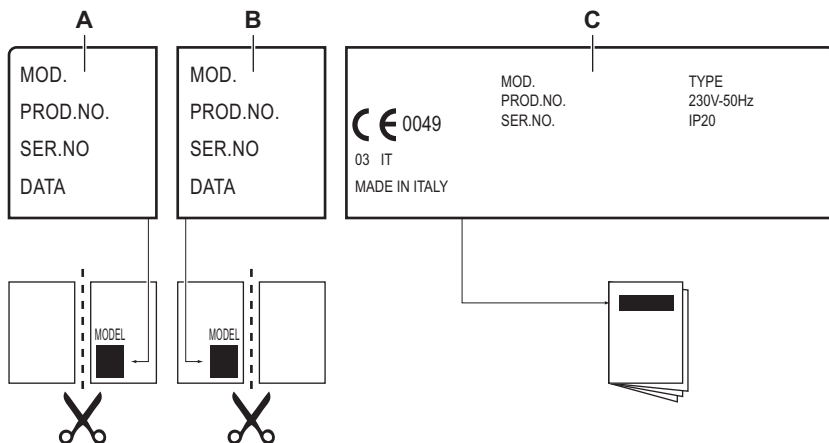
En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

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:



- A) Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso)
- B) Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso)
- C) 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)

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.

- 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.

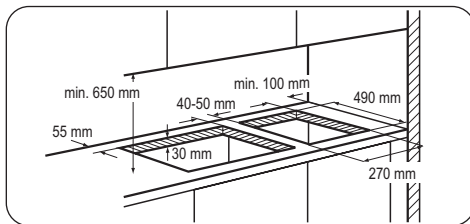
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje 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

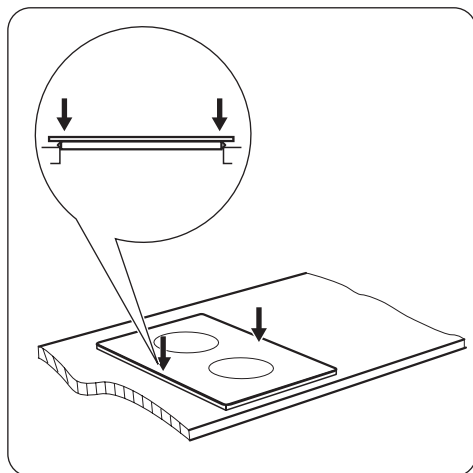
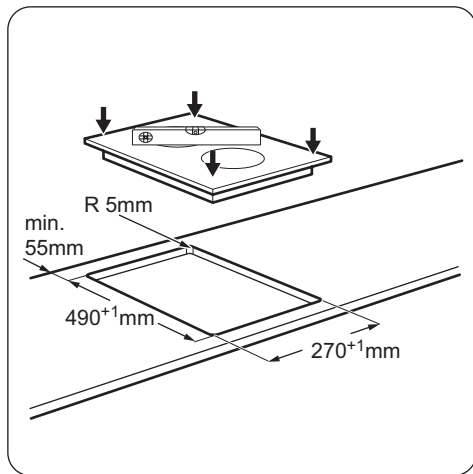
Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón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

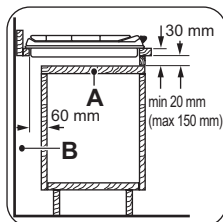
Las instrucciones de instalación correspondientes se suministran en el paquete del kit.



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
- b) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

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.

Datos técnicos

Dimensiones de la encimera

Anchura:	290 mm
Longitud:	510 mm

Dimensiones del hueco para la encimera


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

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


Régimen de la placa

Zona de cocción trasera 180 mm	1.8 kW
Zona de cocción delantera 140 mm	1.4 kW

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♻️. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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.

Ruled lines for writing.



www.zanussi.com/shop



397335801-A-432012