

 Gebruiksaanwijzing	2
 User manual	11
 Manual de instruções	20

Kookplaat  
Hob  
Placa

# USER MANUAL

# Inhoud


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

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

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

### Algemene veiligheid

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

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

### Kinderbeveiliging

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

### Veiligheid tijdens het gebruik

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

- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

 **Waarschuwing! Brandgevaar!** Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

### Gebruik conform de voorschriften

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat vloeistoffen niet overstromen in de gaten aan de bovenkant van de kookplaat
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pannen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik! Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden, of voor enig ander doel. Zo vermijdt u risico's voor personen of eigendommen.
- Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de kookzones. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Gebruik geen pan met een diameter kleiner dan de afmeting van de kookzone - de handgreep van pan kan heet worden.
- Zet geen pannen te dicht bij het bedieningspaneel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruik geen instabiel kookgerei om te voorkomen dat het kantelt en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten (of items die vochtig zijn door ontvlambare producten), en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

 **Waarschuwing!** Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

### Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramische oppervlak kan beschadigd raken als er voorwerpen op vallen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de glaskeramische plaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Laat kookgerei niet droogkoken, om schade aan het kookgerei en het glaskeramische oppervlak te voorkomen.

## Montage

### Montage

 **Waarschuwing!** Lees deze voorschriften zorgvuldig door!

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

- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- **Laat een ventilatieruimte van 5 mm open tussen het werkblad en de voorzijde van het apparaat eronder.**

### Verwijdering van het apparaat.

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

gebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!
- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.
- **Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.**

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

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Op de juiste wijze installeren om elektrische schokken te voorkomen.

- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel. Neem contact op met onze serviceafdeling.
- Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
- 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 steun.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen of huisdieren of schade aan eigendom veroorzaakt door het niet opvolgen van de volgende vereisten.**

### Elektrische aansluiting

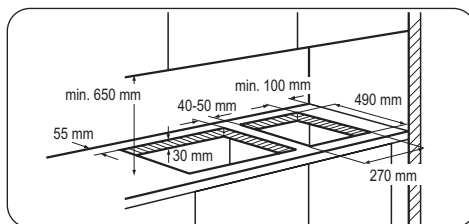
- Het apparaat moet geaard worden volgens de veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de klantenservice of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Zorg ervoor dat de hoofdstekker na installatie toegankelijk is.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.

- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

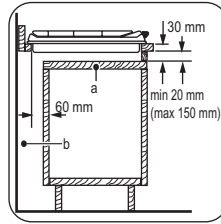
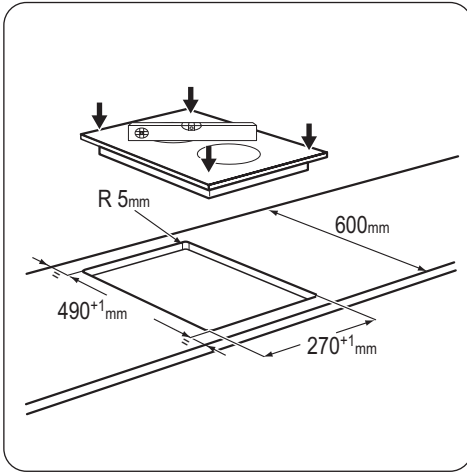
### Vervanging van het aansluit snoer

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 aarddraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

### Montage



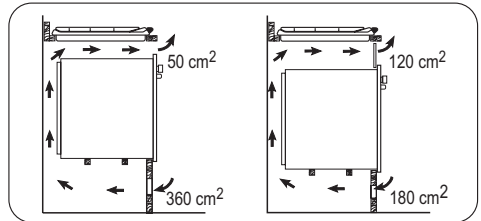
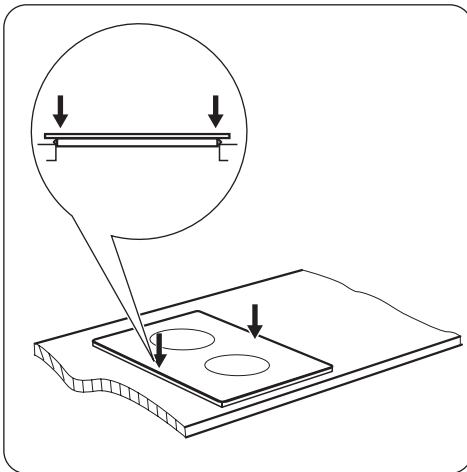
Als er meerdere kookplaten van 30cm naast elkaar in dezelfde opening gemonteerd worden is hiervoor een montage set verkrijgbaar - bestaande uit een draagbeugel aan de zijkant en aanvullende afdichtingen - bij onze Klantenservice De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze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



- a) Verwijderbaar paneel
- b) Ruimte voor aansluitingen

### Keukenmeubel met oven

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



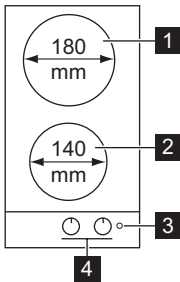
### Mogelijkheden voor inbouw

#### Keukenmeubel met deur

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

# 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

## Bediening

Om de temperatuur in te schakelen en de instelling te verhogen de knop rechtersom draaien. Om de temperatuurinstelling te verlagen de knop linksom draaien. Om de kookzone uit te schakelen de knop op 0 draaien. Het controlelampje gaat branden als een of beide kookzones wordt ingeschakeld, en blijft branden tot de kookzones worden uitgeschakeld.

### Automatische uitschakeling

Als een van de kookzones ingeschakeld wordt zonder een geschikte pan op de betreffende zone, wordt de zone na enkele minuten automatisch uitgeschakeld. Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de kookstand niet wordt gewijzigd, schakelt de des-

betreffende kookzone automatisch uit. Voordat u de kookzone weer kunt gebruiken moet u de bedieningsknop eerst op de uitstand zetten.

Temperatuurinstelling	Automatische uitschakeling na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

## Nuttige aanwijzingen en tips

### Kookgerei voor inductiekookzones

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

### Kookmaterialen

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

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

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


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

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

Kookzone	Minimale diameter van de pan
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.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijdsinstelling	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekken
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, opgebakken aardappelen, 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 patates frites		

## Geluiden tijdens de werking


### Als u een van de volgende geluiden hoort

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

## Onderhoud en reiniging

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

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

 De 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 schuurpons om het vuil te verwijderen.

## Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.</li></ul>
De plaat wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zorg ervoor dat u het apparaat aansluit en schakel de elektrische voeding in.</li><li>• Zorg ervoor dat u de bedieningsknop goed draait.</li><li>• Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.</li></ul>

De geluiden zijn normaal en geven geen defecten aan.

## Informatie over acrylamides

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

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

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

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

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.



Storing	Mogelijke oorzaak en oplossing
Resultaten van de plaat zijn niet bevredigend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de plaat schoon en droog is.</li> <li>• Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat.</li> <li>• Zorg ervoor dat de pan een vlakke bodem heeft.</li> <li>• Zorg ervoor dat de instelling correct is voor de soort bereiding.</li> </ul>
Er klinkt een geluidssignaal (dubbel geluidssignaal).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De pan is niet geschikt. Gebruik geschikt kookgerei.</li> <li>• Geen kookgerei op de plaat. Plaats kookgerei op de plaat.</li> <li>• De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de plaat.</li> <li>• Gebruik een kleinere plaat. Gebruik geschikt kookgerei.</li> </ul>

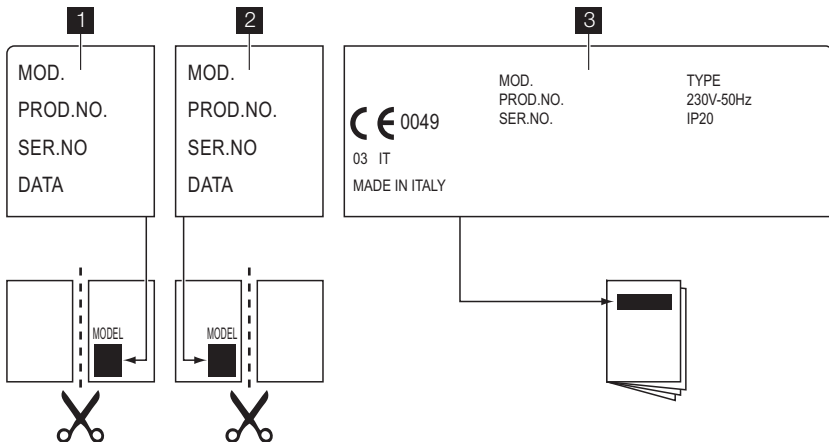
Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

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

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

### Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- 1** Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.
- 2** Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.
- 3** Plak de sticker op het instructieboekje.

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

- Modelbeschrijving .....

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

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

## Technische gegevens

### Afmetingen kookplaat

Breedte:	290 mm
Lengte:	510 mm

### Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	270 mm
Lengte:	490 mm

## Milieubescherming


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

### 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

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

### Verpakkingsmateriaal


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

# Contents


Safety information _____	11	Care and cleaning _____	16
Installation _____	12	What to do if... _____	17
Product description _____	14	Technical data _____	18
Operation _____	15	Environment concerns _____	19
Helpful hints and tips _____	15		


Subject to change without notice.

## Safety information

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

### General safety

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


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

### Child safety

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


### Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepan lids, on the cooking surface, as they can become hot.
- Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

 **Warning! Fire danger!** Overheated fats and oils can catch fire very quickly.

### Correct operation

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let liquids overflow into the holes of the top of the hob
- Never use the hob without cookware.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks! Do not use it for commercial or industrial purposes or for any purpose other than that for which it was designed. This way, you will avoid risks to person or property.
- Use only cookware with a bottom diameter applicable to the dimensions of the cooking zones. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use cookware with a diameter smaller than the cooking zone dimension - the pan handle can become hot because of the heat.
- Pots must not be too near to the control zone.
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Never use unstable cookware to prevent from tilting and accidents.
- Do not put or keep flammable liquids (or items that are wet with flammable products) and materials or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.


 **Warning!** If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.

### How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if you move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass ceramics.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

## Installation

### Installation

 **Warning!** You must read these!


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

- Do not cover the parts of the appliance with aluminium foil.
- **Leave a ventilation space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it.**

### Disposal of the appliance

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

- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do maintenance work or clean.**

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

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with proper special cable. Speak your local Service Force Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 millimetres.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

Manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.

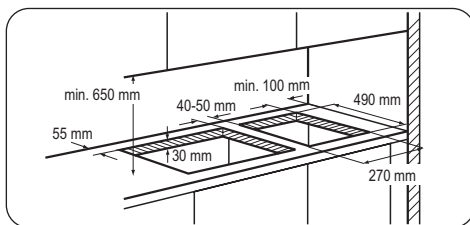
### Electrical connection

- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90°C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

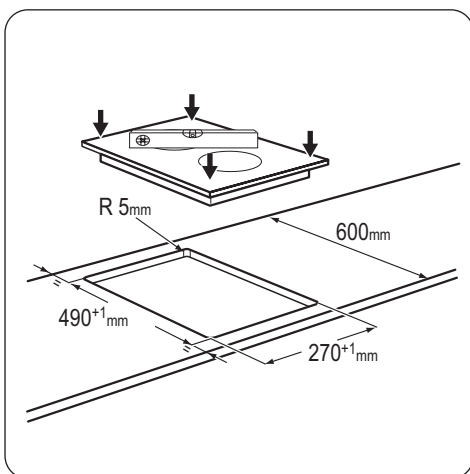
### Replacement of the connection cable

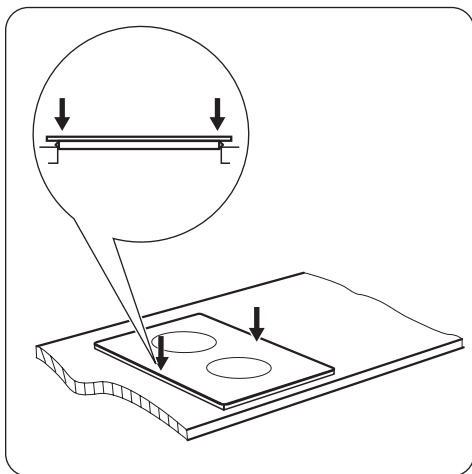
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

### Assembly



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

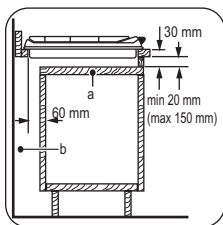




### Possibilities for insertion

#### Kitchen unit with door

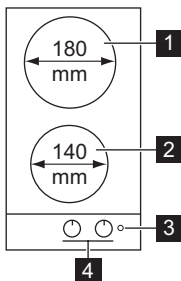
The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



a) Removable panel

## Product description

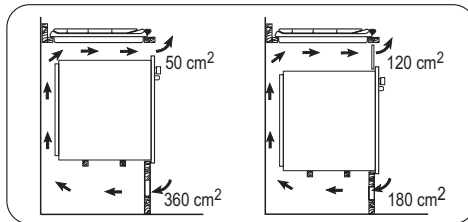
### Cooking surface layout



b) Space for connections

#### Kitchen unit with oven

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



## Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

Symbol	Function
1	minimum heat
9	maximum heat

## Operation

To switch on and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counter-clockwise. To switch off turn the knob to the 0. Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

### Automatic switch off


If one of the cooking zones is switched on without an appropriate pan on the correspondent area the cooking surface automatically switches itself off after a couple of minutes. If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the

relevant cooking zone switches off automatically. Before being used again, the control knob must be set to the off position.

Heat setting	Automatic Switch off after
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

## Helpful hints and tips

### Cookware for induction cooking zones


 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.

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

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


## Operating noises


### If you can hear


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

## 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.

- hissing, buzzing: the fan operates.  
**The noises are normal and do not refer to any defects.**

### Information on acrylamides

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

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

### Removing the dirt:

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

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



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

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.

## What to do if . . .

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

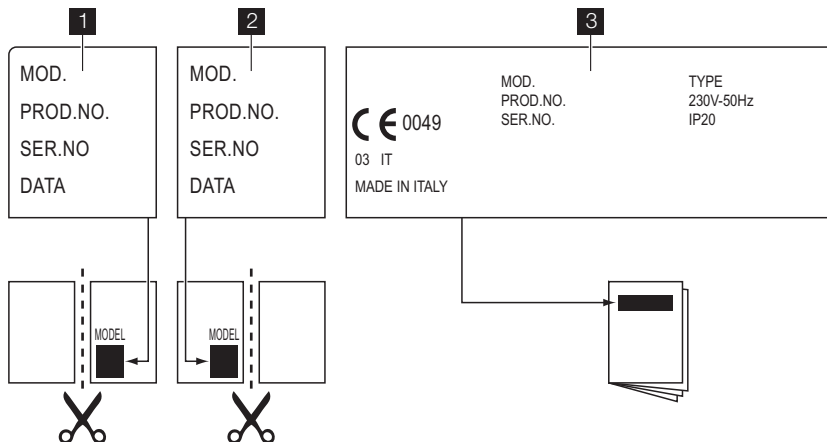
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

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

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

### Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



**1** Stick it on Guarantee Card and send this part

**2** Stick it on Guarantee Card and keep this part

**3** Stick it on instruction booklet

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

- Model description .....

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

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

## Technical data

### Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm

### Hob recess dimensions


Width:	270 mm
Length:	490 mm

### 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

---

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

information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### Packaging material




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


Informações de segurança	20	Manutenção e limpeza	25
Instalação	21	O que fazer se...	26
Descrição do produto	23	Dados técnicos	27
Funcionamento	24	Preocupações ambientais	28
Sugestões e conselhos úteis	24		


Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

 Para sua segurança e funcionamento correcto da máquina, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com a máquina mesmo que seja transferida ou vendida. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as características de segurança da máquina.

### Segurança geral

 **Advertência** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou que não possuam o conhecimento e a experiência necessários. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

 O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

### Segurança para crianças

- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças têm de ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia e ferimentos pessoais.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

### Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Desligue (posição "off") os focos após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque talheres nem tampas de painéis na superfície de cozedura, uma vez que podem ficar muito quentes.

- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm dos focos de indução ligados.


 **Advertência Perigo de incêndio!** Gorduras e óleos sobreaquecidos podem inflamar muito rapidamente.

### Funcionamento correcto

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Monitorize sempre o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não deixe que os líquidos vertam para os orifícios na parte superior da placa
- Nunca utilize a placa sem tachos.
- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas! Não o utilize para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebido. Assim, evitará acidentes e danos materiais.
- Utilize apenas tachos que tenham o diâmetro da base adequado às dimensões das zonas de cozedura. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Não utilize tachos que tenham o diâmetro mais pequeno do que a zona de cozedura - a pega do tacho pode aquecer com o calor.
- Os tachos não devem aproximar-se da zona de controlo.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca utilize tachos instáveis, para evitar quedas e acidentes.
- Não coloque ou conserve líquidos inflamáveis (ou itens embebidos em produtos inflamáveis) e materiais ou objectos que derretam (em plástico ou alumínio)

sobre ou perto do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.

- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Tenha cuidado quando ligar o aparelho às tomadas. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.

 **Advertência** Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

### Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a placa vitrocerâmica, a superfície pode ser danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem riscar a placa vitrocerâmica quando deslocados sobre a superfície.

## Instalação

### Instalação

 **Advertência** É necessário ler estas instruções!


- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue o aparelho se estiver danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- **A instalação do aparelho e a sua ligação à fonte de alimentação deverão ser efectuadas apenas por pessoal qualificado.**
- Utilize aparelhos de encastrar apenas após a montagem dos mesmos em unidades de encastrar adequadas e superfícies de trabalho em conformidade com as normas.
- Não altere as especificações, nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um painel protector directamente por baixo do aparelho!

- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água, para evitar danos nos tachos e na placa vitrocerâmica.
- Não utilizar as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não cubra o aparelho com folha de alumínio.
- **Deixe um espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade abaixo da mesma.**

### Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
  - Desligue o aparelho da corrente.
  - Corte o cabo de alimentação no ponto de ligação com o aparelho e elimine-o.
  - Contacte as instalações locais autorizadas para eliminação do seu aparelho.

- Evite danos nas superfícies da bancada, devido à humidade, utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada sem deixar folga e utilizando um vedante adequado!
- Evite danos na parte inferior do aparelho devido a vapor e humidade, originários, por exemplo, de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, os tachos quentes podem ser derrubados da placa ao abrir portas ou janelas.
- **Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza.**

 **Advertência** Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

- Os terminais da rede eléctrica estão sob tensão.
- Retire a tensão dos terminais da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente e tem protecção anti-choque.
- Ligações de fichas e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.

- Utilize o cabo de ligação à alimentação correcto e substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial adequado. Contacte o centro de assistência local.
- O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 milímetros.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, certifique-se sempre de que o cabo de ligação não entra em contacto com a extremidade do suporte.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais de terra e contactores.

**O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos causados em pessoas e animais ou por danos materiais causados pela não observância destes requisitos.**

### Ligação eléctrica

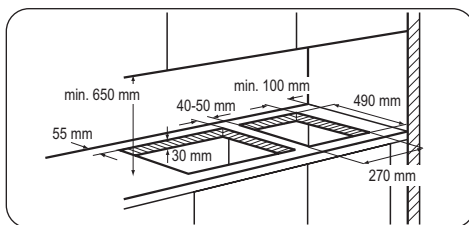
- Ligue o aparelho à terra de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada correctamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a uma extensão eléctrica, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.

- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com um etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no contacto do bloco de terminais assinalado com "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

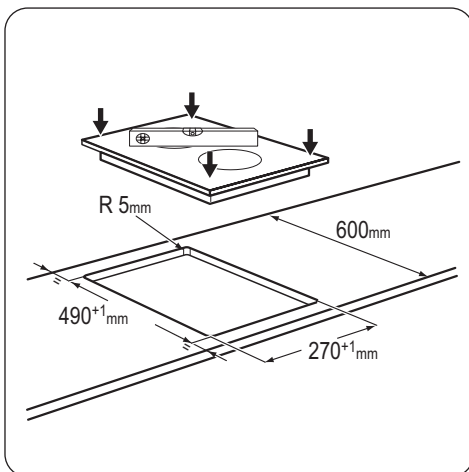
### Substituição do cabo de ligação

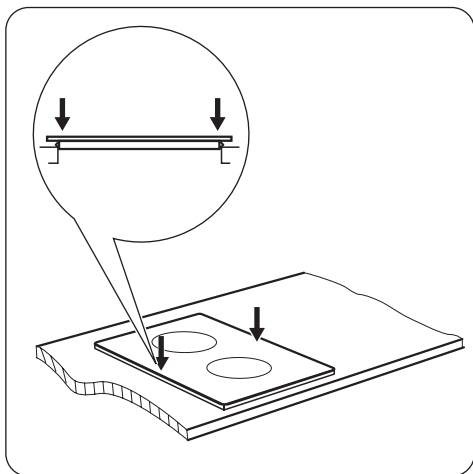
Para substituir o cabo de ligação utilize apenas o tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à tensão e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

### Montagem



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

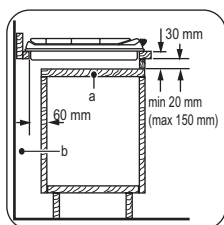




### Possibilidade de encastrar

#### Unidade de cozinha com porta

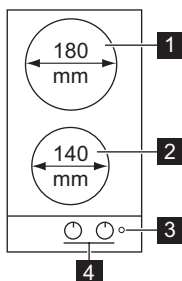
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



a) Painel amovível

## Descrição do produto

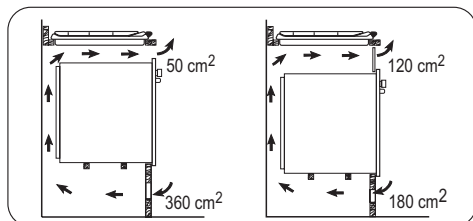
### Disposição da mesa de trabalho



b) Espaço para ligações

#### Unidade de cozinha com forno

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



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

## Botões de controlo das zonas de cozedura eléctricas

Símbolo	Função
0	posição desligado

Símbolo	Função
1	aquecimento mínimo
9	aquecimento máximo

## Funcionamento

Para ligar e aumentar a temperatura, rode o botão para a direita. Para diminuir a temperatura, rode o botão para a esquerda. Para desligar, rode o botão para 0. O indicador de funcionamento é activado quando alguma das zonas é ligada e irá permanecer aceso até as zonas de cozedura serem desligadas.

### Desactivação Automática


Se uma das zonas de cozedura estiver ligada sem um tacho adequado na área correspondente, a mesa de trabalho desligar-se-á automaticamente após alguns minutos. Se uma das zonas de cozedura não for desligada ao fim de algum tempo, ou se a sua regulação não for alterada, a

zona de cozedura em questão desliga-se automaticamente. Para poder ser utilizada novamente, é necessário colocar o botão de comando na posição de desligado.

Grau de cozedura	Desactivação Automática após
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

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

#### Material do tacho

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

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

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


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

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos ta-

chos, 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 aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.



Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Cubra
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture ocasionalmente
1-2	Solidificar: Omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite, aquecer alimentos já cozinhados	25-50 minutos	Adicione o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	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, costeletas, hambúrgueres, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, fritar sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

## Ruídos de funcionamento

### Se conseguir ouvir

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

## Manutenção e limpeza

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

Os ruídos são normais e não constituem qualquer avaria.

### Informação relativa à acrilamida

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



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

**i** 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** Objectos afiados e detergentes fortes e abrasivos danificam o aparelho.

Por motivos de segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

**i** Riscos ou manchas escuras não comprometem o funcionamento do aparelho.

### Remoção de sujidade:

1. Utilize um pó abrasivo fino ou um esfregão para remover a sujidade.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. Aqueça o disco eléctrico a uma temperatura baixa e deixe-o secar.

### O que fazer se...

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

4. Para manter os discos eléctricos em bom estado e evitar ferrugem, limpe-os com uma gota de azeite e um pano de cozinha.

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

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

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

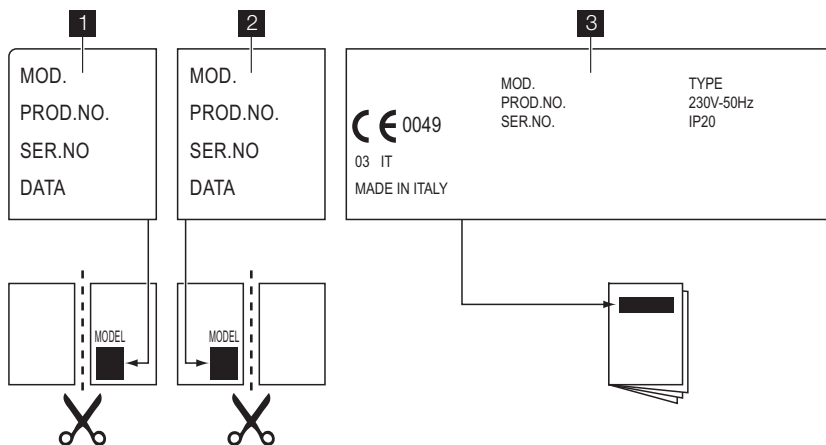
Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

**i** Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de as-

sistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

### Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



- 1** Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte
- 2** Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte
- 3** Cole-o no manual de instruções

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

- Descrição do modelo .....

- Número do produto (PNC) .....
- Número de série (S.N.) .....

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

## 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

---

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

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

### Material de embalagem



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

Lined writing area with 27 horizontal lines.







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

