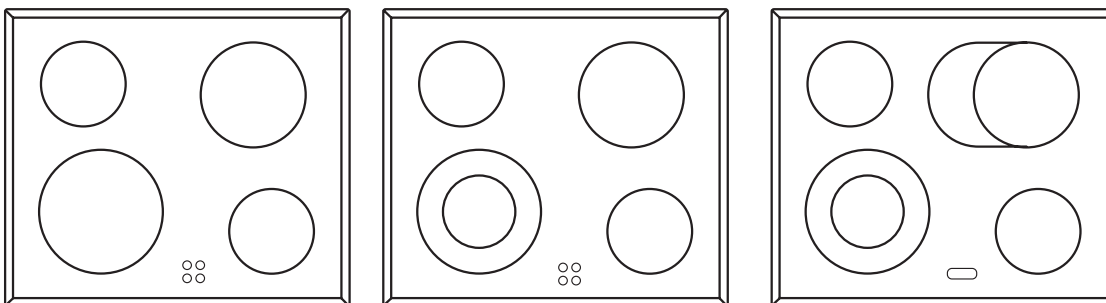


- D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Glaskeramik-Kochfeld (herdgesteuert)**
- GB** **Instructions for fitting and use**  
**Glass ceramic hob (cooker-controlled)**
- F** **Instructions de montage et d'utilisation**  
**Table de cuisson vitrocéramique (commandée par le four)**
- NL** **Gebruiks- en montage-instructies**  
**Keramische kookplaat (zonder bediening)**
- I** **Istruzioni per uso e montaggio**  
**Piano di cottura in vetroceramica (comando tramite cucina)**
- E** **Instrucciones para el uso y montaje**  
**Encimera vitrocerámica (sin mandos)**
- P** **Instruções de uso e de montagem**  
**Placa de cozinhar em vitrocerâmica (comanda pelo fogão)**



## Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

## Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Es wird mit einem darunter angeordneten Einbauelement elektrisch gekoppelt.

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

## Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
Für Anschluss und Funktion .....	3
Für das Kochfeld allgemein .....	3
Für Personen .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>5</b>
Tipps zum Geschirr und Kochen.....	5
Inbetriebnahme .....	5
Bedienung der Kochzonen.....	5
Restwärmanzeige .....	5
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>6</b>
Glaskeramik-Kochfeld .....	6
Spezielle Verschmutzungen .....	6
<b>Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>6</b>
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>7</b>
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	7
Einbau .....	7
Elektrischer Anschluss .....	9
Technische Daten .....	9

## Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

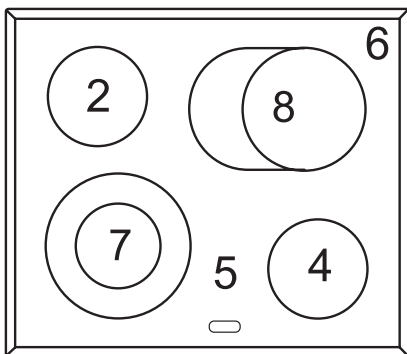
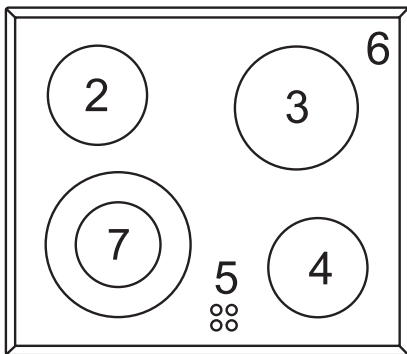
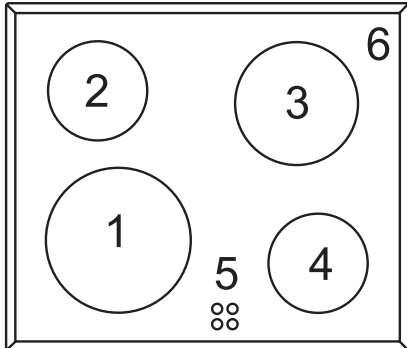
## Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

## Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:** Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

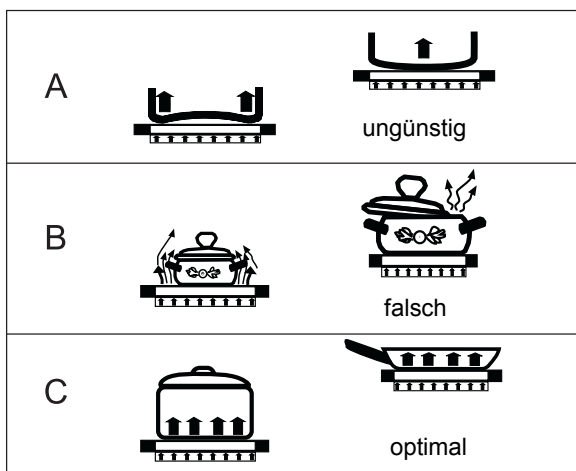


1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Restwärmeanzeige
6. Glaskeramik-Kochfeld
7. Kochzone vorne links (Zweikreiskochzone)
8. Kochzone hinten rechts (Bräterzone)

## Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenendurchmesser.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



- A Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.
- B Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.
- C Gutes Kochgeschirr.

## Inbetriebnahme

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocknen Sie diese anschließend.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

## Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreiskochzonen erfolgt mit den Kochzonenschaltern am Herd und ist in der Anleitung des Herdes beschrieben.

### HiLight-Heizkörper

Kochzonen mit HiLight-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufheizzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

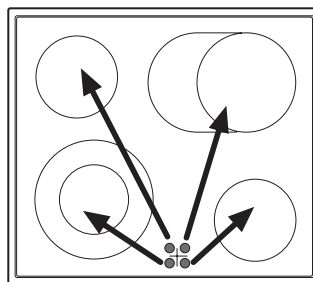
## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.

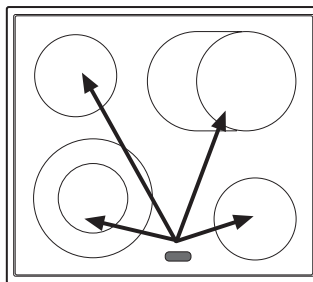
Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

**Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!**



Das Kochfeld kann auch mit einer zentralen Restwärmeanzeige ausgestattet sein.





- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

## Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.

### Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

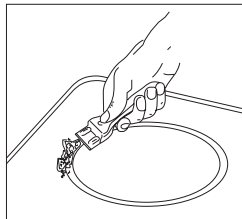
### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

## Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

## Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

### Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

**Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.**

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Wurden die Kochzonen durch die entsprechenden Knebel am Herd eingeschaltet?
- Ist das Kochfeld elektrisch an dem Herd angeschlossen?

### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

## Einbau

### Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

### Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

Maße in mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausßenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe

## Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

## Wichtig:

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausßenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe

## Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

## Wichtig:

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

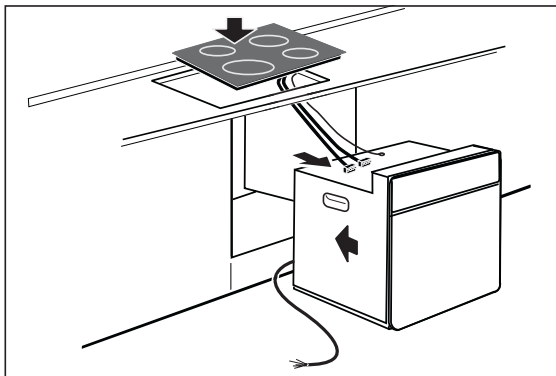


## Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.  
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

## Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden

- Zum Anschluss des Kochfeldes an den Herd, darf dieser nicht an das Netz angeschlossen sein!
- Die Systemstecker des Kochfeldes an dem darunter befindlichen Backofen anschließen.  
Dazu sind Stecker und Buchsen mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist.  
Die Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Backofen einsetzen und einrasten lassen.
- **Den Schutzleiteranschluss (Erdung) anschließen.**



## Technische Daten

<b>Kochzonen</b> vorne links . . . . . Ø cm / kW hinten links . . . . . Ø cm / kW hinten rechts . . . . . Ø cm / kW vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b> <b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	230V 6,5

<b>Kochzonen</b> vorne links . . . . . Ø cm / kW hinten links . . . . . Ø cm / kW hinten rechts . . . . . Ø cm / kW vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b> <b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	230V 6,4

<b>Kochzonen</b> vorne links . . . . . Ø cm / kW hinten links . . . . . Ø cm / kW hinten rechts . . . . . Ø cm / kW vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b> <b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	230V 7,0

Sämtliche Kochzonen sind mit HiLight-Heizkörpern ausgestattet.

## Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

## Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Appropriate use

The glass ceramic hob is designed for installation in a worktop. It is connected to the electrical supply of a built-in cooker positioned underneath the hob.

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

## For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should your appliance develop a fault, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?" You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

## Contents

<b>Safety instructions</b> .....	<b>11</b>
Connection and operation.....	11
General information on the hob .....	11
Concerning persons.....	11
<b>Appliance description</b> .....	<b>12</b>
<b>Operation</b> .....	<b>13</b>
Hints for cookware and for cooking.....	13
Start of operation .....	13
Operating the cooking zones .....	13
Residual heat display.....	13
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>14</b>
Glass ceramic hob .....	14
Specific soiling .....	14
<b>What to do if trouble occurs</b> .....	<b>14</b>
<b>Assembly instructions</b> .....	<b>15</b>
Safety instructions for kitchen unit fitters .....	15
Installation.....	15
Electrical connection .....	17
Technical data .....	17

## Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

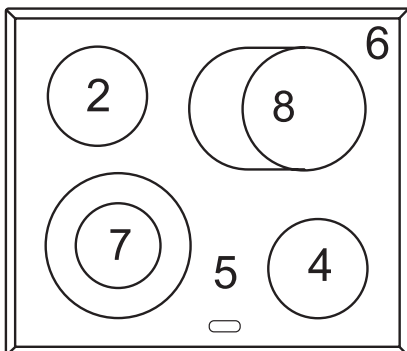
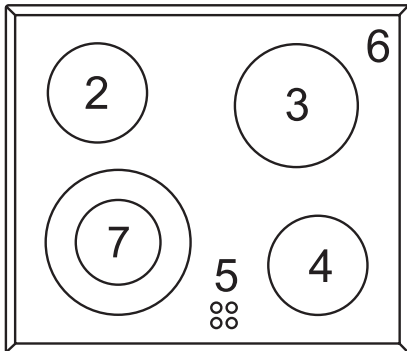
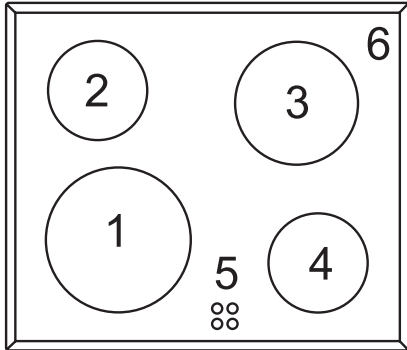
## General information on the hob

- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.

- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Never flambé under the cooker hood - the fat in the filter can ignite!
- Avoid repeated burning of contaminations.

## Concerning persons

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **Attention!**  
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

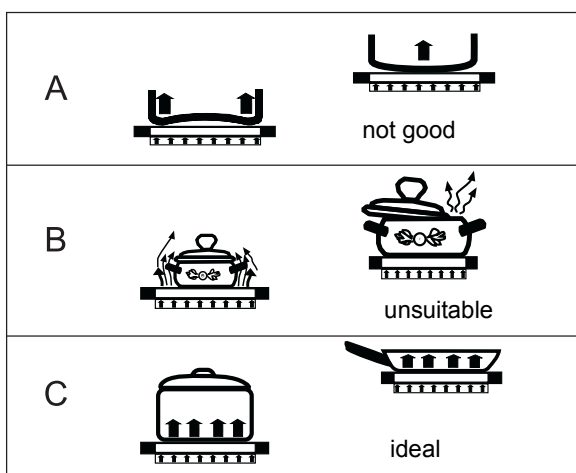


1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Residual heat display
6. Glass ceramic hob
7. Front left cooking zone (two-circuit cooking zone)
8. Back right cooking zone (frying zone)

## Hints for cookware and for cooking

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new hob and the cookware efficiently. The principle is: "The better the cookware, the lower the consumption of electricity!"

- The base of good-quality pots and pans is sturdy and level. Uneven pots and pans result in a high consumption of energy and longer cooking times.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- The diameter of pots and pans may be larger than the cooking zones but not smaller, since this will result in a loss of heat and spilled food will burn on the cooking zone.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- The manufacturer's instructions will also need to be followed when special cookware is used.



- A Cookware base too thin. Becomes uneven when heated up. Higher energy consumption and uneven distribution of heat will result.
- B Cookware too large or too small. Energy is wasted if pots are too small or if the lid does not fit properly.
- C Good-quality cookware.

## Start of operation

- Use a sponge and water with detergent added to wipe lightly over the surface and then dry.
- Switch on all of the cooking zones one after the other for around 3 minutes to dry up any moisture that may be in the heating elements.

## Operating the cooking zones

The cooking zones and the dual-circuit cooking zones are activated with the cooking zone switches on the cooker. This is described in the instructions for use of the cooker.

### HiLight heating element

Cooking zones with HiLight heating elements start to glow very quickly (see technical data); this is what distinguishes them from standard heating elements. Cooking can be commenced very quickly.

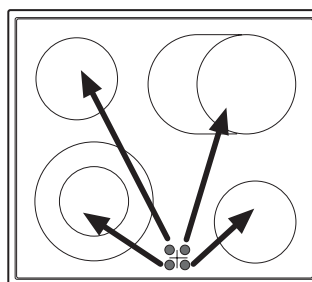
## Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with a residual heat display; a lamp has been allocated to each individual cooking zone.

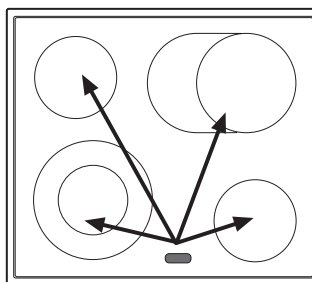
This lamp will light up as soon as the respective cooking zone has heated up to warn against touching the cooking zone unintentionally.

As long as the lamp lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

**The cooking zone may still be hot when the lamp no longer lights up. Risk of burns!**



**The hob can also be fitted with one central residual heat indicator.**





- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

## Glass ceramic hob

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

### Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

### Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

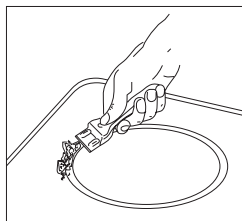
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

## Specific soiling

**Heavy soiling** and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

**First soak food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



**Burnt sugar** and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Grains of sand** which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

**Changes in the colour** of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

**Shiny spots** result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

## What to do if trouble occurs



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance.

Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

**You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.**

### The fuses blow regularly?

- Contact a technical customer service or an electrician!

### You can't switch your hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Have the cooking zones been switched on with the corresponding switch on the cooker?
- Has the hob been connected to the electric power supply of the cooker?

### Does the hob have tears or cracks?

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

## Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.
- The hob may only be used once it has been properly installed.

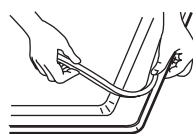
## Installation

### Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate shelf must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediate shelf may only be removed with tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

### Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

### Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.

Dimensions in mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

**Clips**

- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop.
- Important: The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of fractures).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

**Important:**  
**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**

① Minimum distance to adjacent walls  
 ② Cut-out dimension  
 ③ Outer dimensions of the hob  
 ④ Cable routing in rear wall  
 ⑤ Installation height

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

**Bracket**

- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

**Important:**  
**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**

① Minimum distance to adjacent walls  
 ② Cut-out dimension  
 ③ Outer dimensions of the hob  
 ④ Cable routing in rear wall  
 ⑤ Installation height

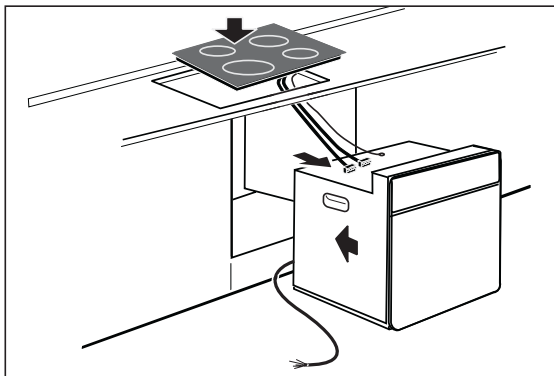


## Electrical connection

- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.  
When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.

### Glass ceramic hob connected to the electrical supply of a cooker

- When connecting the hob to a cooker, the cooker must not be connected to the mains!
- Connect the unit plug of the hob to the oven located below it. The plug and the sockets have a reverse polarity protection system and/or coloured markings in order to prevent any mix-ups.  
Push the plug lightly into the corresponding socket on the oven and allow it to lock into place.
- **Connect the earthed conductor.**



## Technical data

<b>Cooking zones</b>		
front left . . . . .	∅ cm / kW	21/ 2.3
back left . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
back right . . . . .	∅ cm / kW	18/ 1.8
front right . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
<b>Heating element rated voltage</b>		230V
<b>Hob total . . . . . kW</b>		6.5

<b>Cooking zones</b>		
front left . . . . .	∅ cm / kW	12-21/ 2.2
back left . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
back right . . . . .	∅ cm / kW	18/ 1.8
front right . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
<b>Heating element rated voltage</b>		230V
<b>Hob total . . . . . kW</b>		6.4

<b>Cooking zones</b>		
front left . . . . .	∅ cm / kW	12-21/ 2.2
back left . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
back right . . . . .	∅ cm / kW	17-17 x 26.5/ 2.4
front right . . . . .	∅ cm / kW	14.5/ 1.2
<b>Heating element rated voltage</b>		230V
<b>Hob total . . . . . kW</b>		7.0

All of the cooking zones are equipped with HiLight heating elements.

## Élimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

## Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Installation conforme

La table de cuisson vitrocéramique est étudiée pour l'encastrement dans un plan de travail. Elle est couplée électriquement avec un four encastrable installé en dessous.

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

## Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

## Sommaire

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>19</b>
Pour le raccordement et le fonctionnement .....	19
Pour la table de cuisson en général.....	19
Pour les personnes .....	19
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>20</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>21</b>
Conseils pour cuisson et récipients .....	21
Mise en service .....	21
Commande des zones de cuisson.....	21
Indicateur de chaleur résiduelle .....	21
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>22</b>
Table de cuisson vitrocéramique .....	22
Salissures résistantes .....	22
<b>Que faire en cas d'anomalie?</b> .....	<b>22</b>
<b>Montage et installation</b> .....	<b>23</b>
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine .....	23
Montage .....	23
Raccordement électrique .....	25
Caractéristiques techniques .....	25

## Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

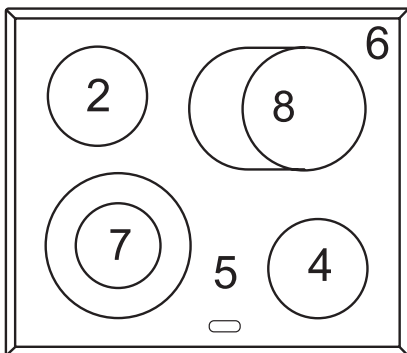
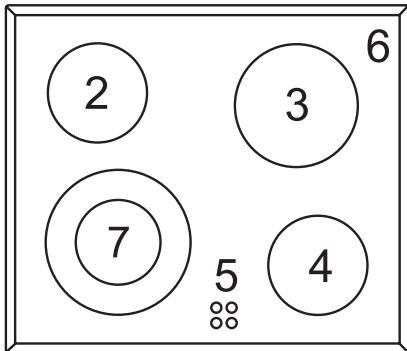
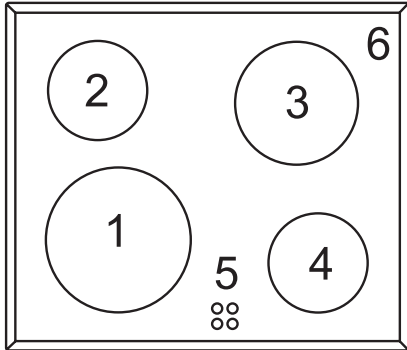
## Pour la table de cuisson en général

- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.

- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Ne faites jamais flamber une préparation sous une hotte aspirante – les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer!
- Evitez de laisser brûler à nouveau les encrassements.

## Pour les personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil.  
Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention!**  
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.

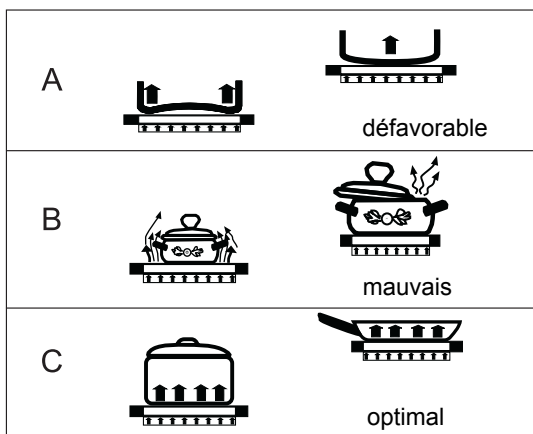


1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Indicateur de chaleur résiduelle
6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Zone de cuisson avant gauche (zone de cuisson à double circuit)
8. Zone de cuisson arrière droite (zone sauteuse)

## Conseils pour cuisson et récipients

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson et les ustensiles de cuisson adaptés. S'applique la règle générale: „Plus les plats de cuisson sont bien adaptés, plus la consommation de courant est faible!”

- On reconnaît les bonnes casseroles à leur fond épais et bien plan. Des casseroles non planes augmentent la consommation d'énergie et les temps de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Le diamètre des casseroles et poêles peut être supérieur, mais non pas inférieur à celui de la zone de cuisson, afin d'éviter des pertes importantes de chaleur et l'attachement des salissures par l'effet de la chaleur.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- En utilisant des récipients de cuisson spéciaux, respecter également les consignes du fabricant.



- A Le fond du récipient de cuisson est trop fin. Il se déforme en chauffant. Conséquence: consommation d'énergie plus élevée et diffusion irrégulière de la chaleur.
- B Récipient de cuisson trop grand ou trop petit. Une casserole trop petite ou un couvercle mal posé contribuent au gaspillage d'énergie.
- C Récipients de cuisson corrects.

## Mise en service

- Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien.
- Mettez toutes les zones de cuisson, l'une après l'autre, en marche pendant 3 minutes environ, afin de faire évacuer l'humidité éventuelle des éléments chauffants.

## Commande des zones de cuisson

La commande des zones de cuisson ainsi que la mise en circuit des doubles zones de cuisson se fait au moyen des manettes des zones de cuisson placées sur le four, voir également le manuel d'utilisation du four.

### Résistances HiLight

Les résistances HiLight (voir données techniques) se différencient des résistances normales par des temps de rayonnement extrêmement courts, permettant de commencer la cuisson très rapidement.

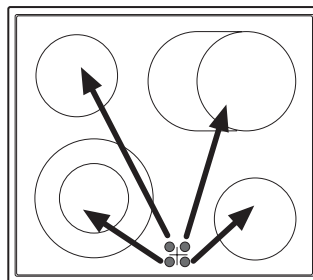
## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique est équipée d'un affichage de chaleur résiduelle; un témoin lumineux est attribué à chaque zone de cuisson.

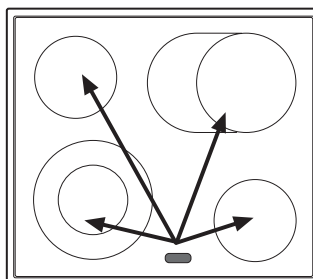
Celui-ci s'allume dès que la zone de cuisson correspondante est chaude et met en garde contre le contact accidentel.

Tant que la lampe reste allumée, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

**Une fois la lampe éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!**



La table de cuisson peut également être équipée d'un affichage chaleur résiduelle centralisé.





- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

## Table de cuisson vitrocéramique

**Important!** N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme p.ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

### Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

### Entretien hebdomadaire

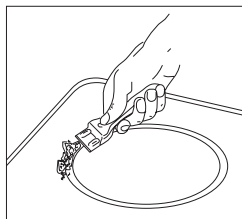
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

## Salissures résistantes

Des **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des **restes alimentaires débordés** doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du **sucre caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

## Que faire en cas d'anomalie ?



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

### Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

**Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.**

### Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien!

### La table de cuisson ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous réglé les zones de cuisson à l'aide des manettes correspondantes du four ?
- Est-ce que l'appareil est connecté électriquement sur le four ?

### La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

## Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.
- La table de cuisson ne peut être mise en service qu'une fois encastrée.

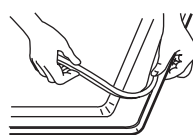
## Montage

### Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

### Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

### Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.

Dimensions en mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

132 132 X2 40 40 490 ±1,0 50 2 3

20 4

a b c

## Clips

- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

## Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

40 1 40 490 ±1,0 X2 2 3

20 4

## Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

## Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

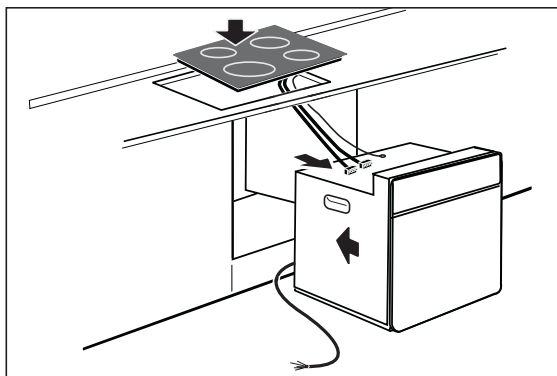


## Raccordement électrique

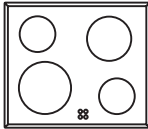
- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.  
Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.

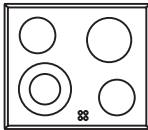
### Reliez électriquement la table de cuisson vitrocéramique au four.

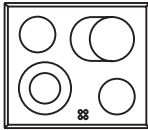
- Pour le raccordement de la table de cuisson au four, ce dernier ne doit pas être branché au secteur!
- Branchez les prises système de la table de cuisson sur le four placé en dessous.  
Pour ce faire, les prises mâles et femelles sont munies d'une polarisation et/ou de marquages en couleur, afin d'exclure tout risque d'inversion.  
Placez les prises par une légère pression dans la prise femelle du four et l'enclenchez.
- Branchez la terre.



## Caractéristiques techniques

	
<b>Zones de cuisson</b> avant gauche . . . . . Ø cm / kW arrière gauche . . . . . Ø cm / kW arrière droite . . . . . Ø cm / kW avant droite . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tension nominale des résistances</b> <b>Table de cuisson globale . . . kW</b>	230V 6,5

	
<b>Zones de cuisson</b> avant gauche . . . . . Ø cm / kW arrière gauche . . . . . Ø cm / kW arrière droite . . . . . Ø cm / kW avant droite . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tension nominale des résistances</b> <b>Table de cuisson globale . . . kW</b>	230V 6,4

	
<b>Zones de cuisson</b> avant gauche . . . . . Ø cm / kW arrière gauche . . . . . Ø cm / kW arrière droite . . . . . Ø cm / kW avant droite . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
<b>Tension nominale des résistances</b> <b>Table de cuisson globale . . . kW</b>	230V 7,0

Toutes les zones de cuisson sont équipées de résistances HiLight.

## Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

## Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## Reglementair gebruik

De keramische kookplaat is bedoeld om in een werkblad in te bouwen. Ze wordt elektrisch gekoppeld aan een inbouwfornuis dat zich eronder bevindt.

De kookplaat mag alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden worden gebruikt. Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

## Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

## Inhoud

<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>27</b>
Voor aansluiting en werking .....	27
Voor de kookplaat in het algemeen .....	27
Voor personen .....	27
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>28</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>29</b>
Tips voor het kookgerei en het koken .....	29
Inbedrijfstelling .....	29
Bediening van de kookzones .....	29
Restwarmteweergave .....	29
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>30</b>
Keramische kookplaat .....	30
Speciale verontreinigingen .....	30
<b>Wat te doen bij problemen?</b> .....	<b>30</b>
<b>Montagehandleiding</b> .....	<b>31</b>
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur .....	31
Montage .....	31
Elektrische aansluiting .....	33
Technische gegevens .....	33

## Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.

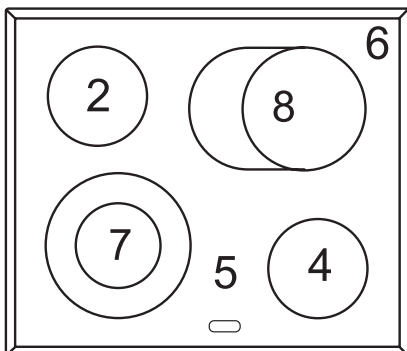
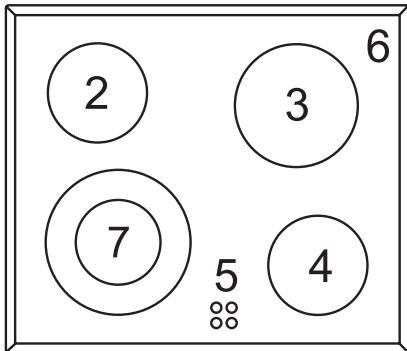
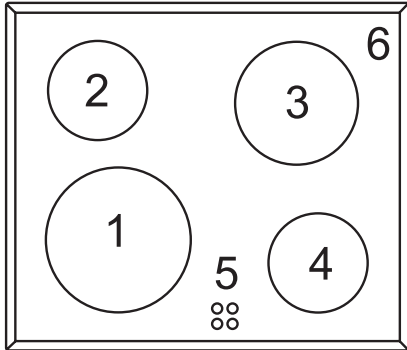
## Voor de kookplaat in het algemeen

- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Een deksel op de pan leggen, kookzone uitschakelen.
- De keramische plaat is zeer resistent. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparaten! Net-snoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!

- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenbarsten!
- Flambeer nooit onder een afzuigkap – het vet dat zich in het filter bevindt, kan daarbij in brand geraken!
- Herhaaldelijk vastbranden van verontreinigingen vermijden.

## Voor personen

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon erop toezicht houdt of hen aanwijzingen heeft gegeven hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verhinderen dat ze met het apparaat spelen.
- **Let op:**  
De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

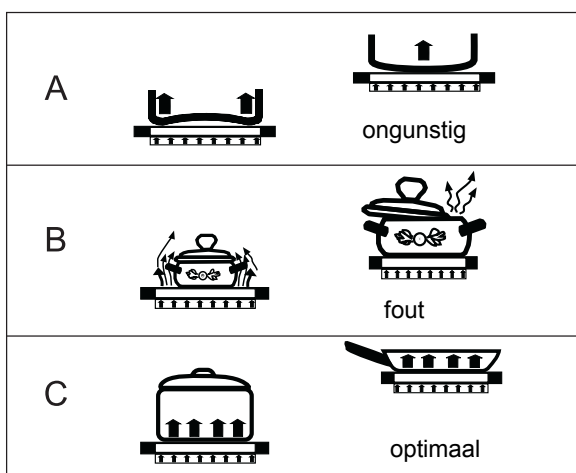


1. Kookzone links voor
2. Kookzone links achter
3. Kookzone rechts achter
4. Kookzone rechts voor
5. Restwarmteweergave
6. Keramische kookplaat
7. Kookzone links voor (kookzone met dubbele ring)
8. Kookzone rechts achter (braadzone)

## Tips voor het kookgerei en het koken

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe kookplaat en het kookservies om te gaan. Het principe geldt: „Hoe beter het kookgerei, des te lager het stroomverbruik!“

- Goede pannen herkent u aan een vlakke, dikke bodem. Ongeven pannen veroorzaken meer energieverbruik en langere kooktijden.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdsbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- De diameter van potten en pannen mag wel groter maar niet kleiner dan de kookzone zijn, omdat anders meer warmteverlies optreedt en verontreinigingen kunnen vastbranden.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Als speciaal kookgerei wordt gebruikt, moeten ook de aanwijzingen van de fabrikant worden gevolgd.



- A Panbodem te dun. Bij opwarming welt hij zich. Verhoogd energieverbruik en ongelijkmatige warmteverdeling zijn het gevolg.
- B Kookgerei te groot of te klein. Een te kleine pan of zonder correct geplaatst deksel verspilt energie.
- C Goed kookgerei.

## Inbedrijfstelling

- Veeg even met een sponsje en wat afwaswater over het oppervlak en maak het vervolgens droog.
- Schakel alle kookzones één na één gedurende ca. 3 minuten in om eventuele vochtigheid uit de verwarmingselementen te verwijderen.

## Bediening van de kookzones

De bediening van de kookzones en het inschakelen van de tweede ring bij duozones gebeurt met de kookzoneschakelaars van het fornuis en is in de handleiding van het fornuis beschreven.

### HiLight-verwarmingselementen

Kookzones met HiLight-verwarmingselementen (zie Technische gegevens) onderscheiden zich van normale verwarmingselementen door de extreem korte opwarmtijd, waardoor het koken zeer snel kan beginnen.

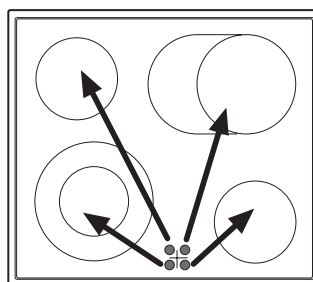
## Restwarmte weergave

De keramische kookplaat is met een restwarmteaanduiding uitgerust; aan iedere kookzone werd een lamp toegekend.

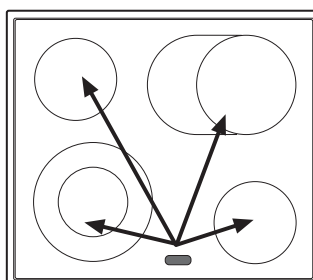
Deze licht op zodra de overeenkomstige kookzone warm is en waarschuwt voor onbedachtzaam aanraken.

Zolang de lamp na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

**Na het uitdoven van de lamp kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!**



**De kookplaat kan ook met een centrale restwarmteaanduiding uitgerust zijn.**





- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

## Keramische kookplaat

**Belangrijk!** Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

### Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

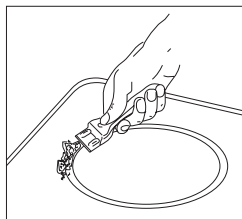
### Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

## Speciale verontreinigingen

**Sterke verontreinigingen** en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

**Overgekookte spijzen** eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



**Ingebrande suiker** en gesmolten kunststof verwijderd u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Zandkorrels**, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

**Kleurveranderingen** van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

**Glanzende plekken** ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

## Wat te doen bij problemen?



Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijke schade en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

### Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

### De zekeringen vallen meermaals uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

### De kookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Werden de kookzones met de overeenkomstige knoppen van het fornuis ingeschakeld?
- Is de kookplaat elektrisch op het fornuis aangesloten?

### De kookplaat heeft barsten of breuken?

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

## Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 40 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat verstikkingsgevaar.
- De kookplaat mag alleen in ingebouwde toestand in gebruik worden genomen.

## Montage

### Belangrijke opmerkingen

- Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem met een minimale afstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat worden ingebouwd, zodat een toevallig contact niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

### Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

### Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken.

Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

**Afmetingen in mm**

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

132 132 X2 40 40 490 ±1,0 50 50

20 20

a b c

1 2 3 4 5

## Clips

- De clips op de aangegeven afstanden in de uitsparing van het werkblad inslaan. Door de horizontale aanslag is geen aanpassing in de hoogte nodig.
- Belangrijk: de horizontale aanslag van de clips moet vlak op het aanrechtblad liggen (breukgevaar vermijden).
- De kookplaat volgens de afbeelding links inzetten (a), justeren (b) en vastclipsen (c).
- Om de clips te zekeren kunnen schroeven worden gebruikt.

## Belangrijk:

**Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!**

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitsreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

40 40 490 ±1,0 50 50

20 20

1 2 3 4 5

## Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Onderlangs de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

## Belangrijk:

**Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!**

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitsreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

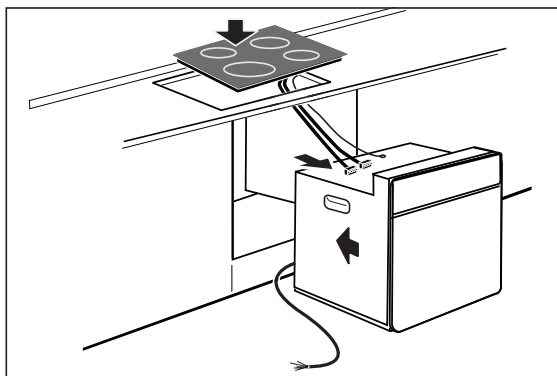


## Elektrische aansluiting

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren.  
Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.

## Keramische kookplaat elektrisch met het fornuis verbinden

- Bij het aansluiten van de kookplaat op het fornuis mag dit niet op het elektriciteitsnet aangesloten zijn!
- De systeemstekkers van de kookplaat op de eronder ingebouwde oven aansluiten.  
Hiervoor zijn stekkers en bussen van een beveiliging tegen verkeerde poling en/of van gekleurde markeringen voorzien zodat verwisselen uitgesloten is.  
De stekkers met lichte druk in de passende bus van de oven steken tot ze vastklikken.
- De aardleideraansluiting (aarding) aansluiten.



## Technische gegevens

<b>Kookzones</b> links voor . . . . . Ø cm / kW links achter . . . . . Ø cm / kW rechts achter . . . . . Ø cm / kW rechts voor . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Nominale spanning verwarmingselementen Kookplaat totaal . . . . . kW</b>	230V 6,5

<b>Kookzones</b> links voor . . . . . Ø cm / kW links achter . . . . . Ø cm / kW rechts achter . . . . . Ø cm / kW rechts voor . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Nominale spanning verwarmingselementen Kookplaat totaal . . . . . kW</b>	230V 6,4

<b>Kookzones</b> links voor . . . . . Ø cm / kW links achter . . . . . Ø cm / kW rechts achter . . . . . Ø cm / kW rechts voor . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
<b>Nominale spanning verwarmingselementen Kookplaat totaal . . . . . kW</b>	230V 7,0

Alle kookzones zijn met HiLight-verwarmingselementen uitgerust.

## Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

## Smaltimento degli apparecchi fuori uso



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura in vetroceramica è previsto per l'incasso in un piano di lavoro. Il piano viene collegato elettricamente ad una cucina ad incasso sottostante.

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto e solo sotto sorveglianza.

## Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzi tutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

## Indice

<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>35</b>
Per il collegamento e il funzionamento .....	35
Per il piano di cottura in generale .....	35
Per le persone.....	35
<b>Descrizione dell'apparecchio.....</b>	<b>36</b>
<b>I comandi .....</b>	<b>37</b>
Consigli di cottura e sulle pentole da usare .....	37
Messa in funzione .....	37
Comando delle zone di cottura .....	37
Indicatore del calore residuo.....	37
<b>Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>38</b>
Piano di cottura in vetroceramica.....	38
Macchie speciali.....	38
<b>Cosa fare in caso di problemi?.....</b>	<b>38</b>
<b>Istruzioni di montaggio.....</b>	<b>39</b>
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina .....	39
Incasso.....	39
Collegamento elettrico .....	41
Dati tecnici .....	41

## Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

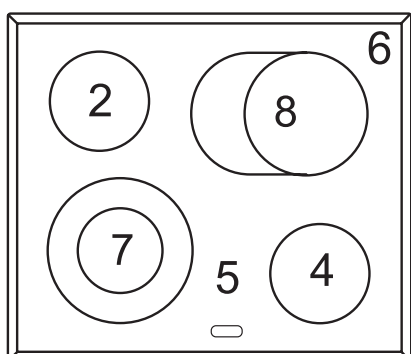
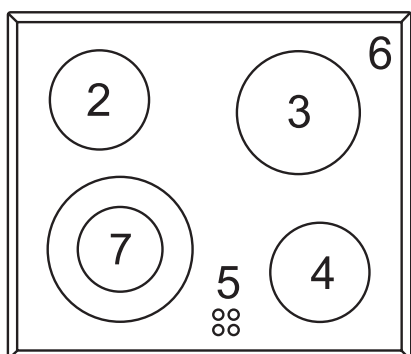
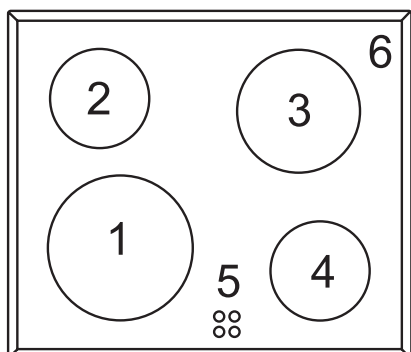
## Per il piano di cottura in generale

- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!

- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Non fiammeggiare mai sotto una cappa aspirante per non far incendiare i grassi che si sono depositati nei filtri!
- Evitare che impurità o resti di cibo traboccato dalle pentole si solidifichino sulla superficie di cottura.

## Per le persone

- Questo apparecchio non è destinato ad essere maneggiato da persone (bambini inclusi) con facoltà mentali, sensoriali o intellettuali ridotte o che non dispongono dell'esperienza e/o la conoscenza necessaria, a meno che sono sotto sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o che ricevono istruzioni da quest'ultima su come usare l'apparecchio. Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**  
Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.



1. Zona di cottura anteriore sinistra
2. Zona di cottura posteriore sinistra
3. Zona di cottura posteriore destra
4. Zona di cottura anteriore destra
5. Indicatore del calore residuo
6. Piano di cottura in vitroceramica
7. Zona di cottura anteriore sinistra (zona di cottura a due circuiti)
8. Zona di cottura posteriore destra (zona per la cottura degli arrostiti)

## Consigli di cottura e sulle pentole da usare

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico.

La regola generale: «Pentole appropriate aiutano a diminuire il consumo energetico!»

- Le pentole devono avere una base solida e piatta. Se la base non è piatta si consuma più energia e si prolungano i tempi di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Il fondo di pentole e padelle può avere un diametro maggiore a quello della zona di cottura; se il diametro è inferiore si consuma più energia e il cibo traboccato si può solidificare sul piano di cottura.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Se si utilizzano stoviglie speciali, attenersi a quanto riportato nelle istruzioni del produttore.

A		 non consigliabile
B		 sbagliato
C		 corretto

- A Se il fondo della pentola è troppo sottile, si incurva quando riscaldato. Aumenta così il dispendio di energia e il calore non si distribuisce uniformemente.
- B Stoviglie troppo piccole o troppo grosse. Se la pentola è troppo piccola o se il coperchio non appoggia bene, si consuma più energia.
- C Stoviglie adeguate.

## Messa in funzione

- Pulire la superficie con un panno bagnato e quindi asciugarla.
- Accendere una dopo l'altra tutte le zone di cottura per tre minuti, affinché dalle resistenze evaporino l'umidità residua.

## Comando delle zone di cottura

Il comando delle zone di cottura e delle zone a doppio circuito avviene tramite gli interruttori integrati nel blocco cucina (vedi istruzione per l'uso).

### Resistenze HiLight

Le zone di cottura con resistenze HiLight (vedi Dati tecnici) si distinguono da quelle normali per il loro brevissimo tempo di riscaldamento, che permette di ridurre notevolmente la durata dell'avvio di cottura.

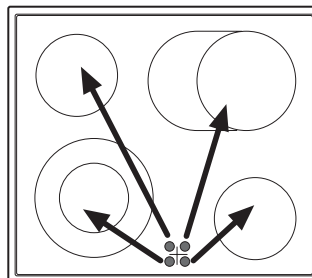
## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un'indicazione del calore residuo; una spia è assegnata a ogni zona di cottura.

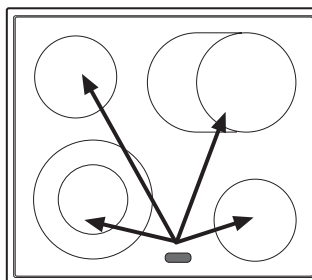
Questa spia si accende nel momento in cui la zona di cottura si riscalda e avverte di un contatto sventato.

Dopo lo spegnimento la spia rimane ancora accesa per un periodo di tempo, durante il quale si può eventualmente utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

**Anche dopo che si è spenta la spia la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!**



Il piano di cottura può anche essere dotato di un'unica centrale indicazione del calore residuo.





- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

## Piano di cottura in vetroceramica

**Importante!** Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

### Pulizia dopo l'uso

1. Pulire sempre il piano di cottura quando sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

### Manutenzione settimanale

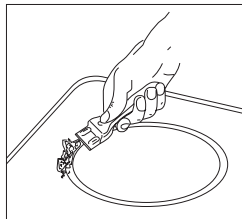
2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo al suo surriscaldamento e potrebbero quindi modificarne la struttura.

## Macchie speciali

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.



Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la formazione di **aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. Si possono rimuoverle solo a fatica utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

## Cosa fare in caso di problemi?



Evitare lavori e riparazioni dell'apparecchio che non siano eseguiti da personale qualificato, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe avere come conseguenza danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

### Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

**Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.**

### I fusibili scattano ripetutamente?

- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

### Il piano di cottura non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Si sono azionate le zone di cottura con la giusta manopola?
- Il piano di cottura è collegato elettricamente alla cucina?

### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

## Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, aghi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.
- Utilizzare il piano di cottura solo dopo che è stato montato.

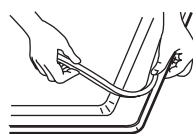
## Incasso

### Avvertenze importanti

- Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del pericolo d'incendio, assicurarsi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore in diretta prossimità del piano di cottura.

### Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone**, perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

### Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendovi di una buona lama di sega rettilinea o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato in conformità con i relativi disegni.

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Il piano di cottura va fissato o con delle clip oppure con delle linguette.

Misure in mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Distanza minima dalle pareti adiacenti  
 ② Misure d'incasso  
 ③ Misure esterne del piano di cottura  
 ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore  
 ⑤ Altezza d'incasso

## Le clip

- Inserire le clip nell'intaglio del piano di lavoro alle distanze indicate. L'inserimento orizzontale non necessita di un'ulteriore regolazione in altezza.
- Importante! l'inserimento orizzontale delle clip deve combaciare con lo stesso livello del piano di lavoro (evitare il rischio di rotture).
- Montare il piano di cottura a sinistra (a), centrarlo (b) e bloccarlo con le clip (c) come da disegno.
- Per fissare le clip si possono utilizzare delle viti.

## Importante!

**Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.**

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Distanza minima dalle pareti adiacenti  
 ② Misure d'incasso  
 ③ Misure esterne del piano di cottura  
 ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore  
 ⑤ Altezza d'incasso

## Linguetta

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.

## Importante!

**Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.**

- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Misure d'incasso
- ③ Misure esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
- ⑤ Altezza d'incasso

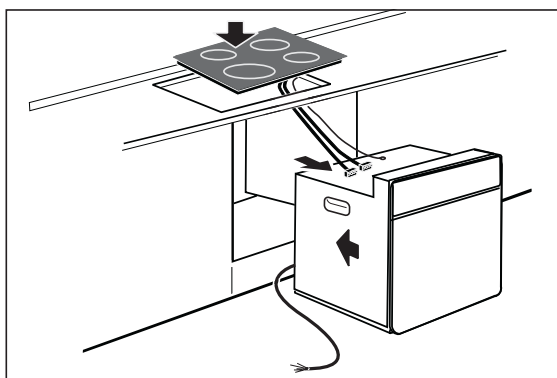


## Collegamento elettrico

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole montare o riparare.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.

### Collegare elettricamente il piano di cottura in vetroceramica alla cucina.

- La cucina non deve essere allacciata alla rete elettrica durante il collegamento del piano di cottura.
- Collegare i connettori di sistema del piano di cottura al forno sottostante. Il connettore e le prese sono dotati di una protezione da inversione di polarità e/o contrassegnati cromaticamente al fine di evitare errori di allacciamento. Inserire i connettori con una leggera pressione nella corrispondente presa del forno fino a quando non scattano.
- Allacciare il collegamento di terra (messa a terra).



## Dati tecnici

<b>Zone di cottura</b> anteriore sinistra . . . . Ø cm / kW posteriore sinistra . . . Ø cm / kW posteriore destra . . . . Ø cm / kW anteriore destra . . . . . Ø cm / kW		21/ 2,3 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tensione nominale resistenze</b> <b>Piano di cottura totale . . . . . kW</b>		230V 6,5

<b>Zone di cottura</b> anteriore sinistra . . . . Ø cm / kW posteriore sinistra . . . Ø cm / kW posteriore destra . . . . Ø cm / kW anteriore destra . . . . . Ø cm / kW		12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tensione nominale resistenze</b> <b>Piano di cottura totale . . . . . kW</b>		230V 6,4

<b>Zone di cottura</b> anteriore sinistra . . . . Ø cm / kW posteriore sinistra . . . Ø cm / kW posteriore destra . . . . Ø cm / kW anteriore destra . . . . . Ø cm / kW		12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
<b>Tensione nominale resistenze</b> <b>Piano di cottura totale . . . . . kW</b>		230V 7,0

Tutte le zone di cottura hanno le resistenze HiLight.

## Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

## Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Utilización en conformidad con las especificaciones

La encimera de vitrocerámica está diseñada para ser montada en una superficie de trabajo. Se acopla eléctricamente con la cocina integrada que se encuentra debajo.

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

## Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.

## Contenido

<b>Advertencias de seguridad</b> .....	<b>43</b>
Conexión y funcionamiento.....	43
Encimera .....	43
Para personas.....	43
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>44</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>45</b>
Consejos relativos a la vajilla y a la cocción .....	45
Puesta en servicio.....	45
Manejo de las zonas de cocción.....	45
Indicación de calor residual .....	45
<b>Limpieza y conservación</b> .....	<b>46</b>
Encimera de vitrocerámica .....	46
Suciedad especial.....	46
<b>Qué hacer en caso de problemas</b> .....	<b>46</b>
<b>Instrucciones de montaje</b> .....	<b>47</b>
Indicaciones de seguridad para el montador	
de muebles de cocina .....	47
Montaje .....	47
Conexión eléctrica .....	49
Datos técnicos .....	49

## Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

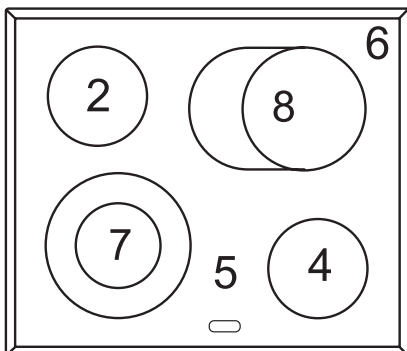
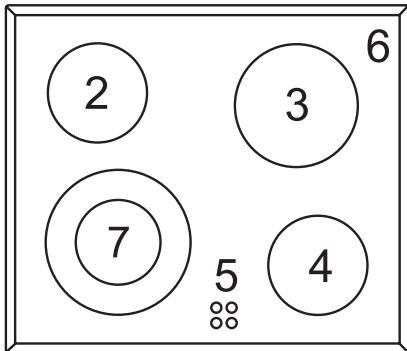
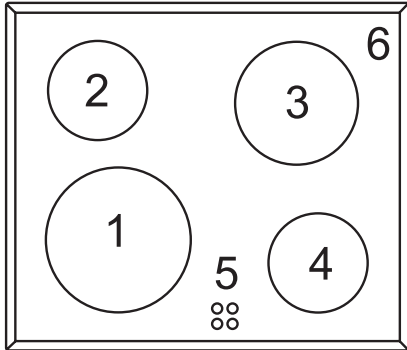
## Encimera

- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica existe riesgo de descarga eléctrica. Colocar inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!

- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, películas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) mientras que la placa vitrocerámica está aún algo caliente para evitar deterioros.
- No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni embalajes herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- No flambear nunca por debajo de una campana extractora de humos. ¡La grasa que se encuentra en el filtro podría inflamarse!
- Evitar que se requemen repetidamente restos de suciedad.

## Para personas

- Este aparato no es apropiado para ser manejado por personas (niños incluidos) con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que no dispongan de la experiencia y/o los conocimientos requeridos, a no ser que actúen bajo la supervisión directa de una persona responsable de su seguridad o que reciban instrucciones de ésta última acerca del modo como emplear el aparato. Hay que supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **¡Atención!**  
Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

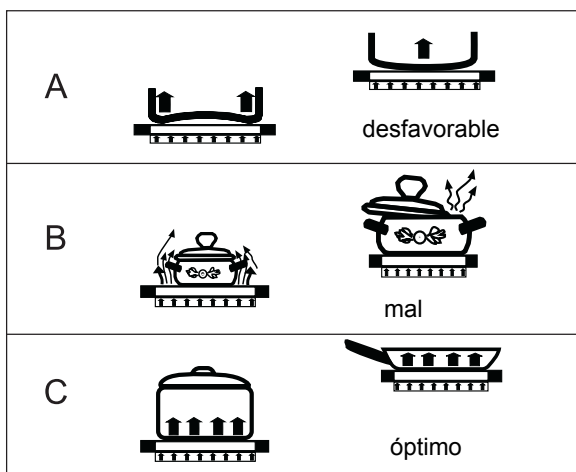


1. Zona de cocción delantera izquierda
2. Zona de cocción trasera izquierda
3. Zona de cocción trasera derecha
4. Zona de cocción delantera derecha
5. Indicación de calor residual
6. Encimera de vitrocerámica
7. Zona de cocción delantera izquierda (zona de cocción de doble circuito)
8. Zona de cocción trasera derecha (zona de fritura)

## Consejos relativos a la vajilla y a la cocción

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera y la batería de cocina. Rige el principio: «Cuanto mejor es la vajilla empleada, tanto menor es el consumo de corriente.»

- Las ollas buenas se reconocen por un suelo plano y grueso. Las ollas que no son planas producen un consumo mayor de energía y tiempos de cocción más prolongados.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- El diámetro de las ollas y de las sartenes no debe ser ni mayor ni menor que el de la zona de cocción, ya que en caso contrario se producen mayores pérdidas de calor y la suciedad puede quemarse.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Al emplear vajillas especiales hay que observar las indicaciones adicionales del fabricante de las mismas.



- A Suelo de vajilla demasiado delgado. Se abomba con el calor. El resultado es un mayor consumo de energía y una distribución irregular del calor.
- B Vajilla demasiado grande o demasiado pequeña. Olla demasiado pequeña o tapa de la olla mal puesta, derrocha energía.
- C Buena batería de cocina.

## Puesta en servicio

- Pase brevemente una esponja con agua de fregar por encima de la superficie, y séquela después.
- Conecte sucesivamente todas las zonas de cocción durante aprox. 3 minutos para que se evapore la posible humedad que hubiera quedado sobre los calentadores.

## Manejo de las zonas de cocción

El manejo de las zonas de cocción, así como la conexión adicional de las zonas de cocción de doble circuito, tiene lugar por medio de los interruptores de las zonas de cocción de la cocina, y se describe en las instrucciones de ésta última.

### Calentador HiLight

Las zonas de cocción con calentadores HiLight (ver datos técnicos) se diferencian de los calentadores normales por un tiempo de calentamiento al rojo extremadamente breve, con lo que el proceso de cocción puede comenzar muy rápidamente.

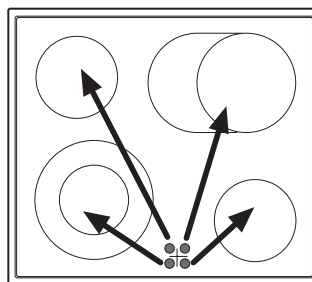
## Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual; cada zona de cocción tiene asignada una lámpara.

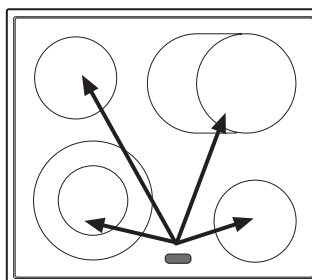
Esa lámpara se ilumina en cuanto que la zona de cocción correspondiente está caliente y advierte así para que no se la toque inadvertidamente.

Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la lámpara después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

**Cuando se apague la lámpara es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!**



La encimera puede estar equipada también con una indicación central de calor residual.





- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

## Encimera de vitrocerámica

**¡Importante!** No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

### Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

### Limpieza semanal

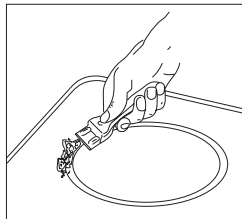
2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

El alto contenido en silicón del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

## Suciedad especial

**Suciedad fuerte** y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

**Alimentos derramados o desbordados** hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



**Azúcar quemado** y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**La arenilla** que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

**Cambios de color de la encimera** no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

**Lugares brillantes** se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

## Qué hacer en caso de problemas



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

### ¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

**A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.**

### ¿Los fusibles responden varias veces?

- ¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

### ¿No es posible conectar la encimera?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Se han conectado las zonas de cocción con las manijas correspondientes de la cocina?
- ¿Está conectada la encimera eléctricamente a la cocina?

### ¿La encimera presenta grietas o roturas?

- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica existe riesgo de descarga eléctrica. Colocar inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

## Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.
- La encimera debe ponerse en funcionamiento exclusivamente estando ya montada.

## Montaje

### Indicaciones importantes

- Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, a una distancia mínima de 20 mm con respecto a la parte inferior de la encimera, de manera que no sea posible un contacto accidental. El entresuelo solamente debe poder retirarse con herramientas.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o sobre el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

### Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

### Recorte de la superficie de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera.

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión.

Medidas en mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

132 132 X2 40 40 490 ±1,0 50 2 3

20 4

a b c

Clips

- A continuación, clavar los clips en el recorte de la placa de trabajo según las distancias indicadas en la figura. Gracias al tope horizontal no resulta necesario nivelar la altura.
- Importante: El tope horizontal de los clips tiene que quedar raso sobre la superficie de trabajo. (Evitar riesgo de rotura.)
- Apoyar ahora la superficie de cocción contra la izquierda de acuerdo a la ilustración (a), alinear (b) y encajar (c).
- Para asegurar los clips es posible emplear tornillos.

**Importante:**  
**¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!**

1 Distancia mínima a las paredes vecinas  
 2 Medida de fresado  
 3 Medida exterior de la encimera  
 4 Conducción de cable en la pared trasera  
 5 Altura de montaje

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

132 132 X2 40 40 490 ±1,0 50 2 3

20 4

Brida

- Colocar y alinear la encimera.
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta.

**Importante:**  
**¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!**

1 Distancia mínima a las paredes vecinas  
 2 Medida de fresado  
 3 Medida exterior de la encimera  
 4 Conducción de cable en la pared trasera  
 5 Altura de montaje

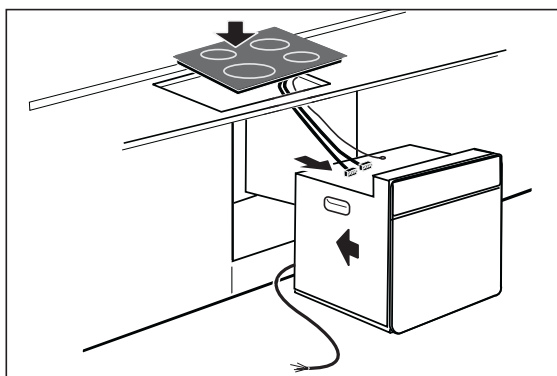


## Conexión eléctrica

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.  
Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.

## Conexión eléctrica de la encimera de vitrocerámica con la cocina

- ¡Al conectar la encimera a la cocina, ésta no debe estar conectada a la red eléctrica!
- Enchufar el conector de sistema de la encimera al horno que se encuentra debajo.  
Tanto la clavija como la hembra están provistos de una protección contra traspoleaje y/o con marcas de colores, de manera que queda excluida la posibilidad de una mala conexión.  
Meter el conector en la hembra correspondiente del horno apretando ligeramente, y dejar que encaje.
- Conectar la conexión del conductor de protección (tierra).



## Datos técnicos

<b>Zonas de cocción</b>	
delantera izquierda . . . Ø cm / kW	21/ 2,3
trasera izquierda . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
trasera derecha . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,8
delantera derecha . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Tensión nominal elemento térmico</b>	230V
<b>Encimera total</b> . . . . . kW	6,5

<b>Zonas de cocción</b>	
delantera izquierda . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2
trasera izquierda . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
trasera derecha . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,8
delantera derecha . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Tensión nominal elemento térmico</b>	230V
<b>Encimera total</b> . . . . . kW	6,4

<b>Zonas de cocción</b>	
delantera izquierda . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2
trasera izquierda . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
trasera derecha . . . . . Ø cm / kW	17-17 x 26,5/ 2,4
delantera derecha . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Tensión nominal elemento térmico</b>	230V
<b>Encimera total</b> . . . . . kW	7,0

Todas las zonas de cocción están equipadas con calentadores HiLight.

## Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

## Eliminação dos aparelhos antigos



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.

## Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar vitrocerâmica destina-se a ser encastrada num balcão de serviço. A placa é ligada electricamente a um fogão encastrado por baixo.

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico. Não deve ser utilizada para outros fins e só deve ser usada sob vigilância.

## Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em utilizá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

## Índice

<b>Indicações de segurança .....</b>	<b>51</b>
Ligação e funcionamento .....	51
Placa de cozinhar .....	51
Pessoas .....	51
<b>Descrição do aparelho.....</b>	<b>52</b>
<b>Utilização .....</b>	<b>53</b>
Conselhos sobre louça e cozinhar.....	53
Colocação em funcionamento .....	53
Utilização das zonas de cozinhar .....	53
Indicação do calor residual .....	53
<b>Limpeza e conservação .....</b>	<b>54</b>
Placa de cozinhar vitrocerâmica .....	54
Sujidades especiais .....	54
<b>Caso surjam problemas .....</b>	<b>54</b>
<b>Instruções de instalação .....</b>	<b>55</b>
Indicações de segurança para o instalador	
de móveis de cozinha .....	55
Instalação.....	55
Ligação eléctrica .....	57
Dados técnicos .....	57

## Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- A ligação à rede, a manutenção e a reparação dos aparelhos só podem ser efectuadas por um técnico autorizado de acordo com as disposições de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.

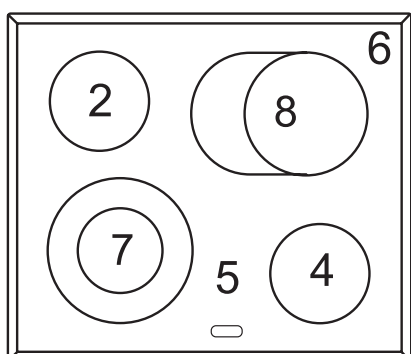
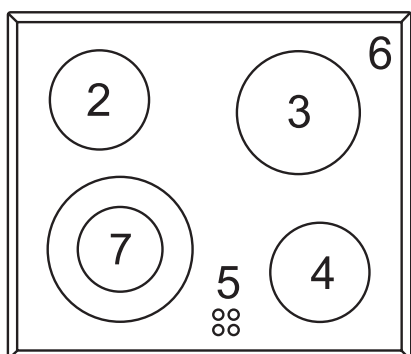
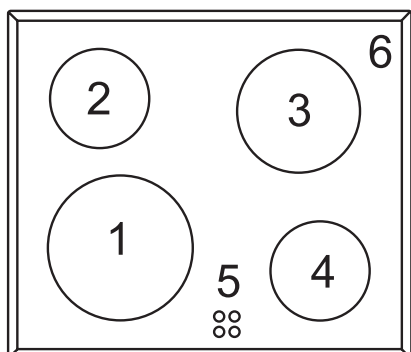
## Placa de cozinhar

- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Cuidado ao usar panelas de banho-maria. As panelas de banho-maria podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa e desligue a zona de cozinhar.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objectos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da placa de cozinhar.
- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objectos.

- Não coloque papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Mantenha distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remova imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Não faça nunca flambées por baixo de um exaustor - a gordura que se encontra no filtro pode-se inflamar!
- Evite queimar novamente sujidades que estão queimadas sobre a superfície vitrocerâmica.

## Pessoas

- Este aparelho não é adequado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou de conhecimentos, a não ser que sejam vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido dessa pessoa instruções sobre como usar o aparelho. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!**  
As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças afastadas.

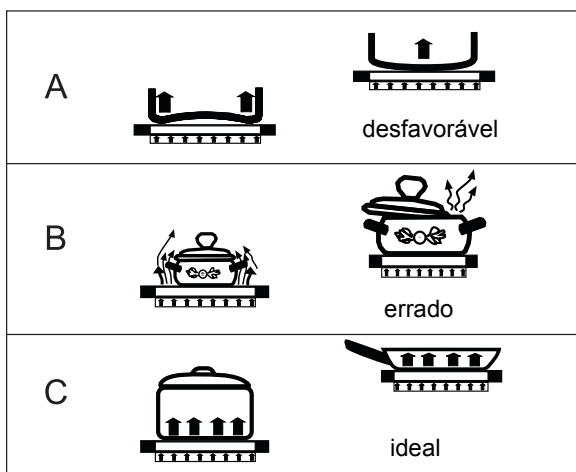


1. Zona de cozinhar dianteira esquerda
2. Zona de cozinhar traseira esquerda
3. Zona de cozinhar traseira direita
4. Zona de cozinhar dianteira direita
5. Indicação do calor residual
6. Placa de cozinhar vitrocerâmica
7. Zona de cozinhar dianteira esquerda (zona de duplo circuito)
8. Zona de cozinhar traseira direita (zona de fritar)

## Conselhos sobre louça e cozinhar

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar nova e a louça de cozinhar. O princípio aplicado é: „quanto melhor for a louça mais baixo é o consumo de energia!”

- As panelas boas têm um fundo plano e espesso. Panelas não planas provocam um consumo de energia maior e tempos de cozedura mais longos.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atenda sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- As panelas e as frigideiras podem ter um diâmetro superior mas não inferior ao da zona de cozinhar, uma vez que de outra forma ocorrem perdas de calor maiores e as sujidades podem ficar agarradas.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.
- Sempre que possível, tape as panelas com uma tampa adequada.
- Para usar louça especial é preciso observar adicionalmente as instruções do fabricante.



- A Fundo da louça fino demais. Com o aquecimento fica abaulado. Consumo de energia superior e distribuição irregular do calor são a consequência.
- B Louça grande ou pequena demais. Uma panela pequena ou uma tampa de panela que não fique bem pousada perde energia.
- C Louça boa.

## Colocação em funcionamento

- Limpe brevemente a superfície com uma esponja e água com um pouco de detergente e seque-a a seguir.
- Ligue consecutivamente todas as zonas de cozinhar durante cerca de 3 minutos para que uma humidade eventual possa ser eliminada dos elementos de aquecimento.

## Utilização das zonas de cozinhar

A utilização das zonas de cozinhar, bem como a conexão das zonas de duplo circuito, são efectuadas com os botões das zonas de cozinhar no fogão e estão descritas no manual do fogão.

### Elementos de aquecimento HiLight

As zonas de cozinhar com elementos de aquecimento HiLight (ver Dados técnicos) distinguem-se dos elementos de aquecimento normais devido a um período de aquecimento extremamente curto, através do qual o processo de cozinhar pode ser iniciado muito rapidamente.

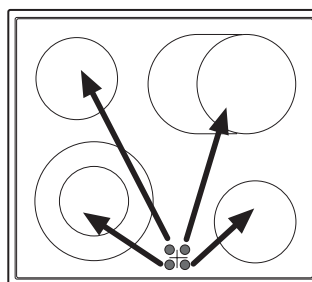
## Indicação do calor residual

A placa vitrocerâmica está equipada com uma indicação do calor residual; a cada zona de cozinhar está atribuída uma lâmpada.

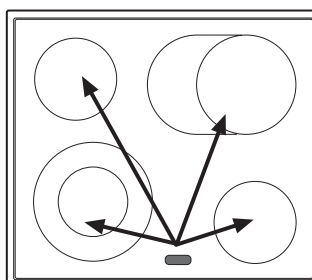
Esta lâmpada acende logo que a zona de cozinhar correspondente estiver quente e adverte de toques imprudentes.

Enquanto que a lâmpada estiver acesa após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos.

**Depois de a luz da lâmpada desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!**



A placa de cozinhar também pode estar equipada com uma indicação de calor residual central.





- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!

## Placa de cozinhar vitrocerâmica

**Importante!** Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar painéis que riscuem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

### Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

### Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.

Observe sem falta as indicações do fabricante.

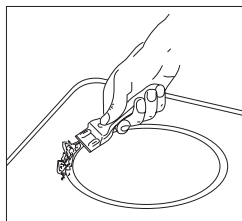
Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, conseqüentemente, podem ser removidas com maior facilidade.

A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

## Sujidades especiais

**Sujidades fortes** e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

**Restos de comida secos** devem ser primeiro amolecidos com um pano molhado e, a seguir, removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.



**Açúcar queimado** e plástico derretido devem ser removidos imediatamente - ainda quentes - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

**Grãos de areia** que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada podem provocar riscos ao deslocar as painéis. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

**Alterações de cor** da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

**Partes brilhantes** são provocadas por fricção dos fundos das painéis, especialmente quando se usa painéis com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de painéis abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

## Caso surjam problemas



As operações e reparações efectuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque eléctrico e curto-circuito. Não efectue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

### Observe o seguinte!

Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respectivas falhas.

**Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.**

### Os fusíveis disparam várias vezes?

- Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

### Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- As zonas de cozinhar foram ligadas com os botões correspondentes no fogão?
- A placa de cozinhar está ligada electricamente ao fogão?

### A placa de cozinhar tem fissuras ou rupturas?

- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

## Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida, desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitadas conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem directamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 40 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm que ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.
- A placa de cozinhar só pode ser colocada em funcionamento no estado integrado.

## Instalação

### Indicações importantes

- Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermédio, a uma distância mínima de 20 mm em relação à parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar directamente ao lado ou sobre a placa de cozinhar objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor.

### Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinhar anexa.



- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efectuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- **Não cole a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

### Entalhe no balcão de serviço

O entalhe no balcão de serviço deve ser efectuada o mais exacto possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efectuada de acordo com as ilustrações.

A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a ruptura da placa de vidro.

Controle a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.

A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com cliques ou com braçadeiras.

Medidas em mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Distância mínima até às paredes adjacentes  
 ② Medida de fresagem  
 ③ Medida exterior da placa de cozinhar  
 ④ Passagem do cabo na parede traseira  
 ⑤ Altura da montagem

## Clipes

- Crave os cliques no entalhe do balcão nas distâncias indicadas nas ilustrações seguintes. Com o encosto horizontal não é necessário um alinhamento da altura.
- Importante! O encosto horizontal dos cliques tem que estar alinhado sobre o balcão de serviço. (Evitar o perigo de ruptura.)
- Seguindo a ilustração, posicione a placa de cozinhar à esquerda (a), alinhe-a (b) e prenda-a com cliques (c).
- Para proteger os cliques podem ser usados parafusos.

### Importante!

**Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!**

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Distância mínima até às paredes adjacentes  
 ② Medida de fresagem  
 ③ Medida exterior da placa de cozinhar  
 ④ Passagem do cabo na parede traseira  
 ⑤ Altura da montagem

## Braçadeiras

- Coloque a placa de cozinhar e alinhe-a.
- Aplique as braçadeiras a partir de baixo com os parafusos nas perfurações de fixação previstas para o efeito, alinhe e aperte bem.
- Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.
- Atenda à posição correcta da braçadeira no caso de balcões de serviço estreitos.

### Importante!

**Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!**

- ① Distância mínima até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida exterior da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira
- ⑤ Altura da montagem

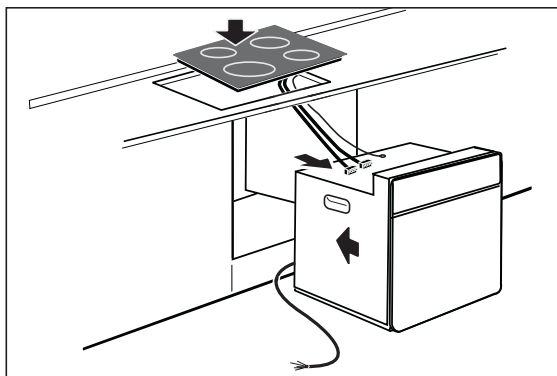


## Ligação eléctrica

- **A ligação eléctrica só pode ser efectuada por um técnico autorizado!**
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede eléctrica em todos os pólos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores. Na ligação e reparação do aparelho, desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um destes dispositivos.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- A instalação deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos accidentais.

## Ligar electricamente a placa de cozinhar vitrocerâmica ao fogão

- Para a ligação da placa de cozinhar ao fogão, este não pode estar ligado à rede eléctrica!
- Conecte as fichas do sistema da zona de cozinhar ao forno que se encontra por baixo. Para o efeito, as fichas e as tomadas estão equipadas com uma protecção de inversão de polaridade e/ou com marcações coloridas, pelo que se pode excluir trocas. Insira e deixe encaixar as fichas com uma ligeira pressão na tomada adequada no forno.
- **Ligue a ligação do condutor de protecção (ligação à terra).**



## Dados técnicos

<b>Zonas de cozinhar</b> à frente à esquerda . . . Ø cm / kW atrás à esquerda . . . . . Ø cm / kW atrás à direita . . . . . Ø cm / kW à frente à direita . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tensão dos elementos de aquecimento</b> <b>Placa de cozinhar total. . . . kW</b>	230V 6,5

<b>Zonas de cozinhar</b> à frente à esquerda . . . Ø cm / kW atrás à esquerda . . . . . Ø cm / kW atrás à direita . . . . . Ø cm / kW à frente à direita . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 18/ 1,8 14,5/ 1,2
<b>Tensão dos elementos de aquecimento</b> <b>Placa de cozinhar total. . . . kW</b>	230V 6,4

<b>Zonas de cozinhar</b> à frente à esquerda . . . Ø cm / kW atrás à esquerda . . . . . Ø cm / kW atrás à direita . . . . . Ø cm / kW à frente à direita . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
<b>Tensão dos elementos de aquecimento</b> <b>Placa de cozinhar total. . . . kW</b>	230V 7,0

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com elementos de aquecimento HiLight.