



HOBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN _____

DE

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

PLACAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ _____

CZ

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SL

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ _____

RU

PŁYTY

INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA _____

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES _____

NL

HOBS

INSTUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION _____

SE

HOBS

KÄYTTÖ - JA ASENNUSOHJEET _____

FI

HOBS

BRUGSANVISNING OG INSTALLATION _____

DK

HOBS

BRUKS - OG MONTERINGSVEILEDNING _____

NO

CONTENT GB - IE

| | |
|---|---|
| 1. General warnings | 5 |
| 2. Installation | 5 |
| 3. Built-in | 5 |
| 4. Electrical connection | 5 |
| 5. Presentation | 6 |
| 6. Hob cookware advice | 6 |
| 7. Instructions for use | 6 |
| 8. Maintenance and cleaning | 7 |
| 9. Problem solving | 7 |
| 10. Aftercare | 7 |
| 11. Protection of the environment | 7 |

CONTENIDO ES

| | |
|--|----|
| 1. Advertencias generales | 17 |
| 2. Instalación | 17 |
| 3. Montaje | 17 |
| 4. Conexión eléctrica | 17 |
| 5. Presentación | 18 |
| 6. Consejos sobre baterías de cocina | 18 |
| 7. Instrucciones de uso | 18 |
| 8. Mantenimiento y limpieza | 19 |
| 9. Resolución de problemas | 19 |
| 10. Atención a la cliente | 19 |
| 11. Protección del medioambiente | 19 |

SOMMARIO IT

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. Avvertenze generali | 8 |
| 2. Installazione | 8 |
| 3. Inserimento nel mobile | 8 |
| 4. Collegamento elettrico | 8 |
| 5. Presentazione | 9 |
| 6. Consigli d'utilizzo | 9 |
| 7. Uso del piano | 9 |
| 8. Manutenzione | 10 |
| 9. Problemi e soluzioni | 10 |
| 10. Assistenza post-vendita | 10 |
| 11. Rispetto dell'ambiente | 10 |

INDICE PT

| | |
|---|----|
| 1. Avisos | 20 |
| 2. Instalação | 20 |
| 3. Encastre da placa | 20 |
| 4. Instalação eléctrica | 20 |
| 5. Descrição das placas | 21 |
| 6. Conselhos de utilização da placa | 21 |
| 7. Instruções de uso | 21 |
| 8. Manutenção e limpeza | 22 |
| 9. Resolução de problemas | 22 |
| 10. Cuidados após utilização | 22 |
| 11. Protecção do meio ambiente | 22 |

CONTENU FR

| | |
|---|----|
| 1. Instructions générales | 11 |
| 2. Installation Encastrement | 11 |
| 3. Encastrement | 11 |
| 4. Raccordement Electrique | 11 |
| 5. Présentation | 12 |
| 6. Le choix des ustensiles | 12 |
| 7. Utilisation | 12 |
| 8. Entretien de la surface | 13 |
| 9. Problèmes et solutions | 13 |
| 10. Assistance Technique | 13 |
| 11. Protection de l'environnement | 13 |

OBSAH CZ

| | |
|--|----|
| 1. Všeobecná upozornění | 23 |
| 2. Instalace | 23 |
| 3. Vestavění | 23 |
| 4. Připojení k elektrické síti | 23 |
| 5. Popis spotřebiče | 24 |
| 6. Doporučení k nádobí | 24 |
| 7. Jak ovládat sklokeramickou desku | 24 |
| 8. Čištění a údržba | 25 |
| 9. Problémy a řešení | 25 |
| 10. Kontrola | 25 |
| 11. Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení | |

INHALT DE

| | |
|---|----|
| 1. Allgemeine Warnhinweise | 14 |
| 2. Installation | 14 |
| 3. Einbau | 14 |
| 4. Elektrischer Anschluß | 14 |
| 5. Darstellung | 15 |
| 6. Wahl des richtigen Kochgeschirrs | 15 |
| 7. Nutzungsanweisungen | 15 |
| 8. Pflege und Reinigung | 16 |
| 9. Problemlösungen | 16 |
| 10. Technischer Kundendienst | 16 |
| 11. Umweltschutz | 16 |

VSEBINA SL

| | |
|---|----|
| 1. SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI | 26 |
| 2. NAMESTITEV IN PRIKLJUCITEV | 26 |
| 3. VGRADNJA | 26 |
| 4. PRIKLJUCITEV NA ELEKTRICNO OMREŽJE | 26 |
| 5. OPIS KUHALNE PLOŠČE | 27 |
| 6. USTREZNA POSODA | 27 |
| 7. UPORABA STEKLOKERAMICNE KUHALNE PLOŠČE | 27 |
| 8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE | 28 |
| 9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI V DELOVANJU | 28 |
| 10. SERVISIRANJE | 28 |
| 11. VARSTVO OKOLJA | 28 |

RU

| | |
|---|----|
| 1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ..... | 29 |
| 2. УСТАНОВКА..... | 29 |
| В. СТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА..... | 29 |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ..... | 29 |
| 5. ОПИСАНИЕ..... | 30 |
| 6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ | 30 |
| 7.ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ | 30 |
| 8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 31 |
| 9. РШЕНИЕ ПРОБЛЕМ..... | 31 |
| 10. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 31 |
| 11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 31 |

SPIS TREŃCI**PL**

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. UWAGI OGÓLNE..... | 32 |
| 2. INSTALACJA..... | 32 |
| 3. ZABUDOWA..... | 32 |
| 4. PODŁACZENIE ELEKTRYCZNE | 32 |
| 5. OPIS - WYBRANE MODELE | 33 |
| 6. WSKAZÓWKI ODNOŹNIE NACZYŃ..... | 33 |
| 7. UŻYTKOWANIE | 33 |
| 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA..... | 34 |
| 9. ROZWIĘZYWANIE PROBLEMÓW..... | 34 |
| 10. SERWIS TECHNICZNY | 34 |
| 11. OCHRONA ŹRODOWISKA | 34 |

INHOUD**NL**

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. ALGEMENE AANWIJZINGEN..... | 35 |
| 2. INSTALLATIE | 35 |
| 3. INBOUW..... | 35 |
| 4. ELECTRISCHE AANSLUITING | 35 |
| 5. PRESENTATIE - DE ZONES | 36 |
| 6. SELECTIE VAN KOOKGERIEF | 36 |
| 7. GEBRUIKS VAN HET KOOKVLAK..... | 36 |
| 8. ONDERHOUD EN REINIGING | 37 |
| 9. PROBLEMEN OPLOSSEN | 37 |
| 10. SERVICE DIENST..... | 37 |
| 11. BESCHERMING VAN HET MILIEU..... | 37 |

INNEHÅLL**SE**

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. ALLMÄNNA VARNINGAR | 38 |
| 2. INSTALLATION | 38 |
| 3. INBYGGNAD | 38 |
| 4. ELEKTRISK ANSLUTNING..... | 38 |
| 5. PRESENTATION | 39 |
| 6. REKOMMENDERADE KOKKÄRL | 39 |
| 7. ANVÄNDA GLASKERAMIKHÄLLEN..... | 39 |
| 8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 40 |
| 9. PROBLEMLÖSNING..... | 40 |
| 10. EFTERVÅRD..... | 40 |
| 11. MILJÖSKYDD..... | 40 |

SISÄLLYS**FI**

| | |
|--|----|
| 1. YLEISIÄ TURVAOHJEITA | 41 |
| 2. ASENNUS | 41 |
| 3. INTEGROINTI | 41 |
| 4. SÄHKÖLIITÄNTÄ | 41 |
| 5. ESITTELY | 42 |
| 6. KEITTOASTIAT | 42 |
| 7. LASIKERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN | 42 |
| 8. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO | 43 |
| 9. VIANSELVITYS | 43 |
| 10. HUOLTO..... | 43 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU | 43 |

INDHOLD**DK**

| | |
|--|----|
| 1. GENERELLE ADVARSLER | 44 |
| 2. INSTALLATION | 44 |
| 3. INDBYGNING..... | 44 |
| 4. ELTILSLUTNING..... | 44 |
| 5. OVERSIGT | 45 |
| 6. RÅD ANGÅENDE KOEGEGREJ TIL PLADEN | 45 |
| 7. INSTRUKTION I BRUG..... | 45 |
| 8. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING | 46 |
| 9. PROBLEMLØSNING..... | 46 |
| 10. EFTERSALGSSERVICE | 46 |
| 11. MILJØHENSYN | 46 |

INNHOOLD**NO**

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. GENERELLE ADVARSLER | 47 |
| 2. INSTALLERING..... | 47 |
| 3. INNBYGGING | 47 |
| 4. ELEKTRISK TILKOBLING | 47 |
| 5. PRESENTASJON..... | 48 |
| 6. RÅD OM KOKEKAR..... | 48 |
| 7. BRUKSANVISNING | 48 |
| 8. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD..... | 49 |
| 9. PROBLEMLØSNING..... | 49 |
| 10. KUNDESENTER | 49 |
| 11. MILJØVERN | 49 |

A Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
 Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)
 Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)
 Matrikelschild: (befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)
 Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)
 Placa de identificação e de características (localizada por baixo da caixa do fundo da placa)
 Výrobní štítek (umístěný pod spodním krytem desky) Tablica s podatki (na spodnji strani ohišja)
 Паспортная табличка (расположена в нижней части корпуса варочной поверхности)
 Tabliczka znamionowa (na spodzie płyty)
 Identificatieplaatje (aan de onderkant van het kookvlak)
 Identifikationsplåt (finns under hällen botten)
 Mærkeplade (placeret under pladens bundbeklædning) Laitekilpi (sijaitsee lieden pohjassa)
 Merkeplate (plassert under toppens nedre del)

Product code / Code produit

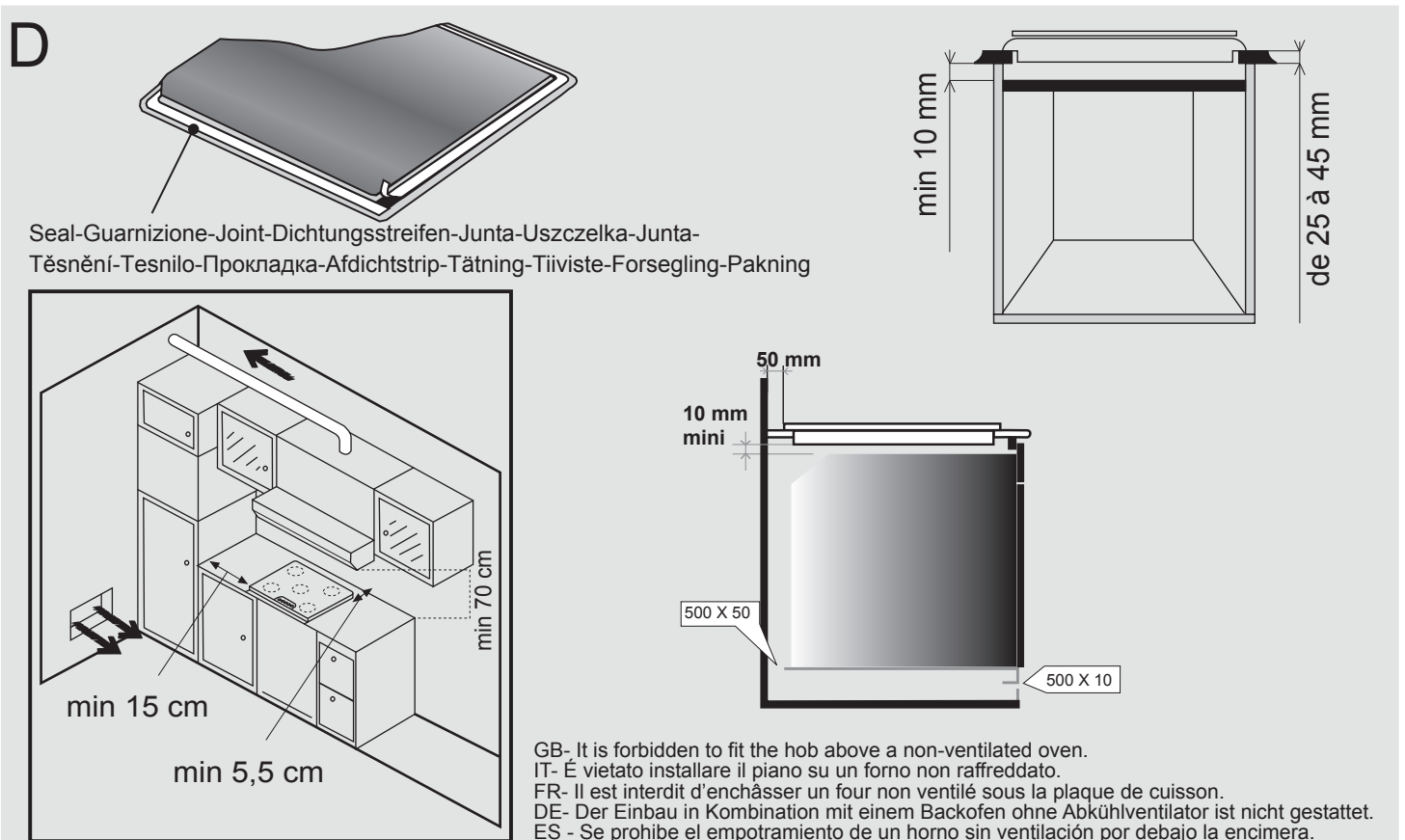
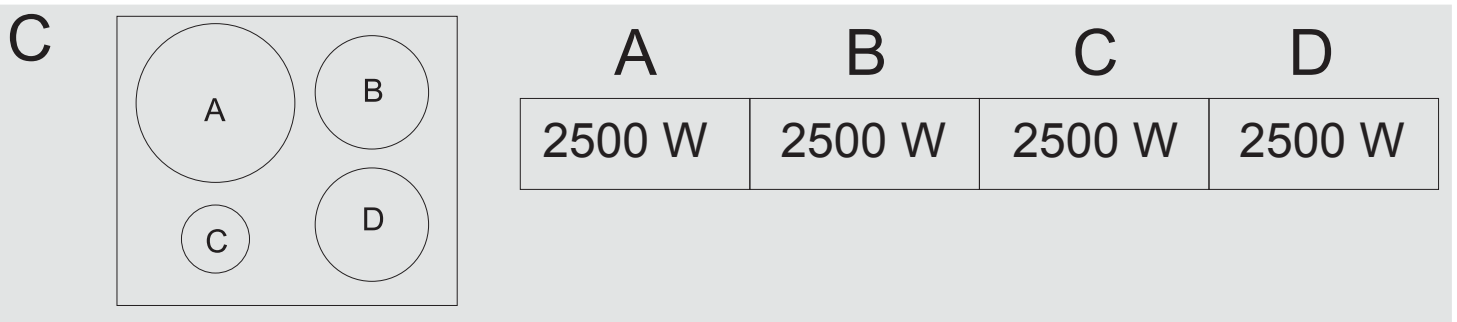
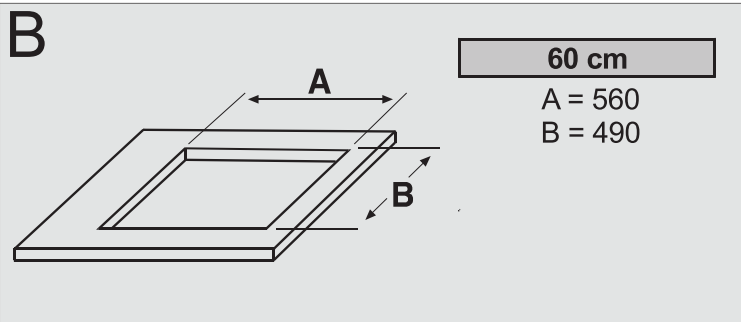
Code produit :
 Numéro de série :

Sérial n° / Numéro de série

Mot. FE 0021 RB Made in FRANCE - 232- 232-240 V~
 P. Max (Cont.) - 2300 W P. Max (Cont.) - 30 W

CE

Mot. FE 0021 RB Code: 30354774 Code: 0006 0011
 Code: 30354774 - 0336 0511 Code: 30354774 - 0336 0511 Code: 30354774 - 0336 0511



GB- It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.
 IT- È vietato installare il piano su un forno non raffreddato.
 FR- Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la plaque de cuisson.
 DE- Der Einbau in Kombination mit einem Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht gestattet.
 ES- Se prohíbe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.
 PT- Não é permitida a instalação da placa por cima de um forno que não seja ventilado.
 CZ- Zakázáno instalovat varnou desku nad troubu bez ventilátoru.
 RU- Запрещается устанавливать варочную поверхность над неventилируемой духовкой
 SL- Kuhalne plošce ni dovoljeno vgraditi nad pečico brez ventilatorja za hlajenje
 PL- Zabrania się instalowania płyty nad piekarnikiem nie mającym wentylacji
 NL- Het is verboden een nietgen-ventileerde oven onder het werkblad in te bouwen.
 SE- Spishällen får inte monteras ovanför en oventilerad ugn.
 FI- Liettä ei saa asentaa sellaisen uunin päälle, jonka ilmanvaihdosta ei ole huolehdittu.
 DK- Det er forbudt at montere kogepladen oven på en ovn uden ventilation.
 NO- Platetoppen må ikke monteres over en stekeovn som ikke er ventilert.


1. GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob.
Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

 Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3. BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D):

- A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. Make sure the glass is protected.
 - fit the seal round the hob.
 - make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.
 - If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

4. ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."
The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning:

we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

• The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral :

- connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :

- Three phases 220-240 V3~
- OR
- Three phases 380-415 V3N~

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless S teel : highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

Glass-ceramic : not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

ELECTRICAL CONNECTION

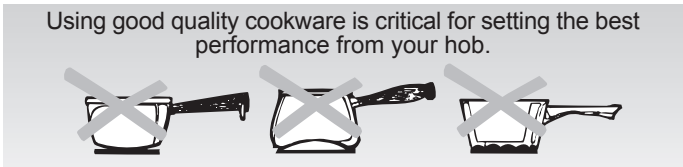
| | Monophase 220-240V~ | Two phases 220-240V2~ | Two phases 380-415V2N~ | Three phases 220-240V3~ | Three phases 380-415V3N~ |
|---|---|--|--|---|--|
| FUSE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| CABLE AREA TYPE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK | PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 N Neutral shunt 4-5 T Earth | PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 PH Phase shunt 4-5 T Earth | PH Phase shunt 2-3 PH Phase shunt 3-4 N Neutral shunt 4-5 T Earth | PH Phase shunt 1-2 PH Phase shunt 3-4 PH Phase T Earth | PH Phase PH Phase N Neutral shunt 4-5 T Earth |

5. PRESENTATION

• highlight zone : a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.

The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability. With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6. HOB COOKWARE ADVICE



- Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- Ensure that the base of the pot or pan is dry : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

7. HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need: Each surface unit is regulated by a control knob which provides access to any power levels.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.
- The residual heat indicator lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the heat zone falls below 60°C.
- To switch off an heat zone, turn the corresponding knob back on the "0" setting.
- Positions : the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings which suit you best.

| Positions | Some tip s... |
|--------------|--|
| 1 Very low | To keep a dish hot, melt butter and chocolate... |
| 2 Low | Slow cooking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs... |
| 3 Moderately | Beans, frozen foods, fruit, boiling water... |
| 4 Medium | Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish... |
| 5 High | More intense cooking, omelettes, steaks... |
| 6 Very high | Steaks, chops, frying... |

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

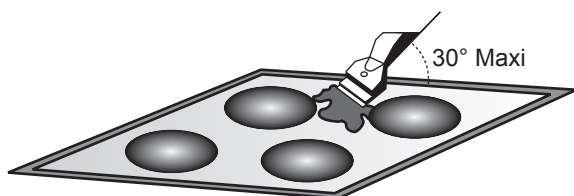
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The control knobs can be removed for a complete cleaning. However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

- The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

9. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

- Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks

- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

- Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.

"H" display, residual heat indicator, blinking.

- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

10. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

11. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO.

Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimale utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

- Quando la spia del calore residuo è accesa, non toccare il fuoco in funzionamento o appena spento.
- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini durante il funzionamento del prodotto fino a quando non si spegneranno le spie di calore residuo.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.
- La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.
- Il bruciatore alogeno emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli, con il rischio di incendiarsi.
- Non depositare oggetti sulla parte comandi dei piani con comandi digitali.
- Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
- Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
- Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
- Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
- Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
- Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitative, il produttore si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ: Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, È conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92. Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

2. INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista, che DEVE attenersi alle norme tecniche in vigore. Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

3. INSERIMENTO NEL MOBILE

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata. Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o il supporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.

Prima dell'installazione (Fig. B/D):

- Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.
 - Girare il piano, parte in vetro verso il basso.
 - Abbiate cura di proteggere il vetro.
 - Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.
 - Abbiate cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.
- Prevedere uno spazio di 5 cm. tra l'apparecchio e le pareti verticali adiacenti.
- Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano, delle stesse dimensioni del vano. Lasciare almeno 1 cm di spazio sotto il cassone del piano.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti del Paese d'installazione. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

Attenzione :

Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

- Prima di effettuare il collegamento, controllare la tensione d'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione del disgiuntore, il calibro del fusibile e la continuità della "terra".

- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente munita di messa a terra o mediante dispositivo a interruzione omipolare conforme ai normi del paese d'installazione.

Se l'unità è dotata di una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo tale che l'uscita della presa sia accessibile.

- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla messa a terra sia dell'alimentatore che dei terminali dell'unità.

- Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione, rivolgersi al Servizio di Assistenza o ad un tecnico qualificato.

- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita dal rivenditore con attrezzi dedicati per evitare infortuni.

Il piano vetroceramica viene fornito con un cavo di alimentazione e può essere utilizzato con una tensione di 220-240 V tra 2 fasi o tra fase e neutro.

- Allacciarlo ad una presa di corrente, per scegliere il fusibile vedere la tabella sottostante.

É anche possibile collegare il piano con :

- . Trifase 220-240 V3~
- . Trifase 380-415 V2N~

CONNESSIONI ELETTRICHE

| | Monophasé 220-240V~ | Biphasé 220-240V2~ | Triphasé 380-415V2N~ | Triphasé 220-240V3~ | Triphasé 380-415V3N~ |
|--|--|--|---|--|--|
| FUSIBILE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| CABLE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Collega- mento | | | | | |
| Shuntare: stabilire un ponte con l'aiuto di una derivazione | PH Fase shuntare 1-2 shuntare 2-3 N Neutro shuntare 4-5 T Terra | PH Fase shuntare 1-2 shuntare 2-3 PH Phase shuntare 4-5 T Terra | PH Fase PH Fase shuntare 2-3 N Neutro shuntare 4-5 T Terra | PH Fase shuntare 1-2 PH Fase shuntare 3-4 PH Fase T Terra | PH Fase PH Fase PH Fase N Neutro shuntare 4-5 T Terra |

5. PRESENTAZIONE

- La zona hilight :

Una striscia di conduzione metallica è distribuita uniformemente per tutta la superficie dell'unità. È efficace in 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e anche sostenuta. Il piano cottura in vetroceramica garantisce, nelle zone di cottura evidenziate, maggiore produzione di calore, accelerando così il processo di cottura. Le modifiche al design del piano cottura non influenzano la capacità del vetro di sopportare alte temperature, ma anzi ne migliorano la controllabilità.

Con la modalità "Sprinter", si può raggiungere una diminuzione fino al 15% del tempo di cottura, in base al metodo di cottura e il tipo di pentole usate.

6. CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.



- Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto spesso: il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.

- Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto: al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.

- Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco: è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI

Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

Inox: consigliato.

Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata, stabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

Alluminio: raccomandato fondo spesso.

Buona conduttività. Talvolta i residui di alluminio possono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere utilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato.

Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso.

Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni.

Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

7. USO DEL PIANO

- Visualizzare i simboli corrispondenti ai fuochi necessari alla vostra cottura.
- Per avviare l'apparecchio, iniziare con la potenza maggiore, e regolare in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.
- La spia del calore residuo si accende quando la temperatura del piano è superiore a 60° ca. Resterà accesa anche se il fuoco è spento, e fino a che la temperatura della superficie del fuoco non si sia sufficientemente raffreddata, e si sarà abbassata sotto i 60°.
- Per fermare un fuoco, ruotare la manopola corrispondente sulla posizione "0".

Posizioni: le diverse velocità di riscaldamento corrispondono approssimativamente agli impieghi esemplificati qui di seguito. L'esperienza personale permette in seguito di adattare queste regole ai gusti e alle abitudini di ciascuno.

Posizioni Alcuni consigli ...

- | | | |
|---|------------|---|
| 1 | Lentissimo | Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata... |
| 2 | Lento | Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto... |
| 3 | Moderato | Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente ... |
| 4 | Medio | Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce ... |
| 5 | Forte | Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa ... |
| 6 | Vivo | Bistecche, cotolette, friture... |

8. MANUTENZIONE

- E' importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.
- Per la pulizia della superficie in vetroceramica devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.
- Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero.....

MANUTENZIONE:

- Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
- Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo quest a manutenzione le macchie persistono:

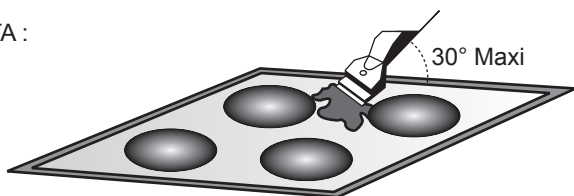
- Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- Strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

CONSIGLI:

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano. Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare. Le manopole possono essere tolte per una pulizia in profondità, tuttavia bisogna stare molto attenti di non far penetrare del liquido nelle parti aperte, e fare attenzione a rimontare le manopole. Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA :



- Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.
- Non utilizzare mai utensili affilati.
- L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.
- Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.

• La cornice del piano (solo su alcuni modelli): per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarla con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

9. PROBLEMI E SOLUZIONI

- I fuochi non mantengono i sughi o le frittate a fuoco basso.
- Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Se una luce filtra tra il recipiente e il piano, il fuoco non trasmette il calore correttamente.
- Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.
- Cotture troppo lente.
- Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto pesante e con un diametro almeno uguale al fuoco. Graffi o scalfitture sulla superficie in vetro del piano.
- Errato sistema di pulizia, utilizzo di recipienti con fondo ruvido, presenza di particelle abrasive (sale, sabbia, zucchero) tra il piano e il fondo del recipiente.
- Consultare il capitolo relativo alla pulizia, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell'utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.
- Segni di metallo (possono sembrare graffi)
- Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni di pulizia.
- Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE".
- Macchie scure
- Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo "MANUTENZIONE".
- Macchie sul piano
- Macchie causate da recipienti in alluminio, dall'acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.
- Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.
- Controllare il capitolo "MANUTENZIONE".
- Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.
- I ponticelli (shunt) sulla morsettiera non sono posizionati correttamente. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni. Simbolo "H" , indicatore del calore residuo, lampeggia
- La temperatura del modulo elettronico di comando è troppo elevata. Un tecnico qualificato deve verificare le condizioni di installazione; vedere capitolo di riferimento.

10. ASSISTENZA POST- VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue:

— La spina sia correttamente inserita e munita del fusibile appropriato.

Se non è possibile identificare il problema:

Spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio viene fornito con un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di assistenza.

11. RISPETTO DELL'AMBIENTE




Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

 Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

2. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

3. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation (fig. B / D):

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
 - retourner la table, face verre vers le bas, en prenant soin de protéger le verre.
 - placer le joint tout autour de la table.
 - veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition".

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation. Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

• La table est livrée avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

- Raccorder à une prise de courant, pour le choix du fusible se reporter au tableau ci-contre.

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

- Triphasé 220-240 V3~
- Triphasé 380-415 V2N~

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA PLAQUE

| | Monophasé 220-240V~ | Biphasé 220-240V2~ | Triphasé 380-415V2N~ | Triphasé 220-240V3~ | Triphasé 380-415V3N~ |
|---|--|--|---|---|--|
| FUSIBLE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| CABLE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Branche- ment sur la plaque à bornes | | | | | |
| Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt | PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3 N Neutre shunter 4-5 T Terre E | PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3 PH Phase shunter 4-5 T Terre E | PH Phase PH Phase shunter 2-3 N Neutre shunter 4-5 T Terre E | PH Phase shunter 1-2 PH Phase shunter 3-4 PH Phase T Terre E | PH Phase PH Phase PH Phase N Neutre shunter 4-5 T Terre E |

5. PRESENTATION

- Le foyer hilight : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues. La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson. Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

6. LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS - Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : conseillé.

Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : fond épais recommandé. Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : déconseillé.
Faible performance. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : fond épais recommandé.
Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement.
Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : bonne performance.
Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

7. UTILISATION DE LA TABLE

- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".
- Positions : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

| Positions | Quelques conseils |
|-------------|---|
| 1 Très doux | Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat... |
| 2 Doux | Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat... |
| 3 Lent | Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau... |
| 4 Moyen | Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons... |
| 5 Fort | Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes... |
| 6 Vif | Steaks, escalopes... |

8. ENTRETIEN

LA TABLE VITROCERAMIQUE:

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

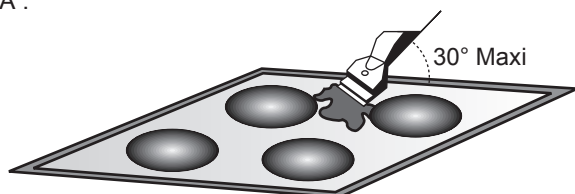
ENTRETIEN :

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
 - frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
 - essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Si après cet entretien courant des taches persistent :
- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
 - gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
 - essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
 - répéter l'opération si nécessaire.

CONSEILS :

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer. Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :



- Eviter d'employer une éponge trop humide.
 - Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
 - L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.
 - Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
 - Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.
 - Le cadre de la table, selon modèle :
Pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.
 - Les manettes : pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.
- Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

9. PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer. Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.
- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".
- Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

La table ne fonctionne pas.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.

10. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:
 - éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

11. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des

conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

1. SICHERHEITSHINWEISE - EINIGE EMPFEHLUNGEN

LESEN SIE DIE BEDIEUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

- Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kleinkinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmanzeige leuchtet.
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Die Halogenkochzone des Ceranfeldes strahlt ein starkes Licht aus, vermeiden Sie daher, direkt in die Halogenkochzone zu schauen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.
- Ceranfelder mit Souff-Touch-Tasten, die Steuerplatine des Gerätes ist empfindlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: Das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände.
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß auf der Kochfläche ein Riß auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Zur Reinigung des Gerätes verwenden Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

CE Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich der Fabrikant leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.

2. INSTALLATION

Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden.

Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß den geltenden Normen durchführen kann. Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt der Fabrikant jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

3. EINBAU

Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel, aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden.

Installation (fig. B / D):

- Mit dem Ceranfeld wird einen Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
 - Drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.
 - Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
 - Achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
- Der Abstand des Gerätes zu den angrenzenden Wänden muß mindestens 5 cm betragen.
- Falls das Gerät so eingebaut wird, daß unterhalb des Ceranfeldes ein zugängliches Möbelteil vorgesehen ist, muß unterhalb des Gerätegehäuses eine Zwischenplatte eingebaut werden, um das Risiko einer Verbrennung bzw. einer Beschädigung auszuschließen. Diese muß einen Abstand von mindestens 1 cm vom Geräteboden haben.

4. HINWEISE

Achtung:

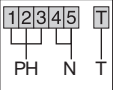
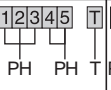
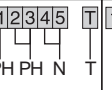
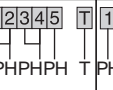

- Vor dem elektrischen Anschluß überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation
- Der elektrische Anschluß ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muß an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

Das Kochfeld ist mit einer Leitungsschnur versehen, die es ihm ermöglicht, nur an eine Stromversorgung mit einer Spannung von 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen zu sein.

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an; die richtige Sicherung entnehmen Sie der Tabelle.

Es ist jedenfalls möglich, das Kochfeld wie folgt anzuschließen:

- Drehstrom 220-240 V3~
- Drehstrom 380-415 V2N~

| | Einphasig 220-240V~ | Zweiphasig 220-240V2~ | Zweiphasig 380-415V2N~ | Dreiphasig 220-240V3~ | Dreiphasig 380-415V3N~ |
|--|---|---|--|--|---|
| SICHERUNG | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| KABEL- QUERS- CHNITT KABELTYP | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| ANSCHLUß- AN DAS KLEMMEN- BRETT |  |  |  |  |  |
| Shunt: Stellen Sie eine Brücke mit einem Shunt her | PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 N Nullleiter shunt 4-5 T Erdung | PH Phase shunt 1-2 shunt 2-3 PH Phase shunt 4-5 T Erdung | PH Phase PH Phase shunt 2-3 N Nullleiter shunt 4-5 T Erdung | PH Phase shunt 1-2 PH Phase shunt 3-4 PH Phase 5 T Erdung | PH Phase PH Phase N Nullleiter shunt 4-5 T Erdung |

Die nachfolgenden Informationen werden Ihnen bei der Auswahl des Kochgeschirrs mit guter Kochleistung helfen:

Rostfreier Edelstahl: sehr empfehlenswert Besonders gut durch den sogenannten "Sandwich-Boden". Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

Aluminium: es wird schweres Aluminium empfohlen Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Dünnes Aluminium sollte nicht verwendet werden.

Glas-Keramik: nicht empfehlenswert Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

Kupferböden: es wird schweres Kupfer empfohlen. Gute Leistung, aber Kupfer könnte Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Sie können jedoch entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd. Überhitztes Metall kann auf dem Glas verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterläßt nicht mehr zu entfernenden Rückstände auf der Ceranfläche.

Porzellan/ Email: gute Ergebnisse. Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, flachen, glatten Böden erzielt.

5. DARSTELLUNG

- **Hilicht-Kochzone:** Er ist innerhalb 3 Sekunden betriebsbereit und ist für gleichbleibendes, homogenes, langes und intensives Schmoren vorgesehen.

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht es, von der starken Hitze, die von dem hilicht erzeugt wird, zu profitieren und somit den Kochprozess zu beschleunigen. Die strukturellen Änderungen beeinflussen in keiner Weise die Temperaturbeständigkeit des Glases und verbessern die Fähigkeit, die zugeführte Leistung zu kontrollieren. Durch das Prinzip des "Sprinter" erreicht man eine Reduzierung der Ankochzeit bis um 15% je nach Kochart und dem eingesetzten Kochgeschirr.

6. WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von guten Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:



- Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden: Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- Vergewissern Sie sich, daß der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist: Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, daß der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken: Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als das Kochfeld sein. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

7. CERANFELDER MIT SCHALTKNÖPFEN

- Wählen Sie den Schalter, der die gewünschte Kochzone ansteuert
- Wir empfehlen, mit der höchsten Temperatur anzufangen und erst, nachdem die Kochzone sich ausreichend aufgeheizt hat, die Temperatur herabzusetzen bzw. auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Jeder Bereich ist mit einer am Kochfeld befindlichen Restwärmanzeige verbunden. Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur der Kochzone die 60°C-Grenze erreicht oder sogar überschreitet. Sie bleibt an, selbst an, selbst, wenn die Einheit ausgeschaltet wird, und zwar solange, bis die Oberfläche sich abgekühlt hat.
- Um einen Wärmebereich abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Steuerungsknebel auf Position "O".
- Die verschiedenen Positionen entsprechen in etwa den untenstehenden Leistungen.

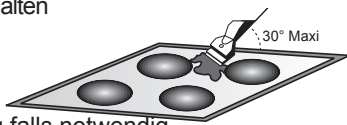
| Positionen | Einige Tipps |
|----------------|---|
| 1 Sehr niedrig | Um einen Teller warm zu halten, lassen Sie Butter und Schokolade zerlassen... |
| 2 Niedrig | Langsames Schmoren, für Soßen, Schmorgerichte, Reispudding, pochierte Eier... |
| 3 Mäßig | Bohnen Gefrorenes, Obst, Kochen von Wasser... |
| 4 Mittel | Geschmorte Äpfel, frisches Gemüse, Pasta, Crêpes, Fisch |
| 5 Hoch | Intensiveres Kochen, Pfannkuchen, Steaks... |
| 6 Sehr hoch | Steaks, Koteletten, Frittiertes... |

8. REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich speifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.
- Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

PFLEGE :

- Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder,
 - Wischen Sie die Flecken mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier ab,
 - Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:
- Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
 - Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
 - Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
 - Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



EINIGE EMPFEHLUNGEN: Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzern vorbeugt. Vergewissern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.

Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.

Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben. Beim Ceranfeld mit Schaltknöpfen können Sie zwecks einer gründlicheren Reinigung die Schaltknöpfe ausbauen, indem Sie sie nach oben ziehen. Bitte benutzen Sie zum Reinigen nur eine Seifenlauge und trocknen sie gut ab, bevor Sie die Schaltknöpfe wieder einsetzen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Löcher eindringt, und dass die Kontrollknöpfe wieder korrekt sitzen.

ACHTUNG:

- Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.
- Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.
- Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.
- Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.

Reinigung des Bedienfeldes:

Um das Bedienfeld Ihres Ceranfeldes zu reinigen, ohne es zu beschädigen, benutzen Sie Seifenwasser, wischen Sie ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch.

9. PROBLEM LÖSUNGEN

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muß den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht. Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, daß die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlenen Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes. Das Ceranfeld arbeitet nicht oder bestimmte Kochstellen funktionieren nicht.

- Die Shunts sind auf dem Klemmenbrett falsch angeordnet. Überprüfen Sie den Anschluß auf seine Übereinstimmung mit dem Anweisungen .

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
 - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen,
 - hohe Leistung: lange Einschaltphasen.

Die Aufschrift "H" in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, ob der Einbau nach den Anweisungen.

10. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr ceranfeldes einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht auffindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

11. UMWELTSCHUTZ



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und

Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

1. INSTRUCCIONES GENERALES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA.

Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilice vapor o pulverizadores de alta presión para limpiar el aparato.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

2. INSTALACIÓN

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el Fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

3. EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

Instalación (fig. B / D) :

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
 - darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
 - colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
 - colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.
- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.
- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar.
Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.
- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

- Conectar a una toma de corriente, el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

También es posible adaptar el aparato para una conexión en:

- Trifásico 220-240 V3~
- Trifásico 380-415 V2N~

| | Monofásico 220-240V~ | Bifásico 220-240V2~ | Bifásico 380-415V2N~ | Trifásico 220-240V3~ | Trifásico 380-415V3N~ |
|---|---|--|---|---|--|
| FUSIBLE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| SECCION CABLEADO TYPE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| CONEXION CON LA PLACA A BORNES | | | | | |
| Puentear: establecer un puente con la ayuda de una varilla shunt | PH Fase puentear 1-2 puentear 2-3 N Neutro puentear 4-5 T Tierra | PH Fase puentear 1-2 puentear 2-3 PH Fase puentear 4-5 T Tierra | PH Fase puentear 2-3 N Neutro puentear 4-5 T Tierra | PH Fase puentear 1-2 PH Fase puentear 3-4 PH Fase 5 T Tierra | PH Fase puentear 1-2 PH Fase puentear 4-5 T Tierra |

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable: altamente recomendado. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio: recomendado el aluminio pesado. Buena conductividad. Atención: Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica: no recomendado. Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

Base de cobre: recomendado el cobre pesado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte: Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.

7. UTILIZACIÓN ENCIMERA VITROCERAMICA

- Una señal al lado de cada mando le permite saber qué quemador está regulando.
- Para iniciar la cocción, empiece con una ignición fuerte y baje después a una ignición intermedia adecuada para la cocción, teniendo en cuenta la naturaleza de las comidas y su volumen.
- El indicador de calor residual se enciende cuando la temperatura de superficie es superior a los 60°C aproximadamente. Aunque el fogón esté apagado, el indicador se mantiene iluminado hasta que el fogón se ha enfriado suficientemente, es decir, hasta que baja a una temperatura inferior a los 60°C.
- Para apagar el fogón, hay que poner el mando en posición "0".

POSICIONES: los siguientes ejemplos se dan a título indicativo. La experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y hábitos particulares.

| Posiciones | Algunos consejos... |
|------------|---|
| 1 Muy bajo | Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate... |
| 2 Bajo | Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos duros... |
| 3 Moderado | Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua... |
| 4 Medio | Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes... |
| 5 Alto | Cocidos lentos más intensos, tortillas, bistecs... |
| 6 Muy alto | Bistecs, chuletas, frituras diversas... |

- Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso: el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco: al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador: hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

5. PRESENTACIÓN

- Zona highlight: en la unidad de cocción se encuentra una banda metálica conductora que la abarca uniformemente en su totalidad. Es efectiva al cabo de 3 segundos, y está indicada para cocinar de forma estable, homogénea y también para cocinar durante largos periodos de tiempo.

La placa vitrocerámica permite aprovechar de mejor manera el potente calor generado por los fuegos Highlight, acelerando de esta manera la cocción. Las modificaciones estructurales mantienen inalteradas las propiedades de resistencia del cristal a temperaturas elevadas, y mejoran la capacidad de control de la potencia distribuida. Con su principio «Sprinter», se obtiene una reducción del tiempo de cocción de hasta un 15% dependiendo del tipo de cocción y de los recipientes utilizados.

6. LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:



8. MANTENIMIENTO

- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:

- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:

- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes. Enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:

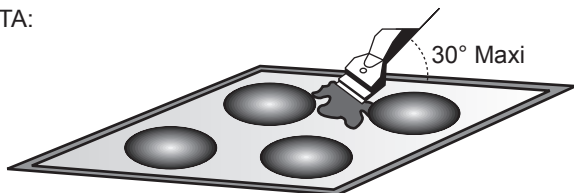
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.

Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.

Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NOTA:



- Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• El cuadro de la encimera, según el modelo:

Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

• Mandos de control: Se pueden quitar tirando de ellos hacia arriba. Limpiar únicamente con agua y jabón y secar bien antes de volverlos a colocar. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros y a la hora de volver a colocar los mandos de control.

9. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.

- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.

- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.

- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo "MANTENIMIENTO", asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.

- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.

- No utilice materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Manchas oscuras.

- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Zonas claras sobre la encimera.

- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.

- Siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

La encimera no funciona.

- Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.

- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones.

10. ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica.

En caso de fallido funcionamiento de la encimera le aconsejamos que:

— verifique que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente;

En caso de no individualizar la causa del mal funcionamiento: apague el aparato, no lo manipule y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disfrutar del Servicio Asistencia Técnica.

11. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose de que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

1. INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA CUIDADOSAMENTE AS INSTRUÇÕES, PARA PODER TIRAR O MAIOR PARTIDO POSSÍVEL DA SUA PLACA. O fabricante recomenda que mantenha o manual de instruções sempre à mão, seja durante a instalação da placa, seja posteriormente, quando a estiver a utilizar, a fim de o poder consultar; antes de proceder à instalação da placa, registre o número de série no campo previsto para esse efeito nesta página, para a eventualidade de ter de recorrer aos serviços de assistência técnica.

- O fabricante recomenda vivamente que, a fim de evitar queimaduras graves, as crianças sejam mantidas afastadas das zonas de cozedura, seja enquanto estas estão ligadas, seja enquanto, apesar de as zonas de cozedura estarem desligadas, o indicador luminoso de calor residual estiver aceso.
- Sempre que estiver a cozinhar com gorduras ou óleos, mantenha o processo de cozedura sob vigilância apertada, na medida em que as gorduras e os óleos quentes se podem incendiar rapidamente.
- Nunca coloque recipientes de folha de alumínio ou de plástico sobre superfícies quentes.
- As zonas de cozedura com que as placas estão equipadas emitem uma luz muito forte; evite olhar fixamente para as lâmpadas que produzem o calor.
- Após cada utilização, limpe a placa, se for necessário, a fim de evitar a acumulação de sujidade e de gordura. Se a sujidade e a gorduras acumuladas não forem limpas após cada utilização, elas voltam a ser cozinhadas quando a placa volta a ser utilizada, queimando-se e produzindo fumo e cheiros desagradáveis; além disso, se não limpar as acumulações de sujidade e de gordura, quando voltam a ser aquecidas, elas podem incendiar-se.
- Na placa vitrocerâmica electrónica, a zona dos comandos da placa é muito sensível, pelo que não deve colocar quaisquer recipientes quentes sobre essa zona.
- Nunca cozinhe alimentos directamente sobre a superfície da placa; use sempre panelas, tachos e recipientes apropriados.
- Centre sempre o recipiente que estiver a utilizar em relação à zona de cozedura que estiver a utilizar.
- Nunca utilize a superfície da placa como uma tábua para cortar alimentos nem como uma bancada de trabalho.
- Nunca arraste os recipientes que estiver a usar por cima da superfície da placa. Se o fizer, a superfície poderá ficar riscada.
- Nunca guarde objectos pesados por cima da placa, pois, se caírem, poderão danificar a placa.
- Nunca utilize a superfície da placa para nela guardar quaisquer objectos.
- Na eventualidade, muito improvável, de surgir uma fenda na superfície de vidro da placa, desligue imediatamente a unidade da corrente e entre em contacto com os serviços de assistência técnica.
- Nunca limpe a placa com aparelhos a vapor ou a alta pressão.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Os dados aqui apresentados são meramente informativos. A fim de melhorar a qualidade dos seus produtos, o fabricante reserva-se o direito de modificar os seus produtos, introduzindo-lhes melhorias técnicas que satisfaçam o disposto no Código do Consumidor.

 Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

2. INSTALAÇÃO

A instalação de electrodomésticos é uma operação delicada que, se não for efectuada correctamente, pode acarretar consequências graves para a segurança dos consumidores. Por isso, trata-se de uma operação que deve ser confiada a um profissional que a possa efectuar de acordo com as normas técnicas em vigor. Se, no entanto, apesar desta advertência, o consumidor decidir proceder ele próprio à instalação da placa, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de qualquer falha técnica do produto, quer esta falha dê ou não origem a danos materiais ou a lesões em pessoas.

3. ENCASTRE

Tanto o móvel no qual a placa vai ser encastrada ou que vai servir de suporte à placa, como as paredes de quaisquer móveis adjacentes, têm de ser feitos de material resistente a temperaturas elevadas. Além disso, o revestimento de laminado que cobre o móvel ou o suporte deve ser colado com cola resistente a temperaturas elevadas, a fim de impedir que se descole.

Instalação (fig. B / D) :

- Com a placa é fornecida uma vedação. Para a instalar:
- Volte a placa de pernas para o ar, com o lado com o vidro voltado para baixo, tendo o cuidado de proteger o vidro.
- Monte a vedação a toda a volta da placa.
- Certifique-se de que a vedação fica correctamente colocada, a fim de prevenir qualquer penetração no móvel de suporte.

• Deixe um intervalo de, pelo menos, 5 cm entre a placa e quaisquer superfícies verticais adjacentes.

• Sempre que, depois de instalada a placa, o fundo da caixa da placa ficar situado perto de uma zona normalmente acessível quando está a cozinhar e/ou utilizada para guardar recipientes, objectos, etc., instale uma divisória a uma distância de 1 cm do fundo da caixa da placa, a fim de evitar quaisquer riscos de queimadura ou de deterioração.

4. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação eléctrica a que esta placa vai ser ligada tem de estar em conformidade com as normas em vigor no país da instalação. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade se este requisito não for devidamente cumprido.

Atenção:

- Antes de proceder à ligação, verifique a tensão da alimentação de energia apresentada no voltímetro, a posição do disjuntor, a amperagem do fusível e a continuidade da ligação à terra da instalação.
- A ligação da placa à rede tem de ser efectuada por meio de uma tomada devidamente ligada à terra ou por meio de um disjuntor omipolar.
- Uma das extremidades do fio de protecção verde/amarelo tem de ser ligada aos terminais de ligação à terra da placa, tendo a outra extremidade do fio de ser ligada à instalação de alimentação de energia.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por qualquer incidente que possa ocorrer durante a utilização de uma placa que não esteja ligada à terra, que não esteja devidamente ligada à terra ou que esteja ligada a uma terra cuja continuidade da ligação à terra seja deficiente; mais se informa que o fabricante também declina todas e quaisquer eventuais consequências de um incidente do tipo acima referido.
- Todas as operações relacionadas com o cabo de alimentação de energia têm de ser levadas a cabo ou pelos serviços de assistência técnica ou por um técnico habilitado de forma equivalente.

A placa está equipada com um cabo de alimentação que só permite a ligação da placa a uma fonte de alimentação de energia de 220-240 V entre fases ou entre a fase e o neutro.

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada; para seleccionar o fusível correcto, tem de consultar a tabela.

Apesar de a placa ser fornecida com um cabo de alimentação, ela também pode ser ligada a:

- Corrente trifásica 220-240 V3~
- Corrente trifásica 380-415 V2N~

| | Monofasé 220-240V~ | Bifasé 220-240V2~ | Triphasé 380-415V2N~ | Triphasé 220-240V3~ | Triphasé 380-415V3N~ |
|--|--|--|--|---|--|
| FUSIBLE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| CABLE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Branche-ment sur la plaque à bornes | | | | | |
| Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt | PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3 N Neutre shunter 4-5 T Terre E | PH Phase shunter 1-2 shunter 2-3 PH Phase shunter 4-5 T Terre E | PH Phase shunter 2-3 N Neutre shunter 4-5 T Terre E | PH Phase shunter 1-2 PH Phase shunter 3-4 PH Phase T Terre E | PH Phase PH Phase N Neutre shunter 4-5 T Terre E |

5. DESCRIÇÃO DAS PLACAS

- a zona de cozedura hilight: uma tira condutora metálica está instalada de modo a abranger de modo uniforme toda a superfície da zona. Fica pronta a ser utilizada passados 3 segundos da sua ligação e é apropriada para uma cozedura constante, homogénea e sustentada.

A placa vitrocerâmica permite tirar melhor partido do elevado nível de calor gerado pelos discos hilight, acelerando assim a cozedura dos alimentos. As modificações estruturais mantêm inalteradas as propriedades de resistência do vidro às temperaturas elevadas, e incrementam significativamente o controlo da distribuição da potência dos discos. Com o princípio do "Sprinter", obtemos uma redução, do tempo necessário para a cozedura, que pode chegar até 15%, em função do tipo de cozedura e dos recipientes utilizados.

6. A SELECÇÃO DOS RECIPIENTES

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, deve usar sempre recipientes da melhor qualidade:



- Use recipientes de qualidade elevada, com fundos planos: um fundo muito plano elimina os pontos de acumulação de calor que fazem com que os alimentos se agarrem, e a espessura do metal assegura uma distribuição excelente do calor.

- Assegure-se sempre de que o fundo dos recipientes que vai utilizar está seco: quando encher o recipiente ou utilizar um recipiente acabado de retirar do frigorífico, por exemplo, assegure-se de que está seco; estará assim a evitar que se acumule sujidade na superfície de cozedura.

- Utilize recipientes suficientemente grandes para cobrirem completamente a fonte de calor: o melhor será utilizar recipientes cujo fundo tenha, pelo menos, a mesma dimensão que a zona de cozedura. Se a dimensão do fundo do recipiente for ligeiramente maior do que a da zona de cozedura, a energia será utilizada de forma mais eficiente.

As informações que se seguem vão ajudá-lo a seleccionar os recipientes mais indicados para obter bons resultados.

Aço inoxidável: recomendado.

Os mais indicados são os recipientes com um fundo "Sandwich". O fundo "Sandwich" combina as qualidades do aço inoxidável (aspecto, durabilidade e estabilidade) com as vantagens do alumínio ou do cobre (transmissão de calor e distribuição uniforme). Alumínio: recomendamos que opte por recipientes de fundo espesso. Boa condutividade.

Aviso: Embora, por vezes, os recipientes feitos deste material deixam resíduos na superfície da placa, que parecem marcas, estes podem ser removidos se forem limpos rapidamente. Nunca utilize recipientes de alumínio com uma espessura reduzida. Ferro fundido/cerâmica: desaconselhados.

Desempenho insuficiente. Pode riscar a superfície da placa vitrocerâmica.

Fundo de cobre: Recomendamos que opte por recipientes de fundo espesso. Desempenho excelente, mas o cobre pode deixar vestígios que podem ser confundidos com riscos. Estes vestígios desaparecem se a placa for limpa rapidamente. No entanto, nunca deixe a água evaporar-se completamente dos recipientes que está a utilizar, pois, se o deixar, eles aquecem excessivamente e o metal sobreaquecido pode ficar colado à superfície da placa. Um recipiente de cobre sobreaquecido pode deixar vestígios e riscos que nunca mais desaparecem da superfície da placa. Porcelana/aço esmaltado: Bom desempenho. Só recipientes com fundo liso, que não seja espesso e que seja macio.

7. COMO UTILIZAR A PLACA:

PLACA VITROCERÂMICA COM BOTÕES DE COMANDO "PVK"

- Localize o símbolo correspondente à zona de cozedura que quer utilizar
- Regule a potência da zona de cozedura para o máximo até ela ter aquecido devidamente e, em seguida, baixe a potência para o nível ideal para os alimentos que vai cozinhar.
- O indicador luminoso de calor residual acende-se quando a zona de cozedura atinge uma temperatura de 60°C ou superior. Este indicador luminoso fica aceso, mesmo que a zona de cozedura esteja desligada, até a sua superfície ter arrefecido. Ele apaga-se automaticamente quando a zona de cozedura regista uma temperatura inferior a 60°C.
- Para desligar uma zona de cozedura, rode o botão respectivo para a posição correspondente a "0".

Posições: os exemplos apresentados abaixo são meramente indicativos, destinando-se a servir de guia. Depois de já estar familiarizada com a placa de cozedura, já conseguirá definir as regulações que melhor se adaptem à sua forma de cozinhar e ao seu gosto.

| Posições | Algumas sugestões... |
|---------------------------|--|
| 1 Potência muito reduzida | Para manter um prato quente, para derreter manteiga, para derreter chocolate... |
| 2 Potência reduzida | Para cozinhar os alimentos em "fogo lento", para fazer molhos, estufados, arroz doce, ovos escalfados... |
| 3 Potência moderada | Feijões alimentos congelados, fruta, para ferver água.. |
| 4 Potência média | Para cozinhar maçãs ao vapor, legumes frescos, massas, crepes, peixe... |
| 5 Potência elevada | Para cozinhar os alimentos com o "lume mais forte", para confeccionar omeletas, para fritas bifés. |
| 6 Potência muito elevada | Bifes, costeletas, para fritas... |

8. LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA

- Antes de limpar a placa vitrocerâmica, espere sempre que a sua superfície arrefeça completamente.
- Utilize exclusivamente produtos específicos para a limpeza de placas vitrocerâmicas, como, por exemplo, creme de limpeza e raspador. Poderá adquirir estes produtos com toda a facilidade no mercado.
- Evite derrames; a sujidade que cai na superfície da placa queima muito depressa, sendo depois mais difícil de limpar.
- Mantenha sempre afastado da superfície de cozedura da placa qualquer objecto, material ou substância passível de derreter, como, por exemplo, artigos de plástico, açúcar ou produtos com um teor elevado de açúcar.

LIMPEZA:

- Deite algumas gotas do produto específico para limpeza de placas vitrocerâmicas sobre a superfície da placa.
- Utilizando um pano ou um papel de cozinha ligeiramente húmido, esfregue a superfície da placa, insistindo em pontos com eventuais manchas.
- Limpe com um pano macio ou com um papel de cozinha seco, até a superfície da placa ficar limpa.

Se, depois de limpar a sua placa da forma habitual, ela continuar a apresentar manchas:

- Deite mais algumas gotas do produto específico para limpeza de placas vitrocerâmicas sobre a superfície da placa.
- Utilize um raspador, mantendo-o num ângulo de 30° em relação à superfície da placa, para eliminar as manchas mais difíceis.
- Limpe com um pano macio ou com um papel de cozinha seco, até a superfície da placa ficar limpa.

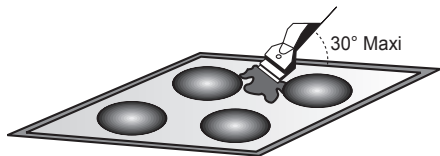
Se for necessário, repita as operações descritas acima.

CONSELHOS: A limpeza regular da superfície da placa deixa uma camada protectora que é essencial para prevenir riscos e desgaste. Antes de cada utilização da placa, certifique-se sempre que a sua superfície está limpa. Para remover eventuais resíduos de água e eventuais incrustações, deite algumas gotas de vinagre branco ou de sumo de limão nas zonas da superfície da placa afectadas. Limpe com papel absorvente e, em seguida, deite algumas gotas do produto específico para a limpeza de placas vitrocerâmicas e esfregue. Apesar de as placas vitrocerâmicas estarem aptas a suportar o contacto dos recipientes de cozinha de fundo plano, é sempre recomendável evitar arrastá-los sobre a superfície da placa.

Nas placas vitrocerâmicas com botões de comando, e para assegurar uma limpeza profunda, os botões de comando podem ser removidos, para o que só tem de os puxar para cima. Estes botões de comando só podem ser limpos com água com um pouco de detergente; antes de os voltar a montar, certifique-se de que estão bem secos.

Tenha o máximo cuidado para não permitir que penetre qualquer água nos orifícios; tenha também o máximo cuidado quando estiver a montar os botões de comando de novo na placa.

NOTA:



- Evite usar uma esponja com demasiada água.
- Nunca utilize uma ferramenta de aço, como, por exemplo, uma faca ou uma chave de fendas.
- Um raspador com uma lâmina não danifica a superfície desde que seja utilizado de modo a formar um ângulo de 30° com ela.
- Nunca deixe um raspador com lâmina ao alcance das crianças.
- Nunca use produtos de limpeza abrasivos nem produtos para arear utensílios.

- A moldura da placa:
Para limpar a moldura da placa, sem correr o risco de a danificar, lave-a com água e sabão, enxágue-a e, em seguida, seque-a com um pano macio.

9. DETECÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As zonas de cozedura não fervem em fogo lento ou limitam-se a fritar ligeiramente os alimentos.

- Use exclusivamente recipientes que tenham fundo plano. Se a luz for visível entre o recipiente e a placa, a zona de cozedura não está a transmitir correctamente o calor.
- O fundo do recipiente deve cobrir totalmente o diâmetro da zona de cozedura seleccionada.

A cozedura faz-se com demasiada lentidão.

- Estão a ser utilizados recipientes que não são adequados. Use exclusivamente recipientes de fundo plano, que sejam pesados e cujo diâmetro seja, pelo menos, correspondente ao diâmetro da zona de cozedura.

Presença de riscos pequenos ou de abrasões na superfície vitrocerâmica da placa.

- A placa não tem estado a ser limpa da forma correcta ou têm estado a ser utilizados recipientes cujo fundo não é plano; ocorre uma acumulação de partículas, como, por exemplo, de grãos de sal ou de areia, entre a placa e o fundo do recipiente. Consulte o capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA" deste manual; certifique-se sempre de que os fundos dos recipientes utilizados estejam limpos antes de os utilizar e utilize sempre só recipientes de fundo plano. Os riscos só podem ser atenuados se a placa for limpa da forma correcta.

Marcas de metal.

- Não arraste quaisquer recipientes de alumínio sobre a superfície da placa. Consulte as recomendações relativas à limpeza da placa vitrocerâmica.
- Está a utilizar os materiais correctos, mas as manchas persistem. Utilize uma lâmina e siga as instruções indicadas no capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA".

Manchas escuras.

- Utilize uma lâmina e siga as instruções indicadas no capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA".

Superfícies mais claras na placa.

- Essas superfícies são marcas deixadas por recipientes de alumínio ou de cobre, podendo igualmente ter sido deixadas por depósitos de minerais, de água ou de alimentos; pode remover essas marcas com um produto de limpeza específico em creme.

Presença de resíduos caramelizados ou de plástico na superfície

- Consulte o capítulo "LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA". A placa não funciona ou determinadas zonas de cozedura não funcionam.

- As derivações não estão correctamente posicionados na placa de terminais. Mande verificar se as ligações estão de acordo com as instruções.

O indicador luminoso de calor residual "H" está a piscar.

- A temperatura registada nos componentes electrónicos é demasiado elevada. A instalação da placa tem de ser verificada por um técnico devidamente qualificado, a fim de confirmar que satisfaz as instruções.

10. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se a placa está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue a placa da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série, constante da respectiva placa de características.

11. PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.


1. Všeobecná upozornění

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TYTO POKYNY PRO MAXIMÁLNÍ VYUŽITÍ VAŠÍ VARNÉ DESKY.

Doporučujeme, abyste si návod k obsluze uschovali pro případné použití v budoucnosti a před instalací desky si poznačte výrobní číslo níže pro případ, že budete potřebovat pozáruční servis.

- Důrazně doporučujeme udržovat děti mimo varných zón během provozu i po vypnutí, protože dokud svítí indikátor zbytkového tepla, je deska ještě horká a může to způsobit vážné popálení.
- Při vaření s oleji nebo tuky, zvyšte pozornost, protože ohřátý tuk se může rychle vznítit.
- Neumísťujte hliníkové a plastové fólie na ohřívací zóny.
- Po každém použití je potřebné určité čištění pro ochranu před nahromaděním nečistot a mastnoty. Pokud to tak necháte, tato se při dalším vaření spaluje a produkuje dým a zápachy, a zvyšuje riziko vznícení.
- Nedoporučujeme se vystavovat přímo halogenovým paprskům.
- Nedotýkejte se ohřevných zón během provozu nebo chvíli po použití.
- Nikdy nevařte jídlo přímo na sklené keramické desce. Použijte vždy příslušné nádoby.
- Vždy umístěte nádoby do středu oblasti, na které vaříte.
- Nepoužívejte povrch jako krájecí desku.
- Nepřesouvejte varné nádoby přes ovládací panel.
- Neukládejte těžké předměty nad desku. Pokud by spadly na desku, mohou ji poškodit.
- Nepoužívejte desku jako pracovní podklad.
- Nepoužívejte desku na skladování žádných předmětů.
- Pokud se objeví prasklina povrchu, nepoužívejte desku. Okamžitě odpojte desku od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, psychickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

Neustále vylepšujeme kvalitu výrobku a proto můžeme upravovat zařízení pro včlenění nejnovějších technických vylepšení.

 spotřebič vyhovuje evropským směrnicím 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným dodatkům.

2. Instalace

Instalace domácích spotřebičů může být složitá operace, která, pokud není provedena správně, může vážně ohrozit bezpečnost uživatele. Z tohoto důvodu požádejte kvalifikovaného technika pro provedení instalace v souladu s platnými technickými předpisy. V případě nesprávné instalace spotřebiče výrobce nenese žádnou odpovědnost za technické vady výrobku ani za případná zranění.

3. Vestavění

Nábytek, do kterého bude vestavěná deska a okolní nábytek, musí být vyroben z materiálů, které jsou odolné vůči vysokým teplotám. Je také nutné, aby všechny dekorativní lamináty byly lepené tepelně odolným lepidlem.

Instalace (obr. B/D):

- S deskou je dodáváno izolační těsnění.

Před usazením:

- otočte desku naopak, skleněným povrchem směrem dolů.

Ujistěte se, že sklo je chráněno.

- napasujte těsnění kolem desky.
- ujistěte se, že je správně nasazené, abyste zabránili přetečení tekutin do podpěrné skříňky.

- Ponechte otvor nejméně 5 cm mezi deskou a jakýmkoliv okolním vertikálním povrchem.

- Pokud, při instalaci desky, spodní povrch desky sousedí s částí standardně přístupnou při čištění, vložte 1 cm příčku pod dno desky, abyste zabránili riziku popálení nebo poškození.

4. Připojení k elektrické síti

„Instalace musí vyhovovat předpisům“. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození způsobená nesprávnou obsluhou.

Upozornění: neneseme odpovědnost za poškození nebo následky vyplývající z použití neuzemněného spotřebiče, nebo připojeného k uzemnění, které je poškozené.

- Vždy zkontrolujte před jakýmkoliv elektrickým zásahem, napětí na elektroměru, nastavení přerušovače obvodu, spojitost propojení k uzemnění a vhodnost pojistky.

- Elektrické připojení by mělo být provedeno přes zásuvku s konektorem s uzemněním, nebo přes vícepólový vypínač s otvorem mezi kontakty nejméně 3 mm. Pokud je deska vybavena síťovou zástrčkou, musí být instalována tak, aby byla síťová zástrčka dostupná.

- Žlutozelený vodič kabelu napájení musí být připojen k uzemnění konektoru napájení a zařízení.

Deska je vybavená přívodním kabelem, který umožňuje připojení k napájení 220-240 V mezi fáze nebo mezi fází a neutrální.

• Připojte k zásuvce, pro volbu správné pojistky viz tabulku.

Je možné připojit troubu k:

- Tři fáze 220-240 V3~
- Tři fáze 380-415 V2N~

Připojení konektorů

| | Jednofáze 220-240V~ | Dvě fáze 220-240V2~ | Dvě fáze 220-415V2N~ | Tři fáze 220-240V3~ | Tři fáze 380-415V3N~ |
|-----------------------------------|--|--|---|---|--|
| POJISTKA | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| KABEL TYP | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| PŘIPOJENÍ K BLOKU KONEKTORŮ | PH Fáze mústek 1-2 mústek 2-3 N Neutrální mústek 4-5 T Uzemnění | PH Fáze mústek 1-2 mústek 2-3 PH fáze mústek 4-5 T Uzemnění | PH fáze PH fáze mústek 2-3 N Neutrální mústek 4-5 T Uzemnění | PH fáze mústek 1-2 PH fáze mústek 3-4 PH fáze T Uzemnění | PH fáze PH fáze PH fáze N Neutrální mústek 4-5 T Uzemnění |

VOLBA NÁDOBÍ - Následující informace vám pomůže při výběru nádobí, které nabízí spolehlivý provoz.

Nerezová ocel: doporučujeme. Zejména dobré s vrstveným dnem. Vrstvené dno kombinuje výhody nerezavějící oceli (vzhled, stálost a stabilitu) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, stejnoměrná distribuce tepla).

Hliník: doporučujeme těžké. Dobrá vodivost. Zbytky hliníku se někdy objevují jako škrábance na desce, ale je možné je ihned odstranit čištěním. Z důvodu nízkého bodu tavení nepoužívejte tenký hliník.

Šlitina: použitelné, ale nedoporučujeme. Špatná účinnost. Mohou poškrábat povrch.

Měděné dno/kamenina: doporučujeme těžké. Dobrá účinnost, ale měď může zanechat zbytky, které se mohou jevit jako škrábance. Zbytky je možné odstranit okamžitým čištěním desky. Avšak, nenechávejte tyto nádoby vřít nasucho. Přehřátý kov se může přilepit ke skleněnému povrchu. Přehřátá měď může zanechat zbytky, které natvalo zůstanou na desce.

Porcelán/smalt: Dobrá účinnost pouze u nádobí s tenkým, hladkým, plochým dnem.

Sklokeramika: nedoporučujeme. Špatná účinnost. Mohou poškrábat povrch desky. Porcelán/smalt: Dobrá účinnost pouze u nádobí s tenkým, hladkým, plochým dnem.

7. Jak ovládat sklokeramickou desku

5. Popis spotřebiče

• **hilight zóna:** kovový vodivý pásek je rozprostřen stejnoměrně po celém povrchu spotřebiče. Je efektivní do 3 sekund a je vhodný pro stálé, homogenní a udržované vaření.

Sklokeramické desky těží z většího výstupu tepla, které je tvořeno hilight varnými zónami urychlujícími proces vaření. Změny designu trouby nemají vliv na kapacitu odolnosti skla vůči teple, ale mají vylepšenou ovladatelnost. S vybavením „Sprinter“ můžete dosáhnou zkrácení času přípravy až o 15%, v závislosti od způsobu vaření a typu použitého nádobí.

6. Doporučení k nádobí

Použitím kvalitního nádobí zajistí nejlepší účinnost varné desky.



• **Vždy používejte kvalitní nádobí s perfektně plochým a silným dnem:** použitím tohoto typu nádobí zabrání horkým bodům, které způsobují připáleniny. Silné kovové nádobí poskytují dokonalou distribuci tepla.

• **Zajistěte, aby bylo dno nádobí suché:** když plníte nádobu tekutinou vyjmutou z chladničky, zajistěte, aby bylo dno úplně suché, před umístěním na desku. Tím zabráníte skvrnám na varné desce.

• **Použijte nádobí, kterého průměr je dostatečně široký na celý povrch jednotky:** velikost nádobí by neměla být menší než ohřívací oblast. Pokud je mírně širší, energie bude použita s maximální účinností.

• Najděte označení příslušné varné zóně, kterou potřebujete: Každý povrch je ovládán ovladačem, který nabízí přístup k jakémukoli úrovni výkonu.

- Doporučujeme nastavení tepla pokud se nádobí správně neohřeje a poté snížit na požadované nastavení.
- Kontrolky zbytkového tepla svítí, pokud varná zóna dosáhne 60°C a vyšší. Zůstane svítit, i když vypnete spotřebič, dokud povrch nevychladne. Zhasne, když teplota varné zóny klesne pod 60°C.
- Pro vypnutí varné zóny otočte příslušný ovladač zpět na nastavení „0“.

• **Pozice:** příklady níže jsou pouze pomůcka. Když se seznámíte s použitím vaší desky, budete schopni zvolit vámi požadované nejvhodnější nastavení.

| Pozice | Několik tipů... |
|--------|---|
| 1 | Velmi nízká K udržování teploty nádobí, topení másla a čokolády... |
| 2 | Nízká Pomalé vaření, omáčky, dušení, rýžový nákyp, vejce na měkko... |
| 3 | Mírná Luskoviny, mražené potraviny, ovoce, vaření vody... |
| 4 | Střední Pařená jablka, čerstvá zelenina, těstoviny, palačinky, ryby... |
| 5 | Vysoká Intenzivnější vaření, omelety, steaky... |
| 6 | Velmi vysoká Steaky, žebírka, smažení... |

8. Čištění a údržba

- Před provedením jakékoli údržby nechejte varnou desku ochladit.
- Používejte pouze speciální výrobky určené pro čištění keramických povrchů (krémy, škrabky), všechny tyto výrobky jsou běžně dostupné na trhu.
- Vyhněte se přetečení, nečistoty, které protečou na varný povrch, se rychle spálí a pak se velmi obtížně odstraňují.
- Doporučujeme udržovat v dostatečné vzdálenosti od desky všechny materiály, které se snadno taví, jako jsou plastové obaly, cukr, nebo produkty na bázi cukru.

Údržba:

- Kápněte několik kapek speciálního čistícího prostředku na povrch desky.
- Odstraňte hrubé nečistoty pomocí jemné tkaniny, nebo navlhčené kuchyňské papírové utěrky.
- Utřete jemnou tkaninou nebo kuchyňskou utěrkou, dokud není povrch čistý.

V případě odolných skvrn:

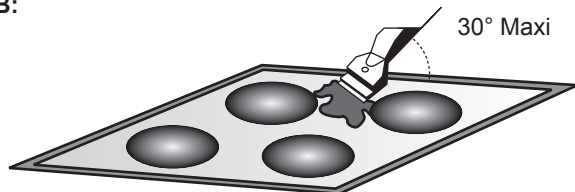
- Nakapejte více kapek speciálního čistícího roztoku na povrch.
- Odstraňte pomocí škrabky, držení v úhlu 30° od desky, dokud obtížné stopy nezmizí.
- Utřete jemnou tkaninou nebo kuchyňskou utěrkou, dokud není povrch čistý.
- Opakujte postup v případě potřeby.

NĚKOLIK RAD:

Pravidelné čištění zanechává ochranou vrstvu, která zabraňuje před poškrábáním a opotřebením. Ujistěte se, zda je povrch čistý před dalším použitím desky. Pro odstranění stop vody, použijte několik kapek bílého octa nebo citrónovou šťávu.

Pak utřete savým papírem a použijte několik kapek speciálního čistícího roztoku. Ovládací prvky můžete složit pro kompletní čištění. Dbejte na to, aby tekutina nevnikla do otevřených zón a poté nasadte ovladače pevně na místo. Sklokeramický povrch snáší tření varného nádobí s plochým dnem, ale přesto doporučujeme, abyste ho raději místo přesouvání po povrchu zvedli.

NB:



Nepoužívejte houbu s velkým množstvím vody.

Nikdy nepoužívejte nůž nebo šroubovák.

Škrabka s ostrou čepelí nepoškodí povrch, pokud ji držíte v úhlu 30°.

Nikdy nenechávejte škrabku v dosahu dětí.

Nikdy nepoužívejte drsné prostředky nebo brusné prášky.

Kovový lem: k bezpečnému čištění kovového lemu jej omyjte saponátem a vodou, opláchněte a důkladně osušte jemným hadříkem.

- Ovládací knoflíky varné desky: lze sejmut potažením nahoru. Čistěte pouze vodou se saponátem a důkladně vysušte před nasazením knoflíků. Zabraňte vniknutí nadměrného množství vody přes otvory a dvejte na správné nasazení knoflíků."

9. Problémy a řešení

Varné zóny nevaří, nebo pouze jemně.

- Používejte pouze nádobí s rovným dnem. Pokud je viditelné světlo mezi nádobím a deskou, zóna nepřenáší teplo správně.
- Dno nádobí musí zcela zakrývat plochu zvolené varné zóny.

Vaření je pomalé.

- Nevhodné nádobí. Použijte pouze nádobí s rovným dnem, které je těžké a má stejný průměr jako varná zóna.
- Drobné škrábance na skleném povrchu desky.
- Nesprávný způsob čištění, nádobí s drsným dnem nebo drsné části (písek nebo sůl) mezi nádobím a povrchem desky. Viz část „Čištění“; ujistěte se, zda je dno nádobí čisté před použitím a používejte pouze nádobí s rovným dnem.
- Škrábance je možné odstranit pouze správným čištěním. Kovové skvrny.

- Nepřesouvejte hliníkové nádobí po povrchu.

Používejte doporučené postupy čištění na odstranění skvrn.

- Použili jste správné prostředky ale skvrny zůstávají. Použijte škrabku a přečtěte si část „Čištění“.

Tmavé skvrny.

- Použijte škrabku a přečtěte si část „Čištění“

Lesklé oblasti na varném povrchu.

- Skvrny z hliníkového a měděného nádobí, jako i zbytky z vody nebo jídla odstraníte čistícím krémem.

Skvrny od cukru/plast roztavený na povrchu.

- Viz část „Čištění“.

Varná deska nebo některé zóny nefungují.

- Propojovací pásy na připojovacím konektoru nejsou správně nasazené. Zkontrolujte propojení, zda je v souladu s pokyny.

Zobrazení „H“, indikátor zbytkového tepla, blikají

- Teplota elektroniky je příliš vysoká. Kvalifikovaný servisní technik musí zkontrolovat připojení.

10. Kontrola

Dříve než budete kontaktovat servis, zkontrolujte následující:

- zda je zástrčka správně připojena; Pokud závadu nelze odstranit, vypněte spotřebič — nemanipulujte s ním — kontaktujte autorizované servisní středisko. Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách www.candy-hoover.cz v sekci servis.

11. Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

1. SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

PROSIMO, DA POZORNO PREBERETE TA NAVODILA, DA SE SEZNANITE Z LASTNOSTMI VAŠE NOVE KUHALNE PLOŠČE.

Priporoč

serijsko številko, saj jo boste potrebovali, če se kdaj obrnete na pooblaščen servis.

•

toplote. V tem času pazite, da se otroci ne bi preveč približali in se opekli na vročih površinah.

• Pri cvrenju na maščobi se ne oddaljajte od kuhalne plošče, saj se razgreta maščoba hitro vname.

• Na vročo površino kuhalne plošče ne odlagajte alu-folije ali plastičnih posod.

• Po

kar bi povzročilo neprijeten vonj in dim, lahko bi se pa tudi vžgala, kar bi pomenilo tveganje za požar.

• Nikoli ne usmerjajte pogleda direktno v halogenske grelce.

• Ne dotikajte se vroče steklokeramične površine med uporabo in še nekaj časa po uporabi, dokler je vroča.

• Nikoli ne kuhajte direktno na steklokeramični površini; vedno uporabljajte lonce in kozice.

• Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.

• Kuhalne plošče ne uporabljajte kot odlagalno ali delovno površino.

•

• V kuhinjsk

• Kuhalna plošča ni odlagalna površina; na njo ne odlagajte in ne shranjujte nikakršnih predmetov.

• Stek

električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis.

• Za čiščenje kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro ali pod tlakom.

• Kuhalne plošče ne smejo uporabljati otroci ali osebe zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi, s pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, razen pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost in ki so jim način uporabe ustrezno razložili.

• Otroke nadzirajte in jim ne dovolite, da se igrajo z aparatom.

Stalno teži

podatkov brez vnaprejšnjega opozorila.



Aparat ustreza evropskim smernicam št. 73/23/EEC in 89/336/EEC, nadomeščenih s smernicama 2006/95/EC in 2004/108/EC ter kasnejšim dopolnitvam.

2. NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Vgradnja in priključitev električnih gospodinjstevskih aparatov je zahtevno opravilo, ki mora biti opravljeno brezhibno in skladno z veljavnimi predpisi. Nepravilna vgradnja in priključitev pomeni veliko tveganje za uporabnika. Zato ta dela prepustite za to usposobljenim strokovnjakom, ki bodo pri vgradnji upoštevali vse veljavne predpise. Če pa se odločite, da boste ta dela opravili sami, upoštevajte, da v primeru nestrokovne vgradnje in priključitve aparata proizvajalec ne prevzema odgovornosti za tehnično okvaro aparata, tudi če ta povzroči poškodbe oseb ali premoženja.

3. Vgradnja

Kuhinjska omarica ali kuhinjski pult, v katerega bo kuhalna plošča vgrajena, ter poleg stoječe pohištvo morajo biti iz na visoko temperaturo odpornih materialov. Tudi laminat na površini kuhinjske omarice ali kuhinjskega pulta mora biti na podlago prilepljen z na visoko temperaturo odpornim lepilom, da ne bi odstopil.

Vgradnja (sl. B /D):

• Kuhalni plošči je priloženo tesnilo.

Pred vgradnjo:

- kuhalno ploščo obrnite s steklokeramično površino navzdol; pazite, da se ne poškoduje!

- Položite tesnilo okoli kuhalne plošče.

- Prepričajte se, da je pravilno nameščeno, tako da bo onemogočalo prodiranje različnih snovi pod kuhalno ploščo.

• Kuhalna plošča mora biti od morebiti poleg stoječih omaric ali oddaljena vsaj 5 cm.

• Če je s spodnje strani kuhalne plošče možen dostop, vgradite pregradno ploščo 1 cm pod dnom kuhalne plošče, da preprečite tveganje za opekline ali škodo.

4. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Priključitev mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi predpisi. Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti v primeru škode ali poškodb zaradi neupoštevanja teh navodil!

Opozorilo:

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne okvare ali posledice teh, povzročene zaradi uporabe brez ozemljitve ali nepravilno ozemljenega aparata.

• Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje preverite priključno napetost, prekinjalo, moč varovalke in ozemljitev.

• Kuhalna plošča mora biti priključena na električno omrežje preko vtičnice za ozemljeni vtičnik ali preko večpolnega prekinjala. Če je priključena na vtičnico, mora biti vtičnica dostopna, tako da jo je v vsakem trenutku možno izklopiti iz električnega omrežja.

• Zelena/rumena žica mora biti priključena na ozemljitveni terminal aparata na eni strani in na ustrezen vod na drugi strani.

• Morebitna vprašanja o ustreznosti priključnega električnega kabla naslovite na pooblaščen servis.

Kuhalna plošča je opremljena s priključnim električnim kablom, ki omogoča priključitev samo na električno omrežje z napetostjo 220-240 V med fazami ali med fazo in nulo.

- Pred priključitvijo kuhalne plošče na vtičnico preverite ustreznost varovalke s pomočjo razpredelnice.

Kuhalno ploščo pa lahko priključite tudi na:
Trofazno omrežje .220-240 V3~
Trofazno omrežje .380-415 V2N~

Priključitev na električno omrežje

| | Enofazno 220-240V~ | Dvofazno 220-240V2~ | Dvofazno 380-415V2N~ | Trofazno 220-240V3~ | Trofazno 380-415V3N~ |
|---|---|--|--|---|---|
| Varovalka | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| KABEL PRESEK TIP | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Priključitev na priključno ploščico: | | | | | |
| | PH Faza most 1-2 most 2-3 N Nula most 4-5 T Zemlja | PH Faza most 1-2 most 2-3 PH Faza most 4-5 T Zemlja | PH Faza PH Faza most 2-3 N Nula most 4-5 T Zemlja | PH Faza most 1-2 PH Faza most 3-4 PH Faza T Zemlja | PH Faza PH Faza PH Faza N Nula most 4-5 T Zemlja |

5. OPIS KUHALNE PLOŠČE

- Kuhališče hilight: kovinski vodnik je enakomerno razporejen pod celo površino kahalnega mesta. Učinkovit je že 3 sekunde po vklopu kuhališča in je primeren za enakomerno, homogeno segrevanje ter tudi za dolgotrajno kuhanje. Steklokeramična kuhalna plošča izrablja večji output toplote, ki ga oddajajo kuhališča hilight, kar pomeni hitrejše kuhanje. Tovrstne spremembe pa na odpornost steklokeramične površine na visoke temperature ne vplivajo, le nadzor segrevanja je izboljššan. »Sprinter« skrajša trajanje kuhanja za do 15%, odvisno od uporabljenega načina kuhanja in vrste posode.

6. USTREZNA POSODA

Le kakovostna posoda zagotavlja dobre rezultate.



- **Uporabljajte le kakovostno posodo z ravnim in debelim dnom:** tako se bo dno enakomerno segrelo, kar bo preprečilo, da bi se na določenih delih jed prijemala na dno posode; debelo dno zagotavlja tudi odlično in enakomerno razporejanje toplote.

- **Dno posode naj bo vedno suho:** ko vlivate tekočino v posodo ali če na kuhhalno ploščo postavite posodo direktno iz hladilnika, po potrebi posodo na zunanji strani obrišite. Tako se bo kuhhalna plošča manj umazala.

- **Uporabljajte dovolj velike posode, ki bodo prekrile celo kuhališče.** Posoda mora biti vsaj takega premera kot je premer kuhališča; najboljši izkoristek dosežete, če je dno posode nekoliko večje od kuhališča.

KAKO IZBRATI USTREZNO POSODO – V nadaljevanju boste našli pomembne podatke, ki vam bodo olajšali izbiro posode za najboljšo učinkovitost.

Nerjaveče jeklo: Zelo priporočamo! Zelo primerna je posoda z večplastnim dnom, ki združuje kakovost nerjavečega jekla (lep videz, dolgotrajnost in stabilnost) s prednostmi aluminija ali bakra (prevodnost in enakomerna razporeditev toplote).

Aluminij: Zelo priporočamo! posodo z debelim dnom; dobra prevodnost. Opozorilo: V določenih primerih aluminij pušča sledi na kuhhalni plošči; te se da odstraniti s takojšnjim čiščenjem. Ne uporabljajte posod iz tankega aluminija, saj ima nizko tališče!

Lito železo: Primerno, a ne priporočamo. Slaba učinkovitost! Lahko opraska steklokeramično površino!

Baker: Priporočamo težko posodo z debelim dnom. Učinkovitost je odlična, vendar pa lahko baker pusti na steklokeramični površini sledi podobne praskam. Te je mogoče odstraniti, če jih očistite takoj. Paziti morate, da na kuhhalni plošči ne segrevate prazne posode; pregret baker bi na steklokeramiki pustil madeže, ki jih ni mogoče odstraniti.

Porcelan/emajl: Primerna je samo posoda s tankim, ravnim, gladkim dnom.

Steklokeramika: Odsvetujemo. Slaba učinkovitost. Lahko opraska steklokeramično površino.

7. UPORABA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

- Poiščite oznako za izbrano kuhališče; posamezno kuhališče upravljate s pomočjo stikala, s katerim izbirate med stopnjami, ki so na voljo.
- Priporočamo, da najprej izberete najvišjo stopnjo, dokler se kuhališče ne segreje, nato pa stopnjo ustrezno znižate.
- Če temperatura kuhhalnih površin segreje na 60° C ali več, vas na to opozori osvetljen indikator preostale toplote "H". Ta ostane osvetljen, tudi če kuhhalno ploščo izklopite, dokler se površina ne ohladi. Izklopi se, ko temperatura kuhališča pade pod 60° C.
- Ko želite izklopiti kuhališče, obrnite stikalo na »0«.
- Stopnje: v spodnji razpredelnici so prikazani primeri uporabe posameznih stopenj. Prav kmalu boste znali sami izbrati najustreznejšo nastavitvev za svoje potrebe.

V spodnji razpredelnici so navedeni primeri uporabe posameznih stopenj moči. Prav kmalu boste znali sami izbrati ustrezno stopnjo.

| Stopnja | Nasveti... |
|-----------------------|--|
| 1 Zelo nizka toplota | Ohranjanje toplote, taljenje masla, čokolade ... |
| 2 Nizka toplota | Počasno kuhanje – omake, golaž, rižev puding ... |
| 3 Zmerna toplota | Fižol, zamrznjena živila, sadje ... |
| 4 Srednja toplota | Kuhanje na sopari, sveža zelenjava, testenine, palačinke, ribe ... |
| 5 Visoka toplota | Bolj intenzivno kuhanje – omlete, zrezki ... |
| 6 Zelo visoka toplota | Zrezki, zarebnice, cvrenje ... |

8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Pomembno je, da pred čiščenjem počakate, da se kuhalna plošča povsem ohladi.
- Uporabljajte samo namenske proizvode za čiščenje steklokeramičnih površin in namensko strgalo. Ti proizvodi so na voljo v specializiranih trgovinah.
- Poskušajte preprečiti, da bi jed kipela iz loncev. Nečistoča se hitro prižge na steklokeramično površino in jo je nato težje očistiti.
- Priporočamo vam, da pazite, da se kuhalne plošče ne dotikajo predmeti iz plastike, sladkor ali snovi z visoko vsebnostjo sladkorja.

ČIŠČENJE:

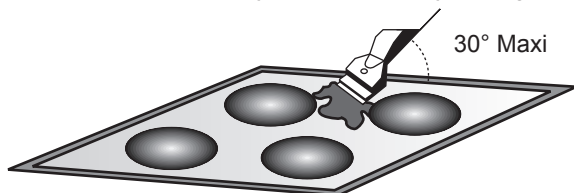
- Na površino zlijte nekaj kapljic namenskega čistila za steklokeramične površine.
- Zdrgnite površino, predvsem tam, kjer opazite madeže, z vlažno mehko krpo ali papirnato brisačko.
- Površino do čistega obrišite s suho mehko krpo ali papirnato brisačko.

Če tudi po takem čiščenju na površini ostanejo madeži:

- Na površino zlijte še nekaj kapljic namenskega čistila.
- S pomočjo strgala, ki ga držite pod kotom 30°, odstranite trdovratne madeže.
- Nato površino do čistega obrišite z mehko suho krpo ali papirnato brisačko.
- Po potrebi postopek ponovite.

NASVET:

Redno čiščenje z namenskim čistilom na steklokeramični površini naredi zaščitno plast, ki ključno pripomore k preprečevanju prask in obrabe. Pred ponovno uporabo kuhalne plošče mora biti kuhalna plošča popolnoma čista! Vodo in sledi vodnega kamna odstranite z nekaj kapljicami belega kisa ali limoninega soka. Na koncu površino obrišite z vpojnim papirjem, nato pa nanesite nekaj kapljic namenskega čistila in jo obrišite do čistega. Za lažje čiščenje lahko stikala odstranite. Paziti pa morate, da tekočina ne steče v odprtine, ter stikala nato pravilno namestite nazaj. Steklokeramika je odporna in je ravna dna posod ne bodo poškodovala, a kljub temu svetujemo, da posode ne potiskate po kuhalni plošči, ampak da jo pred premikanjem dvignete.



Kuhalne plošče ne čistite z gobo, prepojeno z vodo! Pri čiščenju nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov, npr. noža ali izvijača! Kuhalne plošče s strgalom ne morete poškodovati, če ga držite pod kotom 30°. Pazite, da strgalo ne pride v roke otrokom! Za čiščenje ne uporabljajte jedkih čistil ali praškov.

- Kovinski okvir: Očistite ga z milnico in izperite s čisto vodo, nato pa obrišite do suhega z mehko krpo

9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI V DELOVANJU

Kuhališča se ne segrejejo dovolj.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Kuhanje je počasno.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Na steklokeramični površini opazite praske in odrgnine.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Kovinski madeži

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Temni madeži

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Svetli madeži na steklokeramiki

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Karameliziran sladkor ali staljena plastika

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Kuhalna plošča ali samo nekatera od kuhališč ne delujejo.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

Prikazana je črka "H", indikator preostanka toplote utripa.

Preverite, ali je priključna vtičnica pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka. Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

10. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščen servis, se najprej prepričajte:

- da je vtičnik pravilno vtičnica in da ni pregorela varovalka.
- Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuharno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa.

11. VARSTVO OKOLJA



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.


1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ЧТОБЫ ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Рекомендуется сохранить эту инструкцию по установке и эксплуатации и обращаться к ней по мере необходимости и перед установкой варочной поверхности. В случае обращения за помощью в сервисный центр укажите серийный номер варочной поверхности, указанный в ее паспортной табличке, как показано ниже.

- Во избежание серьезных ожогов не разрешайте детям подходить близко к зонам нагрева, когда они включены, или когда они выключены, но при этом горит индикатор остаточного нагрева.
- При приготовлении пищи с использованием жиров или масла всегда следите за процессом приготовления пищи, так как жиры и масло могут внезапно загореться.
- Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и не ставьте на них пластмассовую посуду.
- После каждого использования требуется очищать варочную поверхность, чтобы предотвратить образование пригоревшей грязи и жира. Если оставить загрязнения на варочной поверхности, то при следующем использовании они будут пригорать, и при этом будет выделяться дым и неприятный запах. Кроме этого, это может привести к пожару.
- Не рекомендуется смотреть на галогенные лампы.
- Не прикасайтесь руками к зонам нагрева, когда они включены, или пока они не остыли.
- Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной поверхности. Всегда пользуйтесь для этого подходящей кухонной посудой.
- Всегда ставьте кастрюлю или сковородку в центр зоны нагрева, на которой вы готовите пищу.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве доски для резки.
- Не протаскивайте кухонную посуду по варочной поверхности.
- Не храните над варочной поверхностью тяжелые предметы. Если они упадут на варочную поверхность, то они могут повредить ее.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве рабочего стола.
- Не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве места для хранения каких-либо предметов.
- Если на варочной поверхности появится трещина, немедленно отсоедините варочную поверхность от электросети и обратитесь за помощью в службу послепродажного обслуживания.
- Никогда не пользуйтесь для чистки прибора паром или струей воды под высоким давлением.
- Данный электроприбор не предназначен для использования детьми и людьми с физическими или психическими недостатками, а также людьми, не обладающими достаточным опытом и знаниями, если эти лица не получили инструкций относительно эксплуатации электроприбора, или не используют электроприбор под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с электроприбором.

Наша компания постоянно стремится повысить качество выпускаемой ею продукции, поэтому в конструкцию выпускаемых нами изделий могут вноситься новейшие технические усовершенствования.

 Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, которые были заменены директивами 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС и последующими поправками к ним.

2. УСТАНОВКА

Установка бытовой техники является сложной работой, неправильное выполнение которой может отрицательно сказаться на безопасности пользователя. По этой причине установка бытовой техники должна выполняться высококвалифицированными специалистами, которые выполняют установку с соблюдением всех действующих правил и норм. В том случае, если это предостережение будет проигнорировано, и установка будет выполнена лицом, не имеющим достаточной квалификации, производитель не будет принимать никаких претензий относительно выхода оборудования из строя и нанесенного при этом ущерба имуществу или здоровью людей.

3. ВСТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Кухонная мебель, в которую будет встраиваться ваша варочная поверхность, и вся расположенная поблизости от нее мебель должна быть изготовлена из материалов, которые могут выдерживать высокие температуры. Кроме этого все декоративные пленки должны быть приклеены теплостойким клеем.

Установка (рис. В/D):

- В комплекте с варочной поверхностью поставляется герметизирующая прокладка.

Перед установкой:

Положите варочную поверхность так, чтобы стеклокерамическая поверхность была направлена вниз.

Проверьте что стеклокерамическая поверхность защищена.

Установите прокладку по периметру варочной поверхности. Убедитесь в том, что прокладка правильно установлена для того, чтобы избежать протечек в шкаф, на который опирается варочная поверхность.

- Расстояние между варочной поверхностью и вертикальными стенками расположенной рядом с ней кухонной мебелью должен быть не меньше 5 см.
- Если нижняя сторона установленной варочной поверхности располагается в области, к которой осуществляется доступ во время выполнения уборки или других операций, то установите ниже варочной поверхности перегородку. Перегородка должна быть установлена на расстоянии 1 см от варочной поверхности для того, чтобы избежать ожогов или повреждений.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Установка должна быть выполнена в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности. Производитель не принимает никаких претензий относительно повреждений, являющихся следствием неправильного применения изделия.

Предупреждения: Производитель не несет ответственность за несчастные случаи, являющиеся следствием того, что электроприбор не был заземлен, или являющиеся следствием того, что произошел обрыв в линии заземления.

- Перед выполнением подключения электроприбора к электросети обязательно проверьте напряжение в электросети, регулировку автоматического выключателя, отсутствия обрыва в линии заземления электроприбора, и номинал плавкого предохранителя.
- Электроприбор должен подключаться к электрической розетке с помощью вилки, снабженной штырьком защитного заземления, или через двухполюсный разъединитель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Если электроприбор снабжен штепсельной розеткой, то он должен быть установлен так, чтобы к штепсельной розетке осуществлялся удобный доступ.
- Желто-зеленый проводник шнура питания должен подсоединяться к контакту заземления электрической розетки и электроприбора.
- При возникновении вопросов, связанных с использованием шнура питания, следует обратиться в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному электрику.

• Варочная поверхность снабжена шнуром питания, который позволяет подключать этот электроприбор только к электросети с напряжением 220-240 В между двумя фазами или между фазой и нейтралью.
– подключите электроприбор к электрической розетке, защищенной плавким предохранителем (номинал предохранителя выбирается с помощью таблицы).

Однако также имеется возможность подключить варочную поверхность к следующим линиям электросети:

- Три фазы 220-240 В 3~ или
- Три фазы 380-415 В 3N~

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

| | Одна фаза 220-240 В ~ | Две фазы 220-240 В 2~ | Три фазы ~220-415 В N~ | Три фазы ~220-240 В 3~ | Три фазы ~380-415 В 3N~ |
|--------------------------------------|--|---|---|--|--|
| ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ | 20 А | 20 А | 20 А | 20 А | 16 А |
| ШНУР ПИТАНИЯ СЕЧЕНИЕ ТИП | 3 G 2,5 мм ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 мм ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 мм ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 мм ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 мм ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| СОЕДИНЕНИЯ НА КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ | РН Фаза шунт 1-2 шунт 2-3 N Нейтраль шунт 4-5 Т Земля E | РН Фаза шунт 1-2 шунт 2-3 РН Фаза шунт 4-5 Т Земля E | РН Фаза РН Фаза шунт 2-3 N Нейтраль шунт 4-5 Т Земля E | РН Фаза шунт 1-2 РН Фаза шунт 3-4 РН Фаза Т Земля E | РН Фаза РН Фаза РН Фаза N Нейтраль шунт 4-5 Т Земля E |

5. ОПИСАНИЕ

• **зона нагрева "хайлайт"**: металлическая токопроводящая полоска распределена однородно по всей варочной поверхности. Она разогревается в течение 3 с и может использоваться для равномерного, однородного и достаточно продолжительного процесса приготовления пищи. Стеклокерамическая варочная поверхность обладает большой тепловой мощностью, генерируемой зоной нагрева "хайлайт", что обеспечивает быстрое приготовление пищи. Изменения, внесенные в конструкцию варочной поверхности, не снизили способность стеклокерамики выдерживать высокие температуры, но они повысили гибкость регулирования нагрева. Использование устройства "спринтер" позволяет снизить время приготовления пищи на 15% в зависимости от способа приготовления пищи и используемой кухонной посуды.

6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Для обеспечения высокой эффективности варочной поверхности должна использоваться высококачественная кухонная посуда.



- **Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым основанием:** использование такой посуды предотвращает образование горячих точек, в которых будет подгорать пища. Кастриули и сковороды с толстым основанием будут обеспечивать равномерное распределение тепла.
- **Основание кастрюли или сковороды должно быть сухим:** после того, как в посуду будет залита жидкость, или при использовании кастрюли, которая до этого находилась в холодильнике, перед тем как поставить кастрюлю на варочную поверхность проверьте, что основание кастрюли является совершенно сухим. Это предотвратит образование на варочной поверхности.
- **Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым основанием:** диаметр посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева. Если диаметр посуды немного больше диаметра зоны нагрева, то энергия будет использоваться с максимальной эффективностью.

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ - Представленная ниже информация поможет вам выбрать посуду для приготовления пищи с максимальной эффективностью.

Посуда из нержавеющей стали: настоятельно рекомендуется использовать. Особенно хорошо подходит кухонная посуда с трехслойной структурой основания. Основание с трехслойной структурой объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, долговечность и прочность) и преимущества алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).
Алюминиевая посуда: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Высокая теплопроводность. Алюминиевая посуда иногда оставляет на варочной поверхности следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов. Из-за низкой температуры плавления алюминия, тонкая алюминиевая посуда не должна использоваться.

Чугунная посуда: можно использовать, но не рекомендуется. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать поверхность.

Посуда с медным дном / каменная керамика: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Хорошие эксплуатационные характеристики, но медь может оставлять на поверхности следы, похожие на царапины. Эти следы могут быть удалены, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов. Однако не ставьте на варочную поверхность такую посуду без налитой в нее жидкости. Перегретый металл может пригореть к стеклокерамической поверхности. Перегретая посуда с медным дном может оставить на стеклокерамической поверхности следы, которые невозможно будет удалить.

Фарфоровая / эмалированная посуда: Хорошие эксплуатационные характеристики только для посуды с тонким, гладким, плоским основанием.

Стеклокерамическая посуда: не рекомендуется использовать. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать стеклокерамическую варочную поверхность.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

• Найдите знак, соответствующий нужной вам зоне нагрева. Для каждой зоны нагрева имеется ручка регулировки, с помощью которой выполняется установка нужного уровня мощности нагрева.

• Рекомендуется сначала установить максимальную мощность нагрева, чтобы нагреть посуду до нужной температуры, а затем уменьшить установку регулятора до нужного значения для приготовления пищи.

• Когда температура зоны нагрева достигает 60 °С, загорается индикатор остаточного нагрева. Этот индикатор будет продолжать гореть после выключения зоны нагрева до тех пор, пока температура зоны нагрева не опустится ниже 60 °С.

• Чтобы выключить зону нагрева, установите соответствующую ручку регулировки в положение "0".

• Позиции регулятора: представленные ниже примеры следует использовать только для справки. Когда вы приобретете достаточный опыт работы с варочной поверхностью, вы сможете самостоятельно выбирать оптимальные установки регулятора.

| Позиции регулятора | Некоторые советы... |
|--------------------|---|
| 1 | Очень низкая Для подогревания тарелок, распускания масла и шоколада ... |
| 2 | Низкая Медленное приготовление пищи, приготовление соусов, тушеного мяса, рисового пудинга, яиц пашот (яйца, сваренные без скорлупы)... |
| 3 | Умеренная Бобы, замороженные продукты, фрукты, кипячение воды... |
| 4 | Средняя Запеченные яблоки, свежие овощи, макаронные изделия, тонкие блинчики, рыба... |
| 5 | Высокая Более интенсивное приготовление пищи, омлеты, бифштексы... |
| 6 | Очень высокая Бифштексы, котлеты, жаркое... |

8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как начать выполнять какие-либо работы, связанные с обслуживанием варочной поверхности, дайте варочной поверхности остынуть.
- Следует использовать только материалы и инструменты (кремы, скребки для чистки), предназначенные для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Эти материалы и инструменты можно приобрести в магазинах хозяйственных товаров.
- Постарайтесь не проливать на варочную поверхность жидкости, так как они могут быстро пригорать, что значительно усложнит чистку.
- Желательно держать подальше от варочной поверхности вещества, которые легко расплавляются, например, изделия из пластмассы, сахар, или продукты на основе сахара.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Нанесите на поверхность несколько капель специального чистящего средства.
- Сотрите пятна с помощью мягкой ткани или с помощью слегка смоченной кухонной бумаги.
- Протирайте поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.

Если по-прежнему остаются трудноудаляемые пятна:

- Нанесите на поверхность еще несколько капель специальной чистящей жидкости.
- Соскребите пятна скребком, держа его под углом 30° к поверхности.
- Протирайте поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.
- В случае необходимости повторите эту операцию.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ:

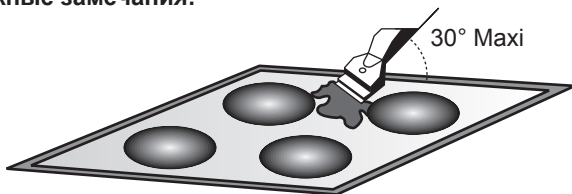
Регулярная чистка варочной поверхности способствует хорошему сохранению ее защитного слоя, который необходим для предотвращения образования царапин и износа поверхности. Перед тем как включить варочную поверхность, проверьте что ее поверхность является чистой.

Для удаления пятен, оставшихся от воды, нанесите на поверхность несколько капель уксуса или лимонного сока. Затем протрите поверхность промокающей бумагой, смоченной несколькими каплями специальной чистящей жидкости. Для выполнения полной чистки варочной поверхности ручки регулировки могут быть сняты.

Однако при этом следует следить за тем, чтобы жидкость не попала в отверстия, а затем вставить ручки управления до упора.

Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским и гладким дном, однако, все же лучше приподнимать посуду, при перемещении ее из одной зоны нагрева в другую.

Важные замечания:



- Не пользуйтесь слишком влажной губкой.
- Никогда не пользуйтесь для чистки поверхности ножом или отверткой.
- Скребком с лезвием бритвы не повредит поверхность, если он располагается под углом 30°.
- Никогда не оставляйте скребком с лезвием бритвы в доступных для детей местах.
- Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или абразивными порошками.

Металлическая рамка: вымойте металлическую рамку мыльной водой, затем чистой водой, и протрите насухо тканью.

9. РШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Недостаточный нагрев

- Пользуйтесь только кухонной посудой с плоским дном. Если между дном посуды и варочной поверхностью имеется просвет, тепло будет плохо передаваться.
- Дно кухонной посуды должно полностью покрывать зону нагрева.

Пища готовится слишком медленно

- Используется неподходящая кухонная посуда. Пользуйтесь только тяжелой кухонной посудой, диаметр дна которой не меньше диаметра зоны нагрева.

Небольшие царапины или потертости на стеклокерамической варочной поверхности

- Используются неподходящие чистящие средства или неподходящая кухонная посуда с шероховатым дном. Между варочной поверхностью и дном посуды попали зерна или частички соли. См. раздел "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ". Перед использованием кухонной посуды, проверьте, что на дне кухонной посуды нет грязи, и пользуйтесь только кухонной посудой с гладким дном. Царапины можно уменьшить только при правильном выполнении чистки.

Следы металла

- Не перетаскивайте алюминиевую посуду по варочной поверхности, См. рекомендации относительно выполнения чистки.
- Вы пользуетесь подходящими материалами, но пятна остаются. Используйте для чистки лезвие бритвы, как это описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Темные пятна на поверхности

- Используйте для чистки лезвие бритвы, как это описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Светлые области на поверхности

- Следы от алюминиевой и медной посуды, а также минеральные отложения, пятна от воды и пищи. Эти пятна можно удалить с помощью чистящего крема. Обуглившаяся или расплавленная пластмасса на поверхности
- См. раздел "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Варочная поверхность не работает, или не работают некоторые зоны нагрева варочной поверхности

- Неправильно установлены шунты (закорачивающие перемычки) на клеммной колодке. Проверьте, что подключение выполнено в соответствии с рекомендациями.

Мигает индикатор "H", индикатор остаточного нагрева

- Слишком высокая температура блока электроники. Специалист по техническому обслуживанию должен проверить, что установка выполнена в соответствии с рекомендациями, приведенными на стр. 8.

10. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию, выполните следующие проверки:

- Проверьте, что вилка шнура питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель.

Если вы не можете

самостоятельно определить причину неисправности, выключите электроприбор и не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Позвоните в центр послепродажного обслуживания. Электроприбор имеет гарантию, и будет отремонтирован в сервисном центре бесплатно.

11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильная утилизация машины поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую

среду и здоровье людей. Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы.

Машина должна быть доставлена на место сбора отработавшего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения ее утилизации. Утилизацию машины следует производить в соответствии с местными правилами относительно утилизации отходов. За более подробной информацией относительно утилизации машины и повторного использования находящихся в ней материалов следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

1. UWAGI OGÓLNE

PROSZĘ DOKŁADNIA ZAPOZNAC SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO INSTALACJI PŁYTY.

Zalecamy zachowanie instrukcji oraz, przed zainstalowaniem płyty, spisanie jej numeru seryjnego potrzebnego w razie kontaktu z serwisem.

- Stanowczo zalecamy nie dopuszczanie dzieci do urządzenia podczas gotowania a także po wyłączeniu płyty dopóki wskaźniki temperatury pól nie przestaną się świecić gdyż grozi to poważnymi poparzeniami
- Gotowanie na tłuszczu lub oleju wymaga nadzoru gdyż gorący tłuszcz może się zapalić
- Folia aluminiowa oraz naczynia plastikowe nie mogą być umieszczane na polach grzewczych
- Po każdym użyciu płyta wymaga oczyszczenia ażeby nie powstawała na niej warstwa brudu. Brud ten może podczas dalszego gotowania wydzielać nieprzyjemny zapach oraz dym ponadto stanowi źródło zagrożenia pożarem.
- Zalecamy nie wpatrywanie się w halogenowe pola grzejne.
- Proszę nie dotykać pól grzejnych podczas gotowania oraz jakiś czas po ich wyłączeniu.
- Do gotowania należy zawsze stosować naczynia, nie wolno gotować potraw bezpośrednio na płycie
- Naczynie powinno być umieszczone na środku pola grzejnego
- Nie wolno używać płyty jako powierzchni roboczej ani jako deski do krojenia
- Nie wolno przesuwać naczyń po płycie
- Proszę nie przechowywać ciężkich przedmiotów nad płytą, jeżeli spadną mogą ją uszkodzić
- Proszę nie przechowywać nic na powierzchni płyty
- W razie uszkodzenia powierzchni płyty należy ją wyłączyć, odłączyć od zasilania i wezwać autoryzowany serwis
- Do czyszczenia płyty nie należy stosować urządzeń parowych lub pod wysokim ciśnieniem
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych właściwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, chyba że pozostają one pod nadzorem lub zostały przeszkolone przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zadbać aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian i ulepszeń technicznych w urządzeniu.

CE Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/EEC oraz 89/336/EEC zastąpionymi przez 2006/95/EC oraz 2004/108/EC wraz z późniejszymi zmianami.

2. INSTALACJA

Instalacja urządzeń AGD może być czynnością skomplikowaną która, jeżeli nie zostanie przeprowadzona prawidłowo, może poważnie zagrozić bezpieczeństwu użytkownika. Z tego powodu instalacji powinien dokonywać wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeżeli to zalecenie zostanie zignorowane i instalacja zostanie przeprowadzona przez osoby niewykwalifikowane producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie awarie urządzenia niezależnie od tego czy spowodują one czy nie szkody materialne lub obrażenia u osób.

3. ZABUDOWA

Zabudowa meblowa płyty oraz meble przylegające muszą być wykonane z materiałów odpornych na wysoką temperaturę, dodatkowo wszystkie laminaty ozdobne muszą być klejone odpornym na wysoką temperaturę klejem.

Instalacja (Rys. B/D):

- Wodoodporna uszczelka dostarczana jest razem z płytą

Przed instalacją:

- obrócić płytę do dołu szkłem, upewnić się czy szkło jest zabezpieczone
- założyć uszczelkę na płytę
- upewnić się czy uszczelka jest poprawnie ułożona tak aby woda nie dostawała się pod płytę
- pozostawić odstęp przynajmniej 5 cm pomiędzy płytą a pionowymi ściankami przyległych mebli
- jeżeli po zainstalowaniu płyty przestrzeń pod płytą jest dostępna to należy zamontować od spodu płyty przegrodę ochronną zachowując od dna płyty odstęp przynajmniej 1 cm.

4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

"Podłączenie musi być zgodne z obowiązującymi przepisami. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym lub nierozważnym użytkowaniem."

Uwaga: Producent nie będzie odpowiadał za jakiegokolwiek wydarzenia lub ich skutki które mogą się wydarzyć podczas użytkowania płyty nie podłączonej do uziemienia lub podłączonej do uziemienia o niewłaściwej skuteczności.

- Przed podłączeniem proszę zawsze sprawdzić napięcie zasilania, parametry wyłącznika i bezpiecznika oraz skuteczność uziemienia instalacji elektrycznej
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wielopolowego wyłącznika
- Jeżeli urządzenie podłączone jest za pomocą wtyczki to powinna być ona dostępna po instalacji.
- Przewód żółtozielony musi być połączony do uziemienia tak po stronie instalacji jak urządzenia
- Wszelkie czynności dotyczące przewodu zasilania należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub wykwalifikowanemu technikowi.

Płyta wyposażona jest w przewód zasilania który umożliwia podłączenie jedynie do 220-240V międzyfazowego lub międzyfazą a zerem.

• Wartość bezpiecznika dla podłączenia do gniazda podana jest w tabeli.

Możliwe jest także podłączenie płyty :

- trójfazowe 220-240 V3~ - trójfazowe 380-415 V2N~

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

| | JEDNOFAZOWE 220-240V~ | DWUFAZOWE 220-240V2~ | TRÓJFAZOWE 380-415V2N~ | TRÓJFAZOWE 220-240V3~ | TRÓJFAZOWE 380-415V3N~ |
|------------------------------|---|--|---|--|---|
| BEZPIECZNIK PRZEWÓD | 20 A 3 G 2,5 mm ² H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F | 20 A 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 20 A 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 20 A 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 16 A 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| POŁĄCZENIE NA LISTWIE | L faza zworka 1-2 zworka 2-3 N neutralna zworka 4-5 E uziemienie | L faza zworka 1-2 zworka 2-3 L faza zworka 4-5 E uziemienie | L faza L faza zworka 2-3 N neutralna zworka 4-5 E uziemienie | L faza zworka 1-2 L faza zworka 3-4 L faza E uziemienie | L faza L faza L faza N neutralna zworka 4-5 E uziemienie |

WYBÓR RODZAJÓW NACZYŃ –

poniższe informacje pomogą w wyborze naczyń zapewniającym optymalne wykorzystanie płyty:

Stal nierdzewna: zdecydowania zalecana. W szczególności z warstwowym grubym dnem. Warstwowe dno łączy zalety stali nierdzewnej (wygląd i trwałość) z zaletami aluminium i miedzi (przewodzenie ciepła, rozkład ciepła).

Aluminium: zalecane tylko te z grubym dnem. Dobra przewodność. Czasami ślady aluminium pozostają na płycie ale można je usunąć jeżeli zrobimy to od razu. Z powodu niskiej temperatury topnienia naczyń z cienkiego aluminium nie mogą być stosowane.

Żeliwo, ceramika szklana: dopuszczalne ale niezalecane. Niewielka wydajność, ryzyko porysowania płyty,

Miedź: zalecane te z grubym dnem. Dobra przewodność. Czasami ślady miedzi pozostają na płycie ale można je usunąć jeżeli zrobimy to od razu. Nie dopuszczać do wygotowania się wody gdyż przegrzana miedź nieodwracalnie zabrudzi płytę.

Porcelana i stal emaliowana: dobre własności ale tylko przy cienkim i płaskim dnie.

7. UŻYTKOWANIE

Używanie dobrej jakości naczyń jest bardzo istotne dla wydajności gotowania na płycie. Należy unikać naczyń z grubym dnem, które nie pozwalają na równomierne rozkładanie ciepła. Zaleca się używanie naczyń z grubym dnem i płaskim dnem, które zapewniają najlepsze warunki do gotowania. Należy również pamiętać o tym, że naczynia powinny być czyste i suche przed użyciem. W przypadku uszkodzenia naczyń należy je wymienić na nowe. Należy również pamiętać o tym, że naczynia powinny być odpowiednio dopasowane do rozmiarów płyty. Należy unikać używania naczyń, które są za duże lub za małe. Należy również pamiętać o tym, że naczynia powinny być odpowiednio dopasowane do rodzaju gotowania. Należy unikać używania naczyń, które nie są odpowiednie do rodzaju gotowania. Należy również pamiętać o tym, że naczynia powinny być odpowiednio dopasowane do rodzaju gotowania.

5. OPIS

• Pola highlight:

Metalizowana przewodząca taśma rozłożona jest jednorodnie na całej powierzchni pola. Uruchamia się w 3 sekundy i umożliwia pewne, jednorodne i intensywne gotowanie.

Dzięki większej wydajności cieplnej pola highlight proces gotowania może być przyspieszony. Zmiany wprowadzone w płycie nie pogarszają jej odporności na wysokie temperatury ale poprawiają możliwości jej sterowania.

Funkcja „Sprinter” umożliwia zmniejszenie czasu gotowania do około 15% w zależności od sposobu gotowania i stosowanych naczyń.

6. WSKAZÓWKI ODNOŚNIE NACZYŃ

Używanie dobrej jakości naczyń jest bardzo istotne dla wydajności gotowania na płycie



Proszę zawsze stosować naczynia dobrej jakości z grubym i doskonale płaskim dnem: w takich naczyniach nie powstają miejscowe przegrzania i pokarm nie przypala się, grube metalowe naczynia zapewniają równomierne rozkładanie się ciepła.

Upewnić się czy dno naczyń jest suche: przy napełnianiu naczyń płynem lub używaniu naczyń wyjętych z lodówki proszę zadbać aby dno naczyń było suche, zapobiegnie to zabrudzeniu płyty.

Stosować naczynia takiej wielkości aby pokrywały całość pola grzejnego: średnica naczyń nie powinna być mniejsza od średnicy pola, jeżeli będzie ona nieznacznie większa to sprawność gotowania będzie maksymalna.

| Pozycje | | Wskazówki |
|---------|---------------|---|
| 1 - 2 | Bardzo niska | Podgrzewanie talerzy, roztopianie masła i czekolady... |
| 3 - 4 | Niska | Gotowanie na wolnym ogniu, sosy, duszenie, puddingi ryżowe, gotowanie jajek w koszulce... |
| 5 - 6 | Umiarkowana | Fasolka, mrożonki, owoce, gotowanie wody... |
| 7 - 8 | Średnia | Jabłka na parze, świeże warzywa, makaron, naleśniki, ryby... |
| 9 - 10 | Wysoka | Bardziej intensywne gotowanie, omelety, steki, flaki... |
| 11 - 12 | Bardzo wysoka | Steki, zrazy, smażenie... |

8. CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty poczekać aż ostygnie.
- Dopuszczalne jest jedynie używanie środków i skrobaków przeznaczonych do płyt ceramicznych, dostępne są one w sklepach AGD.
- Proszę unikać rozlewania potraw; wszystko co dostanie się na płytę podczas gotowania szybko się przypali utrudniając czyszczenie płyty.
- Proszę trzymać z dala od płyty wszelkie łatwo topiące się substancje takie jak plastiki, cukier lub wyroby zawierające cukier.

CZYSZCZENIE

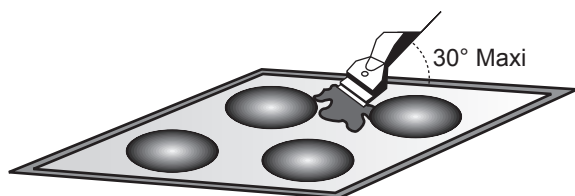
- nalać kilka kropel preparatu do czyszczenia płyt na powierzchnię płyty
- usunąć zabrudzenia szmatką lub lekko zwilżonym ręcznikiem papierowym
- wytrzeć do sucha szmatką lub ręcznikiem papierowym aż do uzyskania czystej powierzchni

Jeżeli na płycie nadal jest brud:

- nalać ponownie kilka kropel preparatu do czyszczenia płyt na powierzchnię płyty
- użyć skrobaka pod kątem 30o do powierzchni płyty aż do usunięcia zabrudzeń
- wytrzeć do sucha szmatką lub ręcznikiem papierowym aż do uzyskania czystej powierzchni
- w razie potrzeby czynność powtórzyć

KILKA WSKAZÓWEK

Częste czyszczenie płyty pozostawia na niej warstwę ochronną. Gotowanie winno odbywać się na czystej płycie. Ślady po wodzie można usunąć za pomocą kilku kropli octu lub soku z cytryny. Następnie należy przetrzeć płytę środkiem do czyszczenia płyt. Pokręta można zdemontować do czyszczenia płyty jednak należy zadbać aby nic nie dostało się do otworów po czym należy je dokładnie zamontować. Powierzchnia płyty jest odporna na przesuwanie po niej naczyń o płaskim dnie ale zalecamy ich unoszenie przed zmianą pola gotowania.



UWAGA:

- Nie używać zbyt mokrej gąbki
- Nie używać nigdy noża ani śrubokręta
- Skrobak nie uszkodzi płyty jeżeli trzymany jest pod kątem 30°
- Nigdy nie zostawiaj skrobaka w zasięgu dzieci
- Nigdy nie używaj substancji ściernych lub metalowych wiórków

Ramka wokół płyty:

czyścić wodą z detergentem, spłukać i wytrzeć miękką szmatką.

Pokręta sterujące: można je zdemontować poprzez wyciągnięcie do góry.

Mogą być czyszczone wyłącznie wodą z mydłem lub na sucho. Przed ponownym umieszczeniem na płycie, należy je dokładnie osuszyć. Należy uważać, aby podczas tych czynności woda nie dostała się do otworów pod pokrętłami sterującymi.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Palniki nie podtrzymują temperatury wrzenia, nie pozwalają

na dobre usmazenie potrawy.

- Trzeba korzystać z garnków o idealnie płaskim dnie. Jeśli pomiędzy dnem garnka a powierzchnią płyty widoczne jest światło, powierzchnia dna garnka nie przewodzi poprawnie ciepła.
- Średnice dna garnków powinny dokładnie odpowiadać średnicom wybranych palników.

Potrawy gotują się zbyt wolno.

- Używasz niewłaściwych garnków. Dna garnków powinny być płaskie, mieć dostateczną grubość i ciężar i taką samą średnicę jak wybrany palnik.

Niewielkie rysy (mogące wyglądać jak pęknięcia) lub porysowania na szklanej powierzchni płyty.

- Niewłaściwa metoda czyszczenia, garnki o szorstkim dnie lub twarde cząstki (soli lub piasku) pomiędzy dnem garnka a powierzchnią płyty. Należy stosować się do zalecanych sposobów czyszczenia. Sprawdzić czy dno garnków jest czyste i wykorzystywać tylko takie naczynia, które mają gładkie dno. Nie usuwamy w ten sposób małych rys, lecz z czasem staną się one mniej widoczne dzięki regularnemu czyszczeniu.

Ślady metalu (moga wyglądać tak jak rysy).

- Nie należy przesuwac po powierzchni płyty garnków aluminiowych. Aby usunąć rysy należy czyścić płytę zgodnie z zaleceniami.
- W przypadku zastosowania nieodpowiednich materiałów czyszczących lub pozostawienia plam z rozlanych płynów i tłuszczów, należy posłużyć się skrobakiem i użyć zalecanego środka czyszczącego.

Ciemne plamy

- Skorzystać ze skrobaczki i użyć zalecanego środka czyszczącego

Odbarwienia na płycie

- Ślady aluminium i miedzi pochodzące z garnków, a także osady mineralne pochodzące z wody lub z żywności usuwamy pastą czyszczącą.

Na powierzchni płyty pozostaje roztopiony karmel lub tworzywo sztuczne.

- Patrz rozdział CZYSZCZENIE.

Płyta nie działa lub nie działają niektóre pola

- Nieprawidłowe podłączenie elektryczne. Proszę sprawdzić czy płyta jest podłączona zgodnie z zaleceniami.

Miga wskazanie „H” gorących pól

- Za wysoka temperatura obwodów elektronicznych. Płyta powinna być sprawdzona przez autoryzowany serwis.

10. SERWIS

Zanim wezwiesz autoryzowany serwis proszę sprawdzić czy płyta jest podłączona do instalacji elektrycznej i czy bezpiecznik nie jest przepalony. Jeżeli nie można zidentyfikować usterki proszę odłączyć płytę i wezwać serwis. Proszę nie próbować naprawiać płyty samodzielnie. Płyta objęta jest gwarancją producenta na warunkach określonych w polskiej karcie gwarancyjnej. Do naprawy serwisowej wymagany jest dowód zakupu oraz polska karta gwarancyjna.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA



Urządzenie jest oznaczone odpowiednim symbolem zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/CE znaną jako dyrektywa dotycząca ZSEiE. Dbając o właściwą likwidację zużytych wyrobów przyczyniasz się do


ochrony środowiska naturalnego i zapobiegasz potencjalnemu zagrożeniu zdrowia, jakie może stwarzać nieodpowiednie postępowanie z likwidowanym sprzętem gospodarstwa domowego. Symbol umieszczony na urządzeniu wskazuje, że wyrób nie powinien być traktowany jako odpad gospodarstwa domowego i przy likwidacji należy go przekazać do stosownego punktu zbiórki recyklingu wyposażenia elektrycznego i elektronicznego. Utylizacja musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami odnośnie postępowania z odpadami. Szczegółowe informacje odnośnie postępowania, odzysku i recyklingu niniejszego wyrobu można uzyskać w od władz lokalnych, służb odpowiedzialnych za usuwanie odpadów lub w sklepie, w którym kupiłeś ten wyrób.

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZING TENEINDE UW KOOKVLAK OPTIMAAL TE KUNNEN BENUTTEN. Wij raden u aan deze installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor toekomstige raadpleging, en vooraleer het kookvlak in te bouwen, het serienummer van het kookvlak te noteren voor een eventuele tussenkomst van onze naverkoopdienst.

- Het is ten zeerste aangeraden kinderen op afstand te houden tijdens het opwarmen en het koelen van een kookzone zolangde iconje voor resthite brandt, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Wanneer u met olie of vet kookt, houd het kookproces onder ogen daar verhitte olie of vet snel kan vuur vatten.
- Plaats geen aluminiumfolie of plasticen bakjes op de warme kookzones.
- De halogeenzone waarmee het kookvlak is uitgerust straalt een aanzienlijk sterk licht uit; vermijd deze lampen langdurig aan te staren.
- Wij raden u aan na elk gebruik het kookvlak schoon te maken om accumulatie van vuil en vetten te vermijden. Zoniet koken en verkolen deze resten en verwekken ze bij elk verder gebruik rook en onaangename geuren. Ze kunnen eveneens een brand verwekken.
- De bedieningsconsole van het kookvlak is zeer gevoelig, plaats hier geen hete pannen.
- Nooit direct op het kookvlak koken, maak gebruik van kookpannen.
- De pan steeds centraal op de kookzone plaatsen.
- Gebruik het oppervlak van de kookzone niet als snijd- of werkvlak.
- Verschuif de pannen niet op het kookvlak; risico voor krassen.
- Geen zware voorwerpen boven het kookvlak plaatsen, ze zouden kunnen vallen en het kookvlak beschadigen.
- Sla geen voorwerpen op het kookvlak op.
- In het onwaarschijnlijk geval dat het glasoppervlak zou barsten, schakel het toestel onmiddellijk uit en contacteer de naverkoopdienst.
- Gebruik nooit een stoom- of hogedrukspuitbus om het apparaat schoon te maken.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Wij werken voortdurend aan de verbetering van onze producten. Daarom kan de apparatuur zijn aangepast met de nieuwste technische verbeteringen.

 Kookplaten voldoen aan de Europese Richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE, vervangen door 2006/95/EC en 2004/108/EC en daaropvolgende wijzigingen.

2. INSTALLATIE

Het inst alleren van een huishoudelijk apparaat kan ingewikkeld zijn en moet correct worden uitgevoerd om te voorkomen dat de veiligheid van de consument ernstig in gevaar komt. Daarom moet dit worden uitgevoerd door een vakkundig en gekwalificeerd persoon en moet de installatie worden uitgevoerd volgens de geldende technische voorschriften. In het geval dit advies wordt genegeerd en de installatie door een niet-gekwalificeerd persoon wordt uitgevoerd, wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor ieder mogelijk technisch falen van het product af, of dat nu wel of niet resulteert in schade aan goederen of in verwondingen bij personen.

3. INBOUW

Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd door een temperatuurbestendige lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

Installatie (fig B / D) :

- Het kookvlak wordt geleverd met een dichtingstrip. Voor de plaatsing van deze strip,
 - bescherm zorgvuldig het glasoppervlak en keer het kookvlak om, met het glasoppervlak naar onder.
 - plaats de afdichtstrip rondom het kookvlak.
 - installeer deze heel zorgvuldig teneinde alle infiltratie in het
- Voorzie een ruimte van minstens 5 cm tussen het kookvlak en de aangrenzende wanden.
- Indien de onderkant van het kookvlakframe zich dichtbij een zone bevindt die normaal toegankelijk is bij het opbergen of andere werkzaamheden, plaats een scheidingswand op 1 cm onder de kookvlakbodem om alle risico's voor brandwonden of beschadiging te vermijden.

4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie voor het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen in het land van installatie. De fabrikant groep wijst alle verantwoordelijkheid af in geval deze schikking niet wordt nageleefd.

LET OP :

Voordat u begint met de elektrische aansluiting controleer goed of de installatie gerandaard is en of er geen schade is. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongelukken die ontstaan door het aansluiten van haar apparatuur op niet gearde stopcontacten.

Opgelet :

- Vooraleer het apparaat aan te sluiten, controleer de voedingsspanning op de teller, de instelling van de stroomverbreker, het kaliber van de smeltveiligheid en de aardleidingcontinuïteit van de installatie.
- De elektriciteitsvoorziening moet gebeuren via een stopcontact met aardleiding of via een omnipolaire breukvoorziening met een contactopening van minstens 3 mm. Indien het kookvlak is voorzien van een stekker, moet het stopcontact op een toegankelijke plaats worden aangebracht.
- De groen/gele beveiligingsdraad moet verbonden worden aan aardinglemmen van het apparaat enerzijds en van de installatie anderzijds.
- Onze verantwoordelijkheid dekt geen enkel incident of eventuele gevolgen hiervan die kunnen voorkomen bij het gebruik van een apparaat zonder aardingleiding of waarvan de aardingleiding defect is.

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel welke alleen aangesloten kan worden op 220-240 V tussen fases of fase en neutraal.

- Aansluiten, voor de juiste zekering moet u de tabel hanteren.

Het is mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:
Driefasig 220-240 V3~ Driefasig 380-415 V2N~

| | Enkelfasig 220-240V~ | Tweefasig 220-240V2~ | Tweefasig 380-415V2N~ | Driefasig 220-240V3~ | Driefasig 380-415V3N~ |
|--|---|--|--|---|--|
| Smeltveiligheid | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| KABEL DIKTE | 3 G 2,5 mm ² | 3 G 2,5 mm ² | 4 G 2,5 mm ² | 4 G 2,5 mm ² | 5 G 1,5 mm ² |
| TYPE | HO5RR-F of HO5VV-F of HO5V2V2-F | | | | |
| Aansluiting aan klembord | | | | | |
| Shunter: verbinden met shuntplaatje | PH Fase shunter 1-2 shunter 2-3 N Neutraal shunter 4-5 T Aarding | PH Fase shunter 1-2 shunter 2-3 PH Fase shunter 4-5 T Aarding | PH Fase shunter 2-3 N Neutraal shunter 4-5 T Aarding | PH Fase shunter 1-2 PH Fase shunter 3-4 PH Phase 5 T Aarding | PH Fase PH Fase N Neutraal shunter 4-5 T Aarding |

De volgende informatie zal u helpen bij het selecteren van de best aangepaste pannen voor het bekomen van optimale kookresultaten.

Roestvrij staal: aanbevolen.
Best met "Sandwich" bodem. De "Sandwich" bodem combineert de kwaliteiten van roestvrij staal (uitzicht, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium of koper (warmteoverdracht en gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: dikwandige bodem aangeraden.
Goede warmtegeleiding. Aluminiumrestjes laten soms sporen op het kookvlak, maar kunnen bij snelle ingreep makkelijk verwijderd worden. Vermijd dunwandige aluminiumplaat.

Gietijzer / vitrokeramiek: afgeraden.
Zwakke prestaties. Kan het glasoppervlak krassen.

Koperen bodem: dikwandige bodem aangeraden.
Goede prestaties, maar koper kan sporen nalaten met het uitzicht van krassen. Deze kunnen verwijderd worden door een spoedige reiniging van het kookvlak. Let erop het water in de pan niet volledig te laten verdampen, daar het verhitte metaal aan het oppervlak kan blijven plakken. Een verhitte koperen pan kan op het kookvlak definitieve sporen nalaten.

Porselein / geëmailleerd staal: goede prestaties.
Uitsluitend met vlakke bodem, dunwandige en gladde bodem.

7. GEBRUIK VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

- Bepaal het teken dat overeenkomt met de kookzone die u nodig heeft.
- Aanbevolen wordt de hitte op zijn hoogst in te stellen tot de zone goed warm is geworden en vervolgens lager te zetten naar de gewenste kookinstelling.
- Iedere zone is verbonden met een op de kookplaat geplaatste resthitte indicator. Deze licht op als de temperatuur van de hittezone de 60° C en hoger bereikt. Hij zal aan blijven, zelfs als de unit is uitgezet, tot het oppervlak afgekoeld is.
- Draai, om een hittezone uit te zetten, de corresponderende bedieningsknop naar de stand "O".
- Standen: de onderstaande voorbeelden zijn bedoeld als een leidraad. Wanneer u vertrouwd begint te raken met het gebruik van uw kookplaat, kunt u gaan uitvinden welke instellingen u het beste bevallen.

| Posities | Tips... |
|-------------|---|
| 1 Erg laag | Bord warm houden, boter/chocolade smelten ... |
| 2 Laag | Langzaam koken, gepocheerde eieren |
| 3 Gemiddeld | Gedroogde bonen, bevroren voedsel, fruit, kokend water... |
| 4 Matig | Gestoomde appels, groente, pasta, vis, crêpes ... |
| 5 Hoog | Omelet, vlees ... |
| 6 Zeer hoog | Frituren, vlees ... |

5. PRESENTATIE - DE ZONES

- Highlightzone: Werkt binnen 3 seconden en is geschikt voor rustig, homogeen en langdurig koken.

De keramische kookplaat heeft voordeel door de grotere warmte afgifte, voortgebracht door de Hightlight kookzones, waardoor het kookproces versnelt. De modificatie van de kookplaat heeft geen invloed gehad hitte bestendigheid van het glas, maar heeft wel de veiligheid verbeterd.

Met de "sprinter" optie kan er een kooktijd verkorting gehaald worden tot wel 15%, afhankelijk van de manier van koken en de gebruikte pannen.

6. SELECTIE VAN KOOKGERIEF

Het gebruik van kwaliteitspannen is onontbeerlijk voor het bekomen van goede kookresultaten



- Gebruik kwaliteit spannen met een vlakke bodem: de volmaakte vlakke bodem vermijdt verhittingspunten waarop het voedsel kan aanbranden en de dikte van het metaal verschaft een perfecte warmteverdeling.

- Controleer of de panbodem droog is: bij het vullen van de pan of bij gebruik van bijvoorbeeld een pan uit de koelkast, controleer of deze volledig droog is; deze voorzorg vermijdt de vervuiling van het kookvlak.

- Gebruik pannen met een doormeter die de kookzone volledig dekt: zorg ervoor dat de panbodem minstens even groot is als de kookzone. Indien de bodem lichtjes groter is, wordt de energie optimaal gebruikt.

8. ONDERHOUD VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

- Voor de schoonmaak van het glasoppervlak van de kookzone is het belangrijk te wachten tot deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik slechts specifieke schoonmaakproducten voor het reinigen van het oppervlak van de kookzone, zoals smeermiddel en krabber. Deze zijn makkelijk verkrijgbaar in de handel.
- Vermijd overkoken; de resten die op het kookvlak vallen branden snel aan en zijn nadien moeilijk te verwijderen.
- Het is aanbevolen alle stoffen die kunnen smelten zoals plasticen voorwerpen, suiker en suikerbevattende producten op afstand te houden van het kookvlak.

ONDERHOUD:

- breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- poets met een licht bevochtigde zachte doek of keukenrolpapier, vooral de vervuilde delen.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.

Indien na deze onderhoudsbeurt de vlekken aanhouden

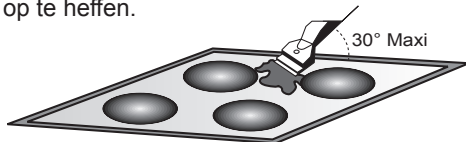
- breng opnieuw enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- verwijder met de hulp van een krabber de hardnekkigste vlekken, rekening houdend met een hoek van 30° ten opzichte van het kookvlak.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.
- herhaal de voorgaande procedure indien nodig.

RAADGEVINGEN:

Regelmatige schoonmaakbeurten vormen een beschermende laag die essentieel is voor het behoeden van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het kookvlak zuiver is alvorens deze weer te gebruiken.

Gebruik enkele druppels witte azijn of citroensap om de water- en kalksporen weg te werken.

Wis vervolgens af met een keukenrolpapier, breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel aan en droog het oppervlak af. Het vitrokeramisch kookvlak is bestand tegen de wrijving van kookgerief met vlakke bodem, maar het is aanbevolen deze tijdens het verplaatsen op te heffen.



NOTA :

- Vermijd het gebruik van een te vochtige spons.
- Gebruik nooit stalen voorwerpen zoals messen en schroevendraaiers.
- Bij gebruik van een krabber zal dit het oppervlak niet beschadigen zolang een invalhoek van 30° wordt aangehouden.
- Houd de krabber met scheermes op afstand van kinderen.
- Gebruik geen bijtende producten of schuurpoeders.
- De kookvlaklijst, naargelang het model:
Om het kookvlak te reinigen zonder de lijst te beschadigen, was het geheel af met water en zeep, spoel af en droog met een zachte doek.
- Les manettes : pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.
Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

9. PECHVERHELPING

- De kookzones handhaven geen lichte bouillon of frituur.
- Gebruik uitsluitend pannen met vlakke bodem. Bij de minste afstand tussen de pan en het kookvlak is een correcte warmteoverdracht tussen de kookzone en de pan onmogelijk.
- De bodem van de pan moet volledig de diameter van de geselecteerde kookzone dekken.

Te traag kookproces.

- Gebruik van niet aangepaste pannen. Gebruik uitsluitend kookgerief met een vlakke, zware bodem en met een diameter die overeenstemt met de kookzone.

Kleine krassen op het glazen oppervlak.

- Verkeerde reinigingsmethode, of pannen met ruwe bodem, of zand- of zoutdeeltjes tussen het kookvlak en de pan. Raadpleeg het hoofdstuk "ONDERHOUD".
- Zorg ervoor dat de panbodem vóór gebruik zuiver is en gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem. De krassen kunnen slechts beperkt worden door een doelmatige schoonmaak.

Sporen van metaal

- Verschuif geen voorwerpen in aluminium op het kookvlak; raadpleeg de schoonmaakinstructies.

- U gebruikt verkeerd kookgerief.

De vlekken blijven. Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Donkere vlekken

- Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Heldere vlekken op het kookvlak.

- Sporen van aluminium of koperen pannen, maar eventueel ook van water, mineraal- of voedselresten.

Deze kunnen verwijderd worden met een reinigungscreme. Gesmolten suiker of plastic op het kookvlak.

- Raadpleeg het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Het gehele kookvlak of sommige kookzones werken niet.

- Vraag een technicus te controleren of de aansluiting overeenstemt met de instructies.

De «H» resthite icoon knippert.

- De temperatuur van de elektronische componenten is te hoog. Vraag een technicus de installatie van het kookvlak te controleren in overeenstemming met de instructies.

10. SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:

— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar

— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen

— bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

11. BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

1. ALLMÄNNA VARNINGAR

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT SÅ ATT DU KAN ANVÄNDA DIN HÄLL PÅ BÄSTA SÄTT.


Vi rekommenderar att du förvarar installations- och bruksanvisningarna för senare referens. Innan du använder hällen första gången bör du anteckna serienumret nedan, om du skulle behöva underhåll eller reservdelar.

För att undvika brännskador rekommenderar vi att du håller barnen borta från tillagningszonerna oavsett om dessa används eller är avstängda.

Så länge som värmeindikatorn är tänd bör försiktighet iakttas.

- Var mycket noggrann när du lagar mat med olja eller annat fett då dessa produkter är lättantändliga.
- Aluminiumfolie och plastprodukter får ej placeras på tillagningszonerna.
- Hällen bör rengöras efter varje användning för att förhindra ansamling av smuts och fett. Med tanke på obehaglig lukt, rökutveckling och brandrisk bör sådant tas bort från hällen eftersom det bränns fast nästa gång hällen används.
- Du bör inte titta direkt på halogenelementen.
- Låt bli att vidröra värmezonen under användning och en stund efteråt.
- Laga aldrig maten direkt på den glaskeramiska hällen. Använd alltid lämpliga kokkärl och redskap.
- Kokkärlet ska placeras i mitten på tillagningszonen som används.
- Använd inte keramikhällen som skärbräda.
- Dra inte kastruller och liknande över hällen.
- Förvara inga tunga saker ovanför hällen. Om de ramlar ner på hällen kan hällen skadas.
- Använd inte hällen som arbetsyta.
- Förvara ingenting på hällen.
- Använd inte hällen om en spricka mot förmodan skulle uppstå. Koppla i så fall omedelbart bort strömmen från hällen och kontakta återförsäljaren.
- Använd aldrig ånga eller högtrycksspray för att rengöra apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller har instruerats av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Se till att barn inte leker med produkten.

Vi strävar ständigt efter att förbättra vår produktkvalitet och modifierar därför våra produkter i takt med de senaste tekniska landvinningarna.

 Denna produkt uppfyller bestämmelserna i Direktiver 73/23/EEC och 89/336/EEC (ersatts med direktiver 2006/95/EC och 2004/108/EC) och senare ändringar.

2. INSTALLATION

Att inst allera en hushållsapp arat kan vara komplicerat, och om det inte görs korrekt föreligger risk för allvarliga personskador. Därför bör du låta en fackman ut föra inst allationen enligt gällande tekniska regler och föreskrif ter. Om detta råd ignoreras, och inst allationen inte ut förs av en fackman, avsäger sig tillverkaren allt ansvar för eventuella tekniska fel på produkten, oavsett om dessa resulterar i skador på egendom eller personskada.

3. INBYGGNAD

Både utrymmet i vilket spishällen installeras, och dess omgivning, måste vara tillverkade av värmebeständiga material. Alla dekorlaminat ska dessutom vara limmade med värmebeständigt lim.

Installation (fig. B / D):

- En vattentät tätning medföljer hällen.

Före montering:

- vänd hällen upp och ner med glasytan nedåt. Var noga med att skydda glaset mot skador .
- montera tätningen runt hällen.
- kontrollera att den sitter korrekt, så att inte läckage uppstår in i underskåpet.

- Spisen ska monteras minst 5 cm från alla vertikala ytor.
- Om den undre delen av hällen vid monteringen ligger nära ett område som normalt rengörs vid städning, montera en avskiljning 1 cm under hällens undre del för att undvika att bränna dig eller andra skador.

4. ELEKTRISK ANSLUTNING

"Installationen måste överensstämma med standardföreskrifterna." Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för de skador som kan uppstå vid olämplig eller felaktig användning.

VARNING:

- Kontrollera före all elektrisk användning att elspänningen som visas på elmät aren är korrekt, att jordfelsbryt arens inställningar är korrekta, att installationens jordanslutning är obruten och att enheten är korrekt avsakrad
- Den elektriska anslutningen vid installationen bör göras till ett jordat uttag eller en flerpoleg frånskiljare. Om apparaten har ett eluttag måste den installeras så att det går att komma åt uttaget.
- Elförsörjningens gula och gröna ledning ska anslutas till både hällens och elnätets jordanslutningar.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för olycksfall orsakade av att apparaten är ojordad eller har bruten jordförbindelse.
- Eventuella frågor om elkabeln ställs till en fackman eller återförsäljaren.

Hällen har en elanslutningskabel som kan anslutas till ett uttag med 220-240 V mellan faser eller mellan fas och nolla.

- Anslut den till ett uttag. Välj rätt säkring enligt tabellen. Hällen kan emellertid anslutas till:
 - . Trefas 220-240 V3~
 - . Trefas 380-415 V2N~

ELANSLUTNING

| | Enfas 220-240V~ | Tvåfas 220-240V2~ | Tvåfas 380-415V2N~ | Trefas 220-240V3~ | Trefas 380-415V3N~ |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| Säkring | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| Kabel | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Anslutning till kontaktblocket | | | | | |
| | PH Fas shunt 1-2 N Neutral shunt 2-3 T Jord | PH Fas shunt 1-2 PH Fas shunt 2-3 PH Fas shunt 4-5 T Jord | PH Fas shunt 2-3 N Neutral shunt 4-5 T Jord | PH Fas shunt 1-2 PH Fas shunt 3-4 PH Fas T Jord | PH Fas PH Fas N Neutral shunt 4-5 T Jord |

Följande information är till hjälp när du ska välja vilka kärl som är lämpligast för att få goda resultat.

| | Keramisk zon |
|-------------------------|---|
| Märke på köksutensilier | Se efter på etiketten som visar om kärlet kan användas för glaskeramikhällen. |
| Rostfritt stål | Rekommenderas Särskild bra för kärl med flerskiktetsbotten. Flerskiktetsbotten kombinerar fördelarna hos rostfritt stål (utseende, slitstyrka och stabilitet) med fördelarna hos aluminium eller koppar (värmeöverföring och jämn fördelning). |
| Aluminium | Rekommenderas Tjock botten rekommenderas: bra ledningsförmåga. Ibland kan avlagringar göra märken på hällen, men de försvinner om de tas bort omedelbart. |
| Gjutjärn | Fungerar bra Varning: kan repa ytskiktet. |
| Emaljerat stål | Fungerar bra En plan, tjock och jämn botten rekommenderas. |
| Glas | Rekommenderas ej Fungerar inte bra. Kan repa ytskiktet. |
| Porslin | Rekommenderas Fungerar inte bra. Endast med plan botten, inte tjock och jämn. |
| Kopparbotten | Rekommenderas Tjock botten rekommenderas. Fungerar bra, men var försiktig eftersom koppar kan göra märken. |

7. ANVÄNDA GLASKERAMIKHÄLLEN

- Leta reda på den symbol som motsvarar önskad tillagningszon: Varje yta regleras med ett kontrollvred som styr åtkomsten till olika effektnivåer.
- Vi rekommenderar att den högsta värmeinställningen används tills ytan har värmts upp helt, och sedan sänks till den önskade tillagningsnivån.
- Indikatorlampan för kvarvarande värme tänds när plattans temperatur blir 60 °C eller högre. Den lyser tills ytan har svalnat, även om apparaten stängs av. Lampan slocknar när plattans temperatur sjunker under 60 °C.
- När du ska stänga av en platta vrider du motsvarande vred tillbaka till "0".
- Lägen: Nedanstående exempel är avsedda som tips. När du har bekantat dig med hällen kommer du själv fram till vilka inställningar som passar dig bäst.

| Lägen | Tips... |
|--------------|--|
| 1 Mycket låg | För att hålla mat varm, smälta smör och choklad |
| 2 Låg | Långsam tillagning, såser, grytor, risgrynsgröt, pocherade ägg ... |
| 3 Ganska låg | Bönor, frusen mat, frukt, koka vatten ... |
| 4 Medelvarm | Ångkokade äpplen, färska grönsaker, pasta, pannkakor, fisk ... |
| 5 Hög | Intensivare tillagning, omeletter, biffar ... |
| 6 Mycket hög | Biffar, kotletter, fritering ... |

5. PRESENTATION

• **hilight-zoner:** en metalldare är jämnt fördelad över ytan. Den är effektiv inom tre sekunder och passar för stabil, homogen tillagning samt längre koktider.

Glaskeramikhällen avger mer värme tack vare highlight-tillagningszonerna, vilket påskyndar tillagningsprocessen. Ändringar av hällens design påverkar inte glasets förmåga att klara av höga temperaturer, men kontrollmöjligheterna har förbättrats.

Med "Sprinter-funktionen" kan man minska tillagningstiden med upp till 15 %, beroende på tillagningssätt och vilken typ av kärl som används.

6. REKOMMENDERADE KOKKÄRL

Kokkärlet av god kvalitet är avgörande för att hällen ska fungera så bra som möjligt.

- Använd alltid kokkärlet av god kvalitet med helt plan och tjock botten: Med den här typen av kokkärlet undviker du ojämn värmefördelning som kan få maten att bränna fast. Tjocka metallkastruller och pannor ger en jämnare värmefördelning.
- Kontrollera att kärlets botten är torr: När du fyller kärlet med vätska eller använder ett kärl som har förvarats i kylan är det viktigt att kärlets botten är helt torr innan det placeras på hällen. På så sätt undviker man att det uppstår fläckar på hällen.
- Använd kärlet med en diameter som täcker hela den aktuella ytan: Kärlets storlek ska inte vara mindre än den uppvärmda ytan. Om det är något större utnyttjas energin maximalt effektivt.

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Låt hällen svalna innan du utför något underhåll på den.
- Använd endast produkter (rengöringsmedel och skrapor) som är särskilt utformade för keramikhällar. De kan köpas i järnaffärer.
- Undvik spill eftersom allt som hamnar på hällen snabbt bränns fast vilket gör rengöringen svårare.
- Det är lämpligt att hålla undan alla substanser från hällen som kan smälta, exempelvis plast, socker och sockerbaserade produkter.

UNDERHÅLL:

- Placera ett par droppar av specialrengöringen på hällens yta.
- Gnid bort envisa fläckar med en mjuk trasa eller lätt fuktat hushållspapper.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.

Om vissa fläckar ändå inte går bort:

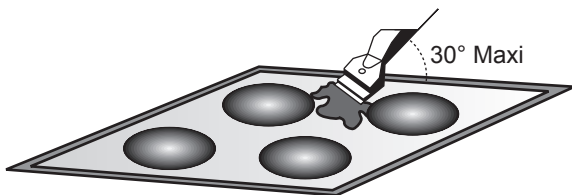
- Placera ett par droppar till av specialrengöringen på hällens yta.
- Skrapa med skrapan, med en vinkel på högst 30° mot hällen, tills fläcken är borta.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.
- Upprepa vid behov.

Några tips:

Regelbunden rengöring skapar ett skyddande lager som förhindrar repor och slitage. Se till att ytan är ren innan du använder hällen igen. Du kan få bort fläckar efter hårt vatten med några droppar vinäger eller citronjuice. Torka sedan med hushållspapper och några droppar specialrengöring.

Keramikhällens yta tål att du drar kokkärnen över den, men det bästa är om du lyfter kärnen när du flyttar dem mellan olika zoner.

Obs!



Använd inte en allt för blöt svamp.

Använd aldrig kniv eller skruvmejsel.

En skrapa med rakblad skadar inte ytan, så länge den hålls i en vinkel på högst 30°.

Förvara skrapor med rakblad utom räckhåll för barn.

Använd aldrig slipmedel eller skurprodukter.

• Omgivande met all: rengör den omgivande metallen med tvål och vatten. Skölj och torka med en mjuk trasa.

• Les manettes : pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

9. PROBLEMLÖSNING

För låg temperatur på tillagningszonerna

- Använd bara kärl med plan undersida. Om ljus syns mellan kärlet och hällen leder inte zonen korrekt.
- Kärlets undersida bör täcka den valda zonen helt.

Tillagningen går för långsamt

- Olämpliga kärl används. Använd endast tunga kärl med plan undersida och en diameter som är minst lika stor som tillagningszonen.

Små repor eller avlagringar på hällens glasyt a

- Felaktig rengöring eller kärl med grov undersida används. Partiklar som sand- eller saltkört har hamnat mellan hällen och kärlets undersida. Läs avsnittet om rengöring. Se till att kärlets undersidor är rena före användning och använd bara kärl med plan undersida. Repor kan minimeras genom korrekt rengöring.

Metallmärken

- Dra inte aluminiumkärl på hällen. Se rengöringsrekommendationerna.
- Du använder rätt material, men fläckarna går inte bort. Använd ett rakblad och följ rengöringsanvisningarna.

Mörka fläckar

- Använd ett rakblad och följ rengöringsanvisningarna.

Ljusa områden på hällen

- Märken efter aluminium- eller kopparkärl, men också rester av mineraler, vatten eller mat. Dessa kan tas bort med hållrengöringsmedel.

Karamellisering eller smält plast på hällen

- Läs avsnittet om rengöring.

Hällen eller vissa zoner fungerar inte

- Shuntarna sitter inte korrekt på kontaktkortet. Kontrollera att anslutningarna följer rekommendationerna.

Eftervärmesindikatorn "H" blinkar

- Elektronikens temperatur är för hög. En elektriker bör kontrollera att monteringen följer rekommendationerna.

10. EFTERVÅRD

Kontrollera följande innan du kontaktar en servicetekniker:

- att kontakten sitter i ordentligt och att säkringen är hel. Om du inte hittar felet slår du av apparaten. Försök inte laga den själv, utan ring återförsäljaren eller ett Servicecenter. Apparaten har en garanti som ger kostnadsfri reparation vid servicecentret.

11. MILJÖSKYDD



Produkten är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att produkten kasseras på rätt sätt hjälper du till med att förhindra negativa följder för miljö och hälsa genom olämplig avfallshantering.

Symbolen på produkten visar att den inte får hanteras som hushållssopor.

Den ska i stället överlämnas till korrekt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Avfallshantering måste utföras enligt lokala miljöföreskrifter. Mer detaljerad information om behandling, återställning och återvinning av produkten kan du få hos lokal kommunal förvaltning, avfallshandlingsbolag eller butiken där du köpte produkten.

1. YLEISIÄ TURVAOHJEITA

LUE OPAS HUOLELLISESTI, JOTTA SAAT LIEDESTÄSI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN.

Suosittelimme, että säilytät asennus- ja käyttöoppaan myöhempää tarvetta varten ja merkitset ennen liedien asentamista sen sarjanumeron alla olevaan ruutuun siltä varalta, että tarvitset huollon apua.

- On ehdottoman suositeltavaa pitää lapset loitolla keittotasosta sen käytön aikana tai käytön jälkeen, kun kuumista keittoalueista varoittavat merkkivalot vielä palavat, jotta ei ole vaaraa vakavista palovammoista.
- Valmistaessasi ruokaa rasvaa tai öljyä käyttäen, pidä aina tarkkaan silmällä paistoastiaa, koska kuuma rasva tai öljy syttyy helposti.
- Lieden ohjaustaulu on herkkä laite; älä laske kuumia astioita sen päälle.
- Keittoalueille ei saa laittaa alumiinifoliota tai muovisia astioita.
- Liettä on hieman puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei kerääny likaa ja rasvaa. Puhdistamatta jäänyt lika ja rasva kuumenee seuraavalla käyttökerralla ja synnyttää savua ja epämiellyttävää käryä palonvaarasta puhumattakaan.
- On parempi olla katsomatta pitkään suoraan halogeenielementteihin.
- Älä koske keittoalueisiin niiden käytön aikana tai liian pian sen jälkeen.
- Älä milloinkaan kypsennä ruokaa pelkällä keraamisella keittotasolla. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- Aseta astia aina käyttämäsi keittoalueen keskelle.
- Älä käytä tasoa leikkuulautana.
- Älä siirrä astioita vetämällä tasoa pitkin.
- Älä säilytä raskaita esineitä liedien yläpuolella. Ne voivat vaurioittaa sitä, jos ne sattuvat putoamaan liedelle.
- Älä käytä liettä työtasona.
- Älä käytä liettä säilytyspaikkana.
- Jos keittotasoon vastoin odotuksia syntyy halkeama, älä käytä liettä. Kytke välittömästi liesi irti sähköverkosta ja ota yhteyttä huoltoon.
- Laitetta ei saa puhdistaa höyryllä tai paineruiskulla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pikkulapsia on valvottava, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

Parannamme jatkuvasti tuotteidemme laatua ja saatamme tehdä kodinkoneisiin uusimpien teknisten parannusten mukaisia muutoksia.

CE Tämä tuote täyttää Direktiivien 73/23/EEC ja 89/336/EEC (korvattu direktiiveillä 2006/95/EC ja 2004/108/EC) mukaiset määräykset ja myöhemmät muutokset.

2. ASENNUS

Kodinkoneen asennus voi olla vaativa työ, joka virheellisesti tehtynä saattaa aiheuttaa vakavan vaaran kodinkoneen käyttäjälle. Tämän vuoksi asennus pitäisi antaa ammattilaisesti pätevän henkilön tehtäväksi voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti. Jos tätä neuvoa ei noudateta, vaan asennuksen tekee epäpätevä henkilö, valmistaja ei vastaa mistään tuotteen toimintahäiriöstä riippumatta siitä, aiheutuuko siitä vahinkoa tai tapaturmia.

3. ASENNUS KALUSTEISIIN

Kalusteiden, joihin liesi on tarkoitettu asentaa, sekä kaikkien sen vieressä olevien kalusteiden on oltava kuumuuden kestäviä. Lisäksi kaikki koristelaminaatit on kiinnitettävä kuumuutta kestäväällä liimalla.

Asennus (fig. B / D):

- Lieden mukana tulee vedenpitävä tiiviste.

Ennen asennusta:

- Käännä liesi ylösalaisin niin, että keraaminen taso on alaspäin.

Varmista, että keraaminen taso on suojattu.

- Asenna tiiviste liedien ympärille.

- Varmista, että se on kunnolla paikoillaan, jottei mitään pääse valumaan kalusteiden sisään.

- Jätä vähintään 5 cm:n väli liedien ja viereisten kalusteiden välille.
- Jos liettä asennettaessa liedien alempi puoli on yhteydessä alueeseen, johon voi ylettyä käsittelyn tai puhdistuksen aikana, asenna 1 cm:n kokoinen kappale liedien perustan alle, jotta et aiheuttaisi sille vahinkoa.

4. SÄHKÖLIITÄNTÄ

"Asennuksen on oltava tavanomaisten direktiivien mukainen." Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka ovat seurausta sopimattomasta käytöstä.

Varoitus:

- Tarkista aina ennen sähkötoita mittariin merkitty verkkojännite, ylivirtasuojan asetus, maadoituskytkennän johtavuus ja sulakkeen sopivuus.
- Laite tulee kytkeä käyttämällä maadoitettua pistoketta tai moninapaista kytkintä. Jos liedessä on pistoke, se on asennettava niin, että siihen tarvittaessa päästään käsiksi.
- Virtajohdon keltavihreä johdin on kytkettävä maaliitimeen sekä virtalähteen että liedien päässä.
- Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka aiheutuvat maadoittamattoman laitteen käytöstä tai huonosta maadoituskontaktista.
- Kaikissa virtajohtoon liittyvissä ongelmatilanteissa on otettava yhteyttä huoltopalveluun tai valtuutettuun sähköasentajaan.

Liesi asennetaan verkkojohdolla, joka mahdollistaa liitännän ainoastaan 220–240 voltin sähköliitäntään.

Pistorasiaan kytkettäessä sopiva sulake valitaan oheisen taulukon perusteella.

Liesi on kuitenkin mahdollista kytkeä myös seuraavanlaisiin virtalähteisiin:

- Kolmivaihevirta 220–240 V3~
- Kolmivaihevirta 380–415 V2N~

KEITTOASTIOIDEN VALITSEMINEN - Seuraavassa on tietoja, joiden avulla valitset parhaiten toimivat keittoastiat.

Ruostumaton teräs: Erittäin suositeltava materiaali. Erityisen hyvä, kun kattilassa on monikerros pohja. Monikerros pohjassa yhdistyvät ruostumattoman teräksen edut (ulkonäkö, kestävyys ja lujuus) alumiinin tai kuparin hyviin ominaisuuksiin (lämmönjohtavuus, lämmön jakautuminen tasaisesti).

Alumiini: Suositellaan raskaita astioita. Hyvä lämmönjohtavuus. Alumiinihiukkaset näyttävät joskus keittotasossa olevilta naarmuilta, mutta ne saadaan pois puhdistamalla välittömästi. Alumiinin alhaisen sulamispisteen takia ei ohuita alumiiniastioita pitäisi käyttää.

Valurautaa: Voidaan käyttää, mutta ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Voi naarmuttaa keraamista pintaa.

Kuparipohjaiset / keraamiset astiat: Suositellaan raskaita astioita. Toimivat hyvin, mutta kuparista voi keittotasoon jäädä naarmuilta näyttäviä hiukkasia. Ne voidaan poistaa puhdistamalla taso välittömästi. Näiden astioiden ei kuitenkaan saa antaa kiehua tyhjäksi. Ylikuumentunut metalli saattaa tarttua kiinni keraamiseen tasoon. Ylikuumentunut kuparipohja jättää pysyvän jäljen.

Posliini/emali: Toimii hyvin vain, kun astian pohja on ohut, sileä ja tasainen.

Lasi-keramiikka: Ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Saattaa naarmuttaa keittotasoa pintaa.

SÄHKÖKYTKENTÄ

| | Yksi vaihe 220-240V~ | Kaksi vaihetta 220-240V2~ | Kaksi vaihetta 380-415V2N~ | Kolme vaihetta 220-240V3~ | Kolme vaihetta 380-415V3N~ |
|-------------------------------------|---|---|--|--|---|
| SULAKE | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| JOHTO POIKKI- PINTA TYYPPI | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| KYTKEN- TÄ LIITINRA- SIAAN | | | | | |
| | 2 Vaihe suntti 1-2 suntti 2-3 5 Nolla suntti 4-5 T Maa | 2 Vaihe suntti 1-2 suntti 2-3 5 Vaihe suntti 4-5 T Maa | 1 Vaihe 3 Vaihe suntti 2-3 5 Nolla suntti 4-5 T Maa | 1 Vaihe suntti 1-2 3 Vaihe suntti 3-4 5 Vaihe T Maa | 1 Vaihe 2 Vaihe 3 Vaihe 5 Nolla suntti 4-5 T Maa |

5. ESITTELY

- Korostettu alue: Koko pinnan peittää tasaisesti metalliliuska. Se alkaa toimia 3 sekunnissa ja sopii tasaiseen, yhtenäiseen ja pitkäkestoiseen ruoan laittamiseen. Lasikeraaminen liesi kuumenee erityisen tehokkaasti lämpöä tuottavilla korostetuilla kuumennusalueilla, mikä nopeuttaa ruoan laittamista. Lieteen tehdyt muutokset eivät ole vaikuttaneet lasin kykyyn kestää korkeita lämpötiloja, vaan muutoksilla on kohennettu liedien hallittavuutta. Sprintteri-toiminnolla ruoanvalmistusaika lyhenee jopa 15 % sen mukaan, millaista keittotapaa ja keittoastiaa käytetään.

6. KEITTOASTIAT

Parhaan tuloksen saat käyttämällä korkealuokkaisia astioita.



- Käytä aina laadukkaita keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja: Tämän tyyppisissä keittoastioissa ei synny paikallisia kuumia kohtia, joihin ruoka tarttuu. Paksut metalliset padat ja kattilat jakavat lämmön tasaisesti.
- Varmista, että padan tai kattilan pohja on kuiva: Kun lisäät pataan nestettä tai kun käytät keittoastiaa, joka on ollut jääkaapissa, varmista, että astian pohja on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen liedelle. Näin vältät liesitasoa tahriintumista.
- Käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on riittävän suuri kokonaan peittämään keittoalueen: Kattilalla ei saisi olla pienempi kuin kuumennusalue. Kun se on hieman suurempi, energiaa käytetään mahdollisimman tehokkaasti.

7. LASIKERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN

- Etsi tarvitsemasi keittoalueen merkki. Jokaista yksikköä säädellään säätönupilla, jonka avulla voidaan säätää teho halutunlaiseksi.
- Suositellaan, että lämpötila säädetään korkeimmalleen, kunnes liesi on lämmennyt kunnolla. Sen jälkeen lämpötila säädetään ruoan valmistuksessa tarvittavalle tasolle.
- Jäännöslämmön osoitin syttyy, kun kuumennusalueen lämpötila on vähintään +60 °C. Valo pysyy päällä, vaikka yksikön virta katkaistaisiin, kunnes pinta on jäähtynyt. Valo sammuu, kun kuumennusalueen lämpötila laskee alle +60 °C:seen.
- Kuumennusyksikön virran katkaisu tapahtuu kääntämällä kytkin asentoon "0".
- Lämpötilan säädöt: Alla olevat esimerkit ovat ohjeita. Opittuasi käyttämään liettä voit käyttää asetuksia, jotka sopivat sinulle parhaiten.

| Säädöt | Muutama neuvo |
|--------------------------------|---|
| 1 Erittäin alhainen lämpötila: | Ruoan pitäminen lämpimänä, voin ja suklaan sulattaminen |
| 2 Alhainen lämpötila: | Hidas keittäminen, kastikkeet, padat, puurot, uppomunat |
| 3 Kohtalainen lämpötila: | Pavut, pakasteet, hedelmät, veden keittäminen |
| 4 Keskilämpötila: | Höyrytetty omenat, tuoreet vihannekset, pasta, pannukakut, kala |
| 5 Korkea lämpötila: | Voimakas keittäminen, munakkaat, pihvit |
| 6 Erittäin korkea lämpötila: | Pihvit, kyljykset, paistaminen |

8. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Anna lieden jäähtyä ennen kuin huollat sitä.
- Käytä vain erityisesti keraamisille liesitasoille suunniteltuja tuotteita (puhdistusaineita ja kaapimia). Niitä saa rautakaupasta.
- Vältä kaatamasta liedelle mitään, koska kaikki kuumalle liedelle kaatuneet aineet palavat nopeasti kiinni, mikä vaikeuttaa puhdistamista.
- Lieden lähistöllä ei kannata säilyttää mitään, mikä voi sulaa, kuten muoviesineitä, sokeria tai sokeripohjaisia tuotteita.

KUNNOSSAPITO:

- Laita liesitasolle muutama pisara siihen tarkoitettua puhdistusainetta.
- Hankaa itsepäisiä tahroja pehmeällä kankaalla tai hieman kostutetulla talouspaperilla.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.

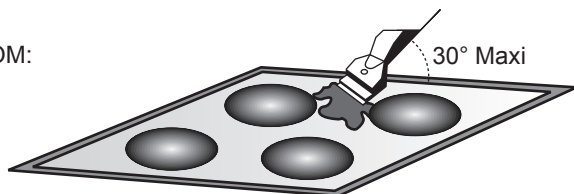
Jos it sepäisimmät t ahrat eivät hävinneet:

- Laita liesitasolle vielä muutama pisara puhdistusainetta.
- Raaputa tahroja kaapimella pitäen sitä 30 asteen kulmassa liesitasoon nähden kunnes tahrat irtoavat.
- Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.
- Toista nämä vaiheet tarpeen mukaan.

VIHJEITÄ:

Kun liesi puhdistetaan usein, liesitason pintaan jää naarmuilta ja kulumiselta suojaava kerros. Varmista, että liesitaso on puhdas ennen kuin käytät sitä. Veden jättämät jäljet voi poistaa muutamalla pisaralla etikkaa tai sitruunamehua. Pyyhi lopuksi imukykyisellä paperilla ja käytä muutama pisara liedenpuhdistusainetta. Ohjausnupit voidaan perinpohjaista puhdistusta varten irrottaa. Varo kuitenkin kaat amasta mitään nestettä avoimiin aukkoihin ja paina lopuksi nupit huolellisesti t akaisin p aikoilleen. Keraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden hankausta. On kuitenkin parempi siirtää ne alueelta toiselle nostamalla.

HUOM:



Älä käytä liian kosteaa sientä.

Älä missään t apauksessa käytä veistä t ai ruuvit altt aa. Parranajokoneen terällä varustettu kaavin ei vahingoit a liesit ason pint aa, kunhan se pidetään 30 asteen kulmassa.

Älä jätä terävää kaavint a lasten ulottuville.

Älä käytä hiont a-aineit a tai hankausjauheit a.

- Metallireunus (tietyissä malleissa): metallireunuksen voi turvallisesti puhdistaa pesemällä sen vedellä ja saippualla, huuhtelemalla ja lopuksi kuivaamalla pehmeällä kankaalla.

• Les manettes : pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

9. VIANSELVITYS

Keittoalueet eivät kiehut a tai paista kunnolla.

- Sinun tulee käyttää kattiloita, joissa on ehdottoman tasainen pohja. Jos asetat kattilan pohjan suoran tason kulmaa vasten ja välistä näkyy valoa, pohja ei ole suora eikä kykene siirtämään riittävästi lämpöä.
- Kattilan pohjan halkaisijan tulisi vastata valitun keittoalueen halkaisijaa.

Ruoka kyp syy hit aasti.

- Käytät vääränlaista keittoastiaa. Kattilan pohjan tulisi olla suora, kohtuullisen paksu ja halkaisijaltaan samaa luokkaa kuin valittu keittoalue.

Liesit asolla on pieniä naarmuja (jotka saatt avat näyttää halkeamilt a tai kulumilt a).

- Liettä on puhdistettu väärällä tavalla, keittoastioissa on karheat pohjat tai keittoastioiden pohjien alla on kiinteitä hiukkasia (suolaa tai hiekkaa).

Käytä suositeltuja puhdistustapoja, varmista keittoastioiden puhtaus ennen käyttöä ja käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä.

Metallijälkiä (saatt avat näyttää naarmuilt a).

- Älä vedä alumiinisia keittoastioita pitkin liesitasoa. Poista jäljet käyttäen suositeltua puhdistusmenetelmää.
 - Liettä on puhdistettu väärin puhdistusaineita käyttäen ja pinnassa on edelleen sille kaatuneiden aineiden jälkiä tai rasvatahroja.
- Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Tummia juovia t ai pilkkuja.

- Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Liesit asossa on värivirheitä.

- Alumiini- ja kuparijäljet sekä vedestä tai elintarvikkeista peräisin olevat suolajäämät voidaan poistaa puhdistusaineella.

Liesit asoon on sulanut kuumia sokeriliukuksia t ai muovia.

- Katso edellä olevia puhdistusohjeita.

Liesi on kokonaan epäkunnossa t ai jotkin alueet eivät toimi.

- Suntteja ei ole oikein kytketty kytkentärimaan.
- Varmista, että kytkentä annettujen ohjeiden mukainen.

Jälkilämmöstä varoitt ava H-näyttö vilkkuu

- Elektroniikka on ylikuumentunut. Huoltokorjaajan on tarkastettava, että asennus on tehty vaatimusten mukaisesti.

10. HUOLTO

Tarkista seuraavat asiat ennen huoltokorjaajan kut sumist a paikalle:

Varmista, että pistoke on pistorasiassa ja sulake ehjä. Jos vikaa ei voida paikallistaa, sammuta liesi – älä kajoja siihen itse – ja ota yhteyttä huoltopalveluun. Liedellä on takuutodistus, jonka voimassa ollessa se korjataan huoltokorjaamalla ilmaiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun Euroopan unionin direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joita vääränlainen jätteenkäsittely voisi muutoin aiheuttaa.

Tuotteeseen merkitty tunnus osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.

Sen sijaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tuote tulee hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, keräämisestä ja kierrätyksestä saa kunnan ympäristöviranomaisilta, jätehuoltoyhtiöstä ja liikkeestä, josta tuote on ostettu.

1. GENERELLE ADVARSLER

LÆS INSTRUKTIONSVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT FOR AT FÅ STØRST MULIGT UDBYTTTE AF PLADEN

Vi anbefaler, at du gemmer brugs- og installationsvejledningen til senere brug, samt at du noterer serienummeret nedenfor, inden du installerer pladen, hvis du får behov for at få hjælp fra servicecenteret.

- Hold børn væk fra kogezoneerne, mens disse anvendes, eller efter at de er slukket, så længe indikatoren for restvarme er tændt, for at undgå alvorlige forbrændinger.
- Overvåg altid tilberedningen af mad med fedt eller olie nøje, da varmt fedt eller olie hurtigt kan bryde i brand.
- Pladens kontrolområde er meget følsomt, placer ikke varme genstande derpå.
- Placer ikke aluminiumsfolie og plastemballage på kogezoneerne.
- Hver gang pladen bruges, er det nødvendigt at rengøre den for at forhindre, at der samler sig snavs og fedt. Hvis der sidder rester, varmes disse op igen, næste gang pladen bruges, og der afgives røg og ubehagelige lugte. Desuden er der risiko for, at der opstår brand.
- Det frarådes at kigge direkte på halogenelementerne.
- Undgå at berøre varmezoneerne, mens de er i brug eller et stykke tid, efter at de har været brugt.
- Tilbered aldrig mad direkte på den glaskeramiske plade. Brug altid egnet kogegej.
- Placer altid panden på midten af den kogezone, du bruger.
- Brug ikke kogepladen som skærebræt.
- Skub ikke køkkenudstyr hen over kogepladen.
- Opbevar ikke tunge genstande over kogepladen. De kan medføre skader, hvis de falder ned på kogepladen.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsbord.
- Brug ikke kogepladen til opbevaring af ting.
- Brug ikke kogepladen, hvis det usandsynlige skulle ske, at overfladen sprækker. Træk straks stikket ud af kontakten, og ring til servicecenteret.
- Brug aldrig damp eller en højtryksrensere til at rengøre hvidevaren.
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner samt sanser eller af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre disse har modtaget vejledning eller instruktion i anvendelsen af maskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.

Vi bestræber os hele tiden på at forbedre kvaliteten af vores produkter, og derfor kan vi ændre apparaterne for at inkorporere de seneste tekniske forbedringer.

 Denne maskine opfylder Direktiv 73/23/EEC og 89/336/EEC (kompensert med 2006/95/EC og 2004/108/EC) med efterfølgende ændringer.

2. INSTALLATION

Installation af en husholdningsmaskine kan være kompliceret, som kan få alvorlig betydning for brugerens sikkerhed, hvis den ikke udføres korrekt. Derfor skal installationen udføres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med gældende tekniske bestemmelser. I tilfælde af at dette råd ignoreres, og installationen udføres af en person uden kvalifikationer, afviser fabrikanten ethvert ansvar for tekniske problemer med produktet, uanset om dette resulterer i tings- eller personskade.

3. INDBYGNING

Det møbel, hvori kogepladen skal installeres, og alle tilstødende møbler skal være fremstillet af materialer, som kan modstå høje temperaturer. Endvidere skal alle dekorationslaminater være fastgjort med varmebestandig lim.

Installation (Fig. B / D):

- Med pladen følger en vandtæt forsegling.

Inden montering:

- vend pladens øverste side nedad, således at glasfladen peger nedad.

Sørg for, at glasset er beskyttet.

- placer forseglingen rundt om pladen.
- sørg for, at den placeres korrekt for at undgå utætheder ind til det understøttende kabinet.

- Efterlad en åbning på mindst 5 cm mellem apparatet og de lodrette sider på det tilstødende møbel.
- Under installationen af pladen skal du, hvis pladens underside vender ind mod et område, der normalt er tilgængeligt, indsætte en adskillelse på 1 cm under pladens bund for at undgå risiko for brandmærker og skader.

4. ELTILSLUTNING

"Installationen skal overholde standarddirektiverne". Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes upassende eller urimelig brug.

Advarsel!

- Kontroller altid følgende inden enhver elinstallation: Den spænding, der fremgår af elmåleren, effektafbryderens justering, installationens jordforbindelse, samt at den anvendte sikring er korrekt.

- Installationens strømforsyning skal føres via et stik med jordforbindelse eller via en flerpolet afbryder.

Hvis maskinen er forsynet med en stikkontakt, skal den installeres, så der er adgang til stikkontakten.

- Den gule/grønne tråd på elledningen skal tilsluttes jordforbindelsen på både netledningen og apparatets klemmer.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker, der skyldes brugen af et apparat uden jordforbindelse eller med defekt jordforbindelse.
- Kontakt servicecenteret eller en kvalificeret tekniker, hvis du har spørgsmål angående netledningen.

Kogepladen er udstyret med en ledning, der kun kan tilsluttes til et strømudtag med 220-240 V mellem faserne eller mellem fase og nul.

- Tilsluttes til en stikkontakt akt. Se tabellen for at vælge korrekt sikring.

Det er dog også muligt at tilslutte kogepladen til:
 . Trefaset 220-240 V3~ . Trefaset 380-415 V2N~

VALG AF KOEGEGREJ –

Følgende oplysninger hjælper dig til at vælge kogegej, som sikrer et godt resultat.

Rust frit stål: Anbefales varmt. Især velegnet med sandwichbund. Sandwichbunden kombinerer fordelene ved rustfrit stål (udseende, holdbarhed og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jævn varmefordeling).

Aluminium: Det anbefales at bruge tungt kogegej. God konduktivitet. Der kan sommetider forekomme ridser i form af aluminiumrester på kogepladen, men disse kan fjernes ved øjeblikkelig rengøring. Tyndt aluminium må ikke anvendes pga. det lave smeltepunkt.

Støbejern: Anvendeligt, men kan ikke anbefales. Dårlig ydeevne. Kan ridse overfladen.

Kobberbund/stentøj: Det anbefales at bruge tungt kogegej. Giver et godt resultat, men kobberet kan efterlade rester, der kan medføre ridser. Resterne kan fjernes, hvis kogepladen rengøres øjeblikkeligt. Lad ikke gryder af denne type koge tørre. Overophedet metal kan smelte fast på glaskogeplader. En overophedet kobbergryde kan afsætte rester, som laver permanente pletter på kogepladen.

Porcelæn/emalje: Giver kun et godt resultat med en tynd, glat og flad bund.

Glaskeramisk: Anbefales ikke. Dårlig ydeevne. Kan ridse overfladen.

ELTILSLUTNING marks

| | Enkelt faset 220-240V~ | Tofaset 220-240V2~ | Tofaset 380-415V2N~ | Trefaset 220-240V3~ | Trefaset 380-415V3N~ |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|
| SIKRING | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| KABEL OMRÅDE TYPE | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| TILSLUT- NING TIL | | | | | |
| KLEM- RÆKE | PH Fase shunt 1-2 shunt 2-3 | PH Fase shunt 1-2 shunt 2-3 | PH Fase shunt 2-3 | PH Fase shunt 1-2 | PH Fase |
| Shunt = parallel kredsene | N Nul shunt 4-5 | PH Fase shunt 4-5 | N Nul shunt 4-5 | PH Fase | N Nul shunt 4-5 |
| | T Jord | T Jord | T Jord | T Jord | T Jord |

5. OVERSICHT

o Highlight-zone: En metallisk leder er fordelt jævnt over hele kogezone. Zonen er klar til brug efter tre sekunder og er velegnet til konstant, ensartet og længerevarende tilberedning.

Fordelen ved den glaskeramiske kogeplade er en højere varmeeffekt, som genereres af highlight-kogezonerne og derved gør madlavningsprocessen hurtigere.

Ændringerne i kogepladens udformning har ikke påvirket glassets evne til at modstå høje temperaturer, men de har til gengæld givet forbedrede kontrolmuligheder.

Med funktionen "Sprinter" kan du opnå en reduktion i madlavningstiden på op til 15 %, afhængigt af den anvendte metode og de anvendte gryder og pander.

6. RÅD ANGÅENDE KOEGEGREJ TIL PLADEN

Det er afgørende at bruge kogegej af god kvalitet for at få mest muligt ud af kogepladen.



• Anvend altid kogegej af god kvalitet med tyk og helt flad bund: Hvis du bruger den slags kogegej, undgår du varme steder, der får maden til at brænde på. Gryder og pander med tyk metalbund giver en jævn varmefordeling.

• Sørg for, at gryden eller panden er tør under bunden: Når du hældes væske i panden eller bruger en pande, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, om bunden på panden er helt tør, inden du sætter den på pladen. På denne måde undgår du, at pladen bliver snavset.

• Brug pander med en diameter, der er stor nok til at dække kogezone helt: Panden må ikke være mindre end varmezone.

Hvis den er en lidt bredere, bruges energien optimalt.

7. HOBSÅDAN BRUGER DU DEN GLASKERAMISKE PLADE

• Find det tegn, der svarer til den kogezone, du skal bruge. Hver kogezone reguleres med en kontrolknop, som giver mulighed for indstilling af alle effektiveauer.

• Det anbefales at anvende den maksimale indstilling, indtil kogezone er varmet helt op. Derefter sænkes temperaturen til det ønskede niveau.

• Indikatoren for restvarme lyser, når varmezone har en temperatur på 60 °C og derover. Selv efter at enheden er slukket, bliver indikatoren ved med at lyse, indtil overfladen er kølet ned. Indikatoren slukkes, når varmezonens temperatur falder til under 60 °C.

• Hvis du vil slukke for en varmezone, skal du dreje kontrolknappen for den pågældende varmezone til 0.

• Positioner: Nedenstående eksempler er kun vejledende. Når du bliver fortrolig med betjeningen af kogepladen, kan du finde de indstillinger, som passer bedst til dine behov.

| Positioner | Nogle tips... |
|-------------|--|
| 1 Meget lav | Til at holde t allerkenere varme samt smelte smør og chokolade... |
| 2 Lav | Langsom stegning, saucer, sammenkogte retter, risengrød, pocherede æg... |
| 3 Moderat | Bønner, frossen mad, frugt, kogende vand... |
| 4 Middel | Dampede æbler, friske grønt sager, pasta, pandekager, fisk... |
| 5 Høj | Kogning ved højere varme, omeletter, stege... |
| 6 Meget høj | Stege, koteletter, stegning... |

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Inden du udfører vedligeholdelsesarbejde på pladen, skal den være helt afkølet.
- Der må kun benyttes produkter (cremer og skraber), der er fremstillet specielt til glaskeramiske overflader. De kan købes hos supermarkeder.
- Undgå spild, da alt, hvad der bliver liggende på pladens overflade, hurtigt brænder og gør rengøringen vanskeligere.
- Hold alle smeltelige materialer væk fra kogepladen, f.eks. plastgenstande, sukker eller sukkerbaserede produkter.

VEDLIGEHOLDELSE:

- Dryp nogle få dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Tør eventuelle genstridige pletter af med en blød klud eller et stykke let fugtet køkkenrulle.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.

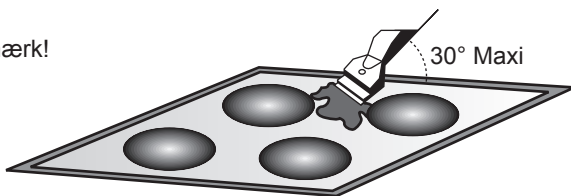
Hvis der er genstridige pletter tilbage:

- Dryp nogle flere dråber specialrengøringsmiddel på overfladen.
- Skrab pletterne af med en skraber, som holdes i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen.
- Tør af med en blød klud eller tør køkkenrulle, indtil overfladen er ren.
- Gentag processen, hvis det er nødvendigt.

NOGLE FÅ TIPS:

Hyppig rengøring giver et beskyttende lag, som er vigtigt til forebyggelse af ridser og slitage. Kontroller, at overfladen er ren, inden kogepladen anvendes igen. Fjern mærker fra vand med nogle få dråber eddike eller citronsaft. Tør herefter af med køkkenrulle og nogle få dråber specialrengøringsmiddel. Den glaskeramiske overflade kan modstå ridser fra kogevej med flad bund, men det er altid bedre at løfte delene, når de flyttes fra en zone til en anden.

Bemærk!



Brug ikke en svamp med for meget vand.
Brug aldrig knive eller skruetrækkere.
En skraber med et barberblad beskadiger ikke overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°.
Hold altid skraberne med barberblade uden for børns rækkevidde.
Brug aldrig slibemidler eller skurepulvere.

- Metaldele (kun nogle modeller): Til sikker rengøring af metaldele kan du bruge sæbe og vand, skylle af og så tørre efter med en blød klud.
- Kontrolknapperne kan tages af ved grundig rengøring. Du skal imidlertid sørge for, at rengøringsmidlet ikke trænger ind i åbne områder, samt at knapperne bliver skubbet ordentlig på plads igen.

9. PROBLEMLØSNING

Kogezoner, der ikke holder en regelmæssig varme, eller hvor stegning ikke sker hurtigt nok.

- Du skal bruge grej med helt flad bund. Hvis der kan skimtes lys mellem bund og et punkt på overfladen, overføres varmen ikke korrekt.
- Bundene på kogevej skal passe nøjagtigt til diameteren på den valgte varmezone.

Langsom tilberedning af maden.

- Der anvendes forkert kogevej. Bundene skal være flade, ret tunge og have den samme diameter som den valgte kogezone.

Småridser (kan optræde som sprækker eller afskrabninger) på glaspladen.

- Forkerte rengøringsmetoder, kogevej med grov bund eller grovkornede partikler (salt eller sand) mellem kogevej og pladens overflade.
Brug de anbefalede fremgangsmåder for rengøring. Kontroller, at bundene er rene, inden kogevej tages i brug, og brug gryder og pander med glat bund.

Metalmærker (kan optræde som ridser).

- Skub ikke kogevej af aluminium hen over kogepladen. Brug den anbefalede fremgangsmåde for rengøring for at fjerne mærkerne.
- Der er anvendt forkerte materialer til rengøring. Spild eller fedtpletter bliver siddende på overfladen, brug en skraber (med barberblad) og det anbefalede rengøringsprodukt.

Mørke striber eller pletter

- Brug en skraber med barberblad og det anbefalede rengøringsprodukt.

Områder med misfarvning på kogepladen.

- Mærker fra gryder og pander af aluminium og kobber samt mineralaflejringer fra vand eller mad kan fjernes med renscremen.

Varme sukkerblandinger/plastik, der er smeltet fast til overfladen.

- Se afsnittet Rengøring af glaskogeplader.

Pladen eller nogle varmezoner fungerer ikke.

- Parallelkredsene er ikke sat ordentlig fast i klemrækken.
Kontroller, at tilslutningen er foretaget i overensstemmelse med anvisningerne.

Indikatoren for restvarme "H" blinker

- Den elektroniske temperatur er for høj. En tekniker skal kontrollere installationen ud fra anbefalingerne.

10. EFTERSALGSSERVICE

Inden du ringer efter Eftersalgsservice, skal du kontrollere følgende:

- At stikket er sat korrekt i, og at sikringen er ok. Hvis fejlen ikke kan findes:

Sluk for apparatet – forsøg ikke at reparere det – ring til eftersalgsservicecenteret. Apparatet leveres med et garantibevis, der sikrer gratis reparation på servicecenterets regning.

11. MILJØHENSYN



Denne maskine er markeret i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EC vedrørende elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE).

■ Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, bidrager du til at forhindre eventuelle skadelige konsekvenser for miljøet og helbredet, som ellers kan forårsages af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. I stedet bør det overdrages til en genbrugsstation med henblik på genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr

Bortskaffelse bør ske i henhold til de lokale miljømæssige regler. Du kan få yderligere oplysninger om håndtering, genskabelse og genanvendelse af dette produkt ved at kontakte dit lokale rådhus, genbrugsstationen eller den forhandler, du købte produktet af.

1. GENERELLE ADVARSLER

LES DENNE BRUKERHÅNDBOKEN NØYE SLIK AT DU FÅR MEST MULIG GLEDE AV PLATETOPPEN.

Vi anbefaler at du tar vare på instruksjonene til installeringen og til senere bruk. Før du installerer platetoppen, bør du skrive ned serienummeret nedenfor hvis du skulle få behov for hjelp fra serviceavdelingen.

Det er viktig å holde barn unna kokesonene når de er i bruk eller når de nylig er slått av og restvarmeindikatoren er på, slik at man forhindrer brannskader.

- Ved steking med fett eller olje er det viktig å følge med på kokeprosessen. Varmt fett eller olje kan raskt ta fyr.
- Aluminiumsfolie og plastboller må ikke settes på varmesonene.
- Etter bruk er det viktig å rengjøre toppen for å hindre at det bygger seg opp skitt og fett. Hvis ikke, blir dette stekt når toppen er i bruk, og det kan fremkalle os og ubehagelig lukt. Det kan også ta fyr.
- Det tilrådes ikke å stirre direkte på halogenelementene.
- Ikke rør varmesonene under og en stund etter bruk.
- Tilbered aldri mat direkte på glassplaten. Bruk alltid egnede kokekar.
- Sett alltid pannen/kjelen i midten av sonen du skal bruke.
- Bruk ikke overflaten som skjærebrett.
- Ikke dra panner og kjeler over platetoppen.
- Tunge objekter bør ikke oppbevares over toppen. Hvis de faller ned på platetoppen, kan det oppstå skader.
- Bruk ikke overflaten som arbeidsbenk.
- Ikke oppbevar objekter på toppen.
- Hvis platetoppen mot formodning skulle sprekke, må den ikke brukes. Da må den straks koples fra stikkkontakten, og du må kontakte servicesenteret.
- Damp eller høytrykksspyler skal aldri brukes til å rengjøre apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med redusert syn eller reduserte fysiske eller mentale evner. Det skal heller ikke brukes av personer uten erfaring med eller kunnskap om apparatet, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for denne personens sikkerhet.
- Ikke la små barn leke med apparatet.

Vi jobber kontinuerlig for å bedre produktkvaliteten, og vi forbeholder oss retten til å utføre modifikasjoner med de siste tekniske nyvinningene.

 Dette apparatet oppfyller betingelsene i Direktiv 73/23/EEC og 89/336/EEC (kompensert med 2006/95/EC og 2004/108/EC) med senere endringer.

2. INSTALLERING

Det kan være komplisert å installere et elektrisk apparat, og det kan oppstå skader dersom det ikke installeres riktig. Derfor bør apparatet installeres av en elektriker, som også vil utføre installeringen i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Dersom dette rådet ikke følges og installeringen utføres av en ukvalifisert person, fraskriver produsenten seg alt ansvar for tekniske feil i produktet, uansett om dette gir seg utslag i skader på utstyr eller personer.

3. INNEBYGD

Skapet som toppen skal installeres i, samt annet møblelement i nærheten, bør være av materialer som tåler høye temperaturer. Dessuten bør alle laminat typer være montert med varmebestandig lim.

Installasjon (fig. B / D):

- Platetoppen leveres med en vanntett pakning.

Før montering:

- Snu toppen opp ned slik at glassplaten er rettet nedover.

Sørg for å beskytte glassplaten.

- Sett på pakningen rundt platetoppen.
- Pass på at den monteres riktig slik at du unngår lekkasjer til kabinettet under.

- La det være minst 5 cm avstand mellom platetoppen og omkringliggende vertikale flater.

- Hvis den nedre delen av platetoppen under installering er nær et område som normalt er lett tilgjengelig ved for eksempel rengjøring, lar du det være en luftespalte på 1 cm under platetoppen for å unngå fare for skolding eller skader.

4. ELEKTRISK TILKOBLING

Installasjonen må oppfylle gjeldende forskrifter.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil eller uforsvarlig bruk.

Advarsel:

- Før bruk av det elektriske apparatet, må du kontrollere spenningen som vises på det elektriske måleapparatet, justeringen av sikringen og riktig jordning av installasjonen, samt at det benyttes riktig sikring.

- Apparatet må ha en elektrisk tilkobling som er jordet eller via en jordfeilbryter.

Hvis apparatet har jordet uttak, må det installeres slik at man kommer til uttaket.

- Den gule/grønne ledningen i strømkabelen må koples til jord på både strømkontaktens og apparatets terminaler.

- Produsenten er ikke ansvarlig for ulykker som måtte oppstå dersom apparatet benyttes uten å være koplet til jord, eller dersom det oppstår en jordfeil.

- Spørsmål om strømkabelen kan du rette til servicesenteret eller en elektriker.

Platetoppen er utstyrt med en ledning som bare kan kobles til 220–240 V-strømforsyning mellom faser eller mellom fase og nøytral.

- Koble ledningen til en stikkontakt etter at du har valgt riktig sikring. Se tabell.

Platetoppen kan også kobles til:

- Trefaset 220-240 V3~
- Trefaset 380-415 V2N~

ELEKTRISK TILKOBLIN

| | Enfaset 220-240V~ | Tofaset 220-240V2~ | Tofaset 380-415V2N~ | Trefaset 220-240V3~ | Trefaset 380-415V3N~ |
|---------------------------------|---|---|--|--|--|
| Sikring | 20 A | 20 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| Kabel | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 3 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 4 G 2,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F | 5 G 1,5 mm ² H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F |
| Tilkopling til kabelhodet | PH Fase Parallellkopling 1-2 Parallellkopling 2-3 N Nøytral Parallellkopling 4-5 T Jord | PH Fase Parallellkopling 1-2 Parallellkopling 2-3 PH Fase Parallellkopling 4-5 T Jord | PH Fase Parallellkopling 2-3 N Nøytral Parallellkopling 4-5 T Jord | PH Fase Parallellkopling 1-2 PH Fase Parallellkopling 3-4 PH Phase T Jord | PH Fase Parallellkopling 1-2 PH Fase Parallellkopling 3-4 N Nøytral Parallellkopling 4-5 T Jord |

5. PRESENTASJON

- **hilight-sone:** en metallisk lederstripe er fordelt jevnt over hele overflaten. Den virker innen tre sekunder og passer til jevn og vedvarende koking.

Den glasskeramiske platetoppen gir større varmeeffekt som genereres av hilight-kokesonene, og gir raskere oppkok. Modifiseringer av platetoppen har ikke innvirket på glassets evne til å tåle høye temperaturer, men derimot gitt bedre kontroll. Med "Sprinter"-funksjonen reduseres koketiden med inntil 15 %, avhengig av kokemetode og kjele.

6. RÅD OM KOKEKAR

For at koketoppen skal fungere optimalt, er det viktig å bruke kokekar av god kvalitet.



- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med flat og tykk bunn: Disse kokekarene vil forhindre heteflekker som gjør at maten svis i bunnen. Tykke metallkjerler og -panner gir jevn varmfordeling.
- Pass på at undersiden av kjelen eller pannen er tørr: Når du fyller en kjele med væske eller bruker en kjele som har stått i kjøleskapet, må du passe på at undersiden av kjelen er helt tørr før du setter den på platen. På denne måten unngår du flekker på platetoppen.
- Bruk kjerler med en diameter som er stor nok til å dekke hele platen: Kjelen bør ikke være mindre enn varmeområdet. Hvis den er litt større, vil platetoppen bruke maksimal effekt.

Følgende informasjon hjelper deg med å velge kjerler som er best egnet til å gi et godt resultat.

| | Keramisk sone |
|-----------------------|---|
| Merke på kjøkkenustyr | På etiketten skal det være et merke som viser om kjelen kan brukes på en vitrokeramisk topp. |
| Rustfritt stål | Anbefales Spesielt god med dobbel bunn. Den doble bunnen kombinerer kvaliteten til rustfritt stål (utseende, varighet og stabilitet) og fordelene ved aluminium eller kobber (varmeformidling og jevn distribusjon). |
| Aluminium | Anbefales Tykk bunn anbefales for god ledeevne. Rester ses kanskje som merker på platetoppen, men går bort hvis platetoppen rengjøres med det samme. |
| Støpejern | God ytelse Advarsel: kan ripe overflaten. |
| Emaljert stål | God ytelse Flat, tykk og glatt bunn anbefales |
| Glass | Anbefales ikke Dårlig ytelse. Kan ripe overflaten. |
| Porselen | Anbefales Dårlig ytelse. Kun med flat bunn, ikke tykk og glatt. |
| Kobberbunn | Anbefales Tykk bunn anbefales. God ytelse, men kobber kan etterlate merker. |

7. BRUKE DEN GLASSKERAMISKE PLATETOPPEN

- Finn merket som samsvarer med kokesonen du behøver: Hver overflateenhet reguleres med en kontrollbryter som gir tilgang til de ulike effektnivåene.
- Det anbefales at varmeinnstillingen er på det høyeste til den er skikkelig varmet opp og deretter senkes til ønsket kokeinnstilling.
- Indikatorlampene for ettervarme lyser når temperaturen for kokesonen når 60 °C og mer. Den lyser selv om enheten slås av, til overflaten er kjølt ned. Den slukker når temperaturen på kokesonen kommer under 60 °C.
- Kokesonen slås av ved å vri den tilhørende bryteren tilbake til "0".
- Posisjoner: Eksemplene nedenfor er ment som en veiledning. Når du blir kjent med platetoppen, finner du de innstillingene som passer deg best.

| Posisjoner | Tips |
|--------------|---|
| 1 Veldig lav | Holde maten varm, smelte smør og sjokolade osv. |
| 2 Lav | Langsom koking, sauser, stuing, rispunding, posjerte egg osv. |
| 3 Moderat | Bønner, frossen mat, frukt, koke vann osv. |
| 4 Middels | Dampede epler, friske grønnsaker, pasta, crêpe, fisk osv. |
| 5 Høy | Mer intens koking, omeletter, biff osv. |
| 6 Veldig høy | Biff, koteletter, fresing osv. |

8. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La platetoppen avkjøles før du begynner med vedlikehold.
- Bruk kun produkter (kremer og skraper) som er spesielt designet for glasskeramikkoverflater. Disse får du kjøpt i jernvarebutikker.
- Unngå søl. Det som faller ned på plateoverflaten, vil raskt bli brennt, og rengjøringen blir vanskeligere.
- Alt som kan smelte, bør holdes unna platetoppen, f.eks. plast, sukker eller sukkerbaserte produkter.

VEDLIKEHOLD:

- Påfør et par dråper med rengjøringsmiddel på platetoppen.
- Skrubbe vanskelige flekker med en myk klut eller med lett fuktet kjøkkenpapir.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten blir ren.

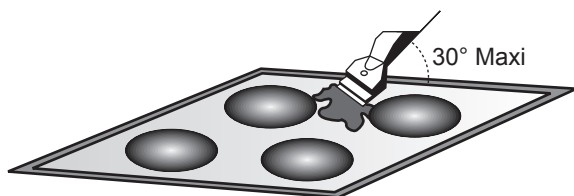
Hvis det fortsatt er gjenstridige flekker:

- Påfør litt mer rengjøringsmiddel på platetoppen.
- Skrap med en skrape til flekkene blir borte. Hold skrapen i en vinkel på 30° mot toppen.
- Tørk av med en myk klut eller tørt kjøkkenpapir til overflaten blir ren.
- Gjenta denne prosedyren om nødvendig.

TIPS:

Hyppig rengjøring etterlater et beskyttende lag som beskytter mot riper og slitasje. Kontroller at overflaten er ren før du bruker toppen igjen. Merker etter vann kan fjernes ved å ha på noen dråper med eddik eller sitronsaft. Deretter tørker du av med absorberende papir og har på noen dråper med spesiell rengjøringsvæske. Keramikkoverflaten motstår all skraping når du bruker kjeler/panner med flat bunn. Det er imidlertid bedre å løfte dem når du skal flytte dem fra sone til sone.

NB:



Bruk ikke svamp, den vil være for våt.

Bruk aldri kniv eller skrutrekker

En skrape med barberblad vil ikke skade overflaten så lenge den holdes i en vinkel på 30°.

La aldri en skrape med barberblad bli liggende slik at barn kan få tak i den.

Bruk aldri slipende midler eller skurepulver

- Metallisten rundt t : metallisten rundt toppen vaskes med såpe og vann, skylles og tørkes med en myk klut.

• Les manettes : pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

9. PROBLEMLØSING

Kokesonen småkoker ikke, eller steker bare lett

- Bruk kun kjeler og panner med flat bunn. Hvis du kan se lys mellom bunnen og platetoppen, klarer ikke sonen å overføre varme riktig.
 - Bunnen bør dekke diameteren på den valgte sonen.
- Det går for sakte
- Feil panner eller kjeler brukes. Bruk kun tungt utstyr med flat bunn og en diameter som minst tilsvarer kokesonen.

Små riper på platetoppen

- Feil rengjøring eller grovbunnede panner blir brukt. Partikler som sand eller salt legger seg mellom platetoppen og kjelen. Les mer i delen om "RENGJØRING". Sørg for at bunnen er ren før du bruker den, og bruk bare kjeler og panner med glatt bunn. Riper kan unngås hvis rengjøringen gjøres riktig.

Metallmerker

- Ikke dra aluminiumskjeler over platetoppen. Følg anbefalingene for rengjøring.
- Du bruker riktig utstyr, men merkene går ikke vekk. Bruk et barberblad og følg instruksene i "RENGJØRING".

Mørke flekker

- Bruk et barberblad og følg instruksene i "RENGJØRING".

Lyse flekker på platetoppen

- Merker etter aluminium eller kopper, vann eller matrester. Disse fjernes med kremrens.

Karamellisering eller smeltet plast på platetoppen.

- Følg instruksene i "RENGJØRING".

Platetoppen virker ikke, eller enkelte soner virker ikke

- Shuntene er ikke riktig tilkopleet. Sjekk at koplignene er i samsvar med anbefalingene.

"H", indikatoren for ettervarme, blinker.

- Den elektroniske temperaturen er for høy. En tekniker bør sjekke at koplignene er i samsvar med anbefalingene.

10. KUNDESENTER

Før du kontakter en reparatør, bør du kontrollere følgende:

- At støpselet er riktig satt inn og at det benyttes riktig sikring. Hvis du ikke finner feilen, slår du av apparatet. Du må ikke prøve deg frem på egen hånd. Kontakt servicesenteret. Apparatet leveres med en garanti som sikrer at servicesenteret reparerer den gratis.

11. MILJØVERN



Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å forsikre deg om at dette produktet er avhendet på korrekt måte bidrar du til å hindre potensielle skader på miljø og andres helse. Det kan få negative følger hvis en kvitter seg med produktet på en uskikket måte.

Symbolet på apparatet viser at det ikke kan behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til resirkuleringspunktet for elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje i henhold til lokale miljøbestemmelser for avfallsdeponering.

For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulasjon av dette produktet kan du kontakte kommunen din, det nærmeste renholdsverket eller butikken hvor du kjøpte produktet.

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PT

Salvaguardam-se erros e alterações. O fabricante reserva-se o direito de introduzir modificações nos produtos, conforme necessário, inclusive com o intuito de melhorar a sua comercialidade, sem prejuízo das características relacionadas com a sua segurança ou com o seu funcionamento.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhradzujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

RU

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności spowodowane błędami w druku lub w transkrypcji zawarte w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

SE

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för fel uppkomna till följd av tryckfel eller reproduktionsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att utföra förändringar på våra produkter om det anses nödvändigt, inklusive ur konsumtionssynpunkt, utan förbindelse gällande karaktärsegenskaper kopplade till säkerhet eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa epätarkkuuksista, jotka johtuvat tämän esitteen painamisesta tai virheistä käännöksessä. Pidätämme oikeuden tehdä tarvittavia muutoksia tuotteisiin kuluttajatytyväisyyden varmistamiseksi ja rajoittamatta oikeutta turvallisuus- ja toimintaparannuksiin.

DK

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for evt. unøjagtigheder opstået i trykken, eller oversættelsesfejl der måtte forekomme i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer på produkterne efter behov, inkl. forbrugerinteresser, uden præjudice for de egenskaber der har med sikkerhed eller funktion at gøre.

NO

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for feil i denne brosjyren som er oppstått på grunn av trykkfeil eller feil ved avskrift. Vi forbeholder oss retten til å foreta nødvendige endringer av produktet, inkludert forbrukerinteresse, og ikke begrenset til karakteristika relatert til sikkerhet eller funksjon.