

|    |   |    |
|----|---|----|
| de | Gebrauchs-und Montageanweisung .....            | 2  |
| en | Operating and assembly instructions .....       | 11 |
| nl | Gebruiks-en montageaanwijzingructions .....     | 20 |
| fr | Mode d'emploi et instruction de montage .....   | 29 |
| es | Modo de empleo e instrucciones de montaje ..... | 38 |



|   |   |
|---|---|
| <b>Wichtige Bemerkungen</b> .....       | 2 |
| Sicherheitshinweise .....               | 2 |
| <b>Elektrische Kochfelder</b> .....     | 3 |
| Vor dem ersten Gebrauch .....           | 3 |
| Betrieb .....                           | 3 |
| <b>Hinweise bei der Benutzung</b> ..... | 4 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....       | 5 |
| Emallierte Oberflächen .....            | 5 |
| Edelstahl-Oberflächen .....             | 5 |
| Schäden vermeiden .....                 | 6 |
| <b>Technischer Kundendienst</b> .....   | 6 |
| Garantiebedingungen .....               | 6 |
| <b>Verpackung und Altgerät</b> .....    | 6 |
| Umweltgerecht entsorgen .....           | 6 |
| <b>Einbau des Kochfeldes</b> .....      | 7 |
| Sicherheitshinweise .....               | 7 |
| Vor dem Einbau .....                    | 7 |
| Vorbereitung des Küchenmöbels .....     | 8 |
| Einbau des Kochfeldes .....             | 8 |
| Anschluss des Kochfeldes .....          | 9 |
| Ausbau des Kochfeldes .....             | 9 |

---

# ⚠️ Wichtige Bemerkungen

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Bewahren Sie diese Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen neuen Besitzer des Gerätes weiter.

**Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.**

## Sicherheitshinweise

Alle Installations- und Anschlussarbeiten sollten durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die jeweils im Land geltenden Richtlinien und gesetzlichen Vorschriften sowie die Bestimmungen der lokalen Elektrizitätswerke müssen dabei eingehalten werden. Wir empfehlen Ihnen, für diese Arbeiten unseren Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, nicht für den berufsmäßigen Gebrauch entworfen.

Hantieren Sie nie im Inneren des Gerätes.  
Gegebenenfalls rufen Sie unseren Kundendienst.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Im Fall eines Defektes schalten Sie die Stromzufuhr zum Gerät aus. Für Reparationsarbeiten rufen Sie unseren Kundendienst.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Säuberung des Gerätes. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

---

# Elektrische Kochfelder

## Vor dem ersten Gebrauch

Um den Neugeruch zu beseitigen, schalten Sie alle Kochstellen nacheinander mit maximaler Temperatur und ohne Kochgefäß für jeweils fünf Minuten an. Schalten Sie immer nur eine Kochstelle an. Während des ersten Betriebs können Rauch und Gerüche freiwerden, die mit der Zeit verschwinden.

**Vorsicht!** Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

## Betrieb

### Einschalten

Drehen Sie den Schalter nach links, bis die gewünschte Position erreicht ist. Fig. 1 oder 2 je nach Modell.

Position 1: minimale Leistung.

Position 6 oder 9 (je nach Modell): maximale Leistung

### Ausschalten

Drehen Sie den Schalter nach Rechts, bis die Position Ausschalten erreicht ist.

**Tipp** Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einige Minuten niedrigere Leistungsstufen zu wählen.

### Restwärme

Die elektrischen Kochstellen können einige Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

## Empfehlungen

Die folgenden Empfehlungen sind für Ihre Orientierung. Erhöhen Sie die Leistung, wenn:

- Sie viel Flüssigkeit oder generell große Mengen eines Gerichtes zubereiten,
- Kochgefäße ohne Deckel benutzen.

|   | Leistung (6 Positionen) | Leistung (9 Positionen) |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine | 1 - 2                   | 1 - 2                   |
| Kochen: Reis, Béchamelsoße, Ragout      | 1 - 2                   | 2 - 3                   |
| Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse      | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Schmoren: Schmorbraten, Rollbraten      | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Dampfgaren: Fisch                       | 3                       | 5                       |
| Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte   | 3 - 4                   | 2 - 3 - 4 - 5           |
| Braten: Schnitzel, Steaks, Omelette     | 4 - 5                   | 6 - 7 - 8               |
| Kochen und Anbraten                     | 6                       | 9                       |

## Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden. Fig. 3:

- Benutzen Sie für die Kochstelle passende Kochgefäße. Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen und niemals kleiner sein.
- Benutzen Sie Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.
- Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf der Kochstelle nicht stabil stehen.
- Stellen Sie das Kochgefäß ins Zentrum der Kochstelle. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.
- Kochen Sie stets, indem Sie die Kochgefäße mit ihrem Deckel benutzen.
- Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

- Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.
- Bedecken Sie das Kochfeld nicht mit Alufolie oder ähnlichen Materialien, wenn Sie kochen. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf das Kochfeld und auf die Kochstellen gelangen. Benutzen Sie hohe Gefäße, wenn Sie mit viel Flüssigkeit kochen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchtes Kochgeschirr können das Kochfeld beschädigen. Kochen Sie nicht mit feuchten Töpfen oder Pfannen.

---

## Reinigung und Pflege

Wischen Sie verschüttetes Essen sofort mit einem Tuch weg.

Reinigen Sie das Kochfeld mit Wasser und Seife.

Trocknen Sie das Kochfeld. Die Kochstellen können durch Feuchtigkeit mit der Zeit rosten. Heizen Sie feuchte Kochstellen kurz auf.

Um die Verkleidung der Kochstellen zu schützen, behandeln Sie diese mit Öl oder einem anderen handelsüblichen Produkt.

Mit der Zeit verfärben sich die Ränder der Kochstellen gelblich. Das ist normal. Reinigen Sie die Ränder mit Edelstahlreinigern.

### Emallierte Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch.

Benutzen Sie keine Scheuermittel oder rauen Schwämme. Das Kochfeld kann seinen Glanz verlieren.

### Edelstahl-Oberflächen

Mit der Zeit können bläuliche und gelbliche Flecken auf dem Kochfeld und an den Rändern der Kochstellen auftreten. Benutzen Sie Edelstahlreiniger.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

## Schäden vermeiden

Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchtes Kochgeschirr können das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Säuberung des Gerätes, es kann Schaden nehmen.

---

## Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes sowie auf dem Aufkleber, den Sie im Bedienungshandbuch finden.

## Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen.

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

---

## Verpackung und Altgerät



Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

# Einbau des Kochfeldes

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren.

**Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.**

## Sicherheitshinweise

Alle Installations- und Anschlussarbeiten sollten durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die jeweils im Land geltenden Richtlinien und gesetzlichen Vorschriften sowie die Bestimmungen der lokalen Elektrizitätswerke müssen dabei eingehalten werden. Wir empfehlen Ihnen, für diese Arbeiten unseren Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, nicht für den berufsmäßigen Gebrauch entworfen.

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten stellen Sie die Stromzufuhr zum Gerät ab.

Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Die Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit den heißen Zonen des Kochfeldes in Berührung kommen. Die Isolierung der Kabel kann beschädigt werden.

Geräte mit elektrischen Komponenten müssen immer geerdet werden.

Hantieren Sie nie im Inneren des Gerätes. Gegebenenfalls rufen Sie unseren Kundendienst.

## Vor dem Einbau

Angrenzende Möbel müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Schichtwerkstoffe der Möbel und deren zusammenhaltender Leim müssen hitzebeständig sein.



Dieses Gerät darf nicht auf Kühlschränken, Waschmaschinen, Spülmaschinen oder ähnlichen Geräten aufgestellt werden.

Wenn unter dem Gerät eine Schublade eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass sich in der Schublade keine hitzeempfindlichen oder leicht entflammaren Gegenstände wie Spraydosen oder Schuhbremse befinden.

Wenn sie das Kochfeld auf einem Backofen installieren, muss dieser über eine Zwangsbelüftung verfügen. Überprüfen Sie die Massangaben des Backofens in der dazugehörigen Montageanleitung.

## Vorbereitung des Küchenmöbels

Machen Sie sich auf der Arbeitsfläche einen Grundriss für die nötigen Abmessungen. Fig. 4.

Wenn sich kein Ofen darunter befindet, bringen Sie eine Blende aus nicht brennbarem Material (z.B. Metall oder Sperrholz) 10mm unter dem Boden des Kochfeldes an. So wird ein Zugang zum unteren Teil des Kochfeldes verhindert.

Versiegeln Sie bei Holzarbeitsflächen die Schnittflächen mit Spezialleim. Er schützt das Holz vor Wasserdampf oder Kondenswasser, das sich unter der Arbeitsfläche niederschlagen könnte.

## Einbau des Kochfeldes

- Die Klebedichtung verhindert Durchsickern. Je nach Modell werden die Kochfelder mit oder ohne Klebedichtung geliefert. Wenn die Klebedichtung nicht fabrikmässig angebracht ist, kleben Sie die mitgelieferte Dichtung an den unteren Rand des Kochfeldes. Fig. 6.
- Nehmen Sie die Klammern aus der beigefügten Tüte. Schrauben Sie diese an den gekennzeichneten Öffnungen. Fig. 7.
- Fügen Sie das Kochfeld ein. Drücken Sie die Ränder solange an, bis das gesamte Kochfeld gestützt wird. Fig. 8. Justieren Sie es im Einbaufeld.

- Schreiben Sie Klammern auf und folgen Sie den Einbausritten in umgekehrter Reihenfolge. Fig. 9.

## **Anschluss des Kochfeldes**

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Leistung und Spannung des Gerätes mit Ihren Elektroinstallationen kompatibel sind.
- Die Kochfelder werden mit Netzkabel mit oder ohne Steckdosenanschluss geliefert.
- Mit Stecker ausgestattete Gerätedürfen nur in vorschriftsmässig angebrachte geerdete Steckdosen gesteckt werden.
- Bringen Sie einen allpoligen Trennschalter mit mindestens 3mm Kontaktabstand an (ausser bei einem Anschluss durch eine für den Benutzer zugängliche Steckverbindung).
- Dieses Gerät gehört zum Typ "Y": Das Zuleitungskabel darf nicht vom Benutzer sondern nur vom Kundendienst ausgetauscht werden. Sowohl Kabeltyp als auch minimaler Querschnitt müssen berücksichtigt werden..
- Das Kochfeld ist mit einem 6 x 1,5mm<sup>2</sup> Elektrokabel aus Silikon ausgestattet. Dieses Elektrokabel ist für einen 2-Phasen-Anschluss vorgesehen. Beachten Sie für andere Anschlüsse die Abbildung 5.
- Aus Sicherheitsgründen muss das Erdungskabel zuerst verbunden und zuletzt getrennt werden.

## **Ausbau des Kochfeldes**

- Schalten Sie die Stromzufuhr des Gerätes ab.
- Schrauben Sie die Klammern auf und folgen Sie den Einbausritten in umgekehrter Reihenfolge.

|  |    |
|--|----|
| <b>Important notes</b> .....                           | 11 |
| Safety precautions .....                               | 11 |
| <b>Electric hotplates</b> .....                        | 12 |
| Before using for the first time .....                  | 12 |
| Operation .....  | 12 |
| <b>Warnings for use</b> .....                          | 13 |
| <b>Cleaning and maintenance</b> .....                  | 14 |
| Enamel surfaces .....                                  | 14 |
| Stainless steel surfaces .....                         | 14 |
| Preventing damages .....                               | 14 |
| <b>Technical Assistance Service</b> .....              | 15 |
| Warranty conditions .....                              | 15 |
| <b>Packaging and old appliances</b> .....              | 15 |
| Disposing in an environmentally-responsible manner ... | 15 |
| <b>Hob installation</b> .....                          | 16 |
| Safety precautions .....                               | 16 |
| Before installing .....                                | 16 |
| Preparing the kitchen unit .....                       | 17 |
| Hob installation .....                                 | 17 |
| Hob connection .....                                   | 17 |
| Removal of cooking hob .....                           | 18 |

---

## Important notes

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

These operating instructions should be retained, and passed onto the owner if the appliance is sold.

**The manufacturer is exempt from all responsibility resulting from non-compliance with the requirements of this manual.**

## Safety precautions

All installation and connection operations must be carried out by an authorised technician, in line with legal regulations and guidelines in force in the country, and local electricity providers' guidelines. It is recommended that you call our Technical Assistance Service for any of these jobs.

This appliance has been designed for home use only.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep out of the reach of children.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If it does catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, switch off the appliance's power supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

Do not clean the appliance using steam cleaners. Risk of electrocution!

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

---

# Electric hotplates

## Before using for the first time

To remove the new smell, switch the hotplates on to full power for five minutes, one by one, without placing any pans on top. Do not switch more than one hotplate on at a time. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time.

**Caution!** Do not operate the hotplates without placing pans on top, except during this initial heating phase.

## Operation

### Switching on

Turn the knob anticlockwise to the required setting. Fig. 1 or 2 depending on the model.

Setting 1: low power.

Setting 6 or 9 (depending on the model): full power

### Switching off

Turn the knob clockwise to the off setting.

**Tip** It is recommended to start cooking on full power and then to use intermediate power levels after a few minutes.

### Residual heat

The electric hotplates can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

## Suggestions

The following suggestions are intended as a guide only. Increase the power for:

- large quantities of liquid,
- preparing large quantities of food,
- using pans without lids.

|                                       | Power (6 settings) | Power (9 settings) |
|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Melting: chocolate, butter, gelatin   | 1 - 2              | 1 - 2              |
| Cooking: rice, béchamel sauce, ragout | 1 - 2              | 2 - 3              |
| Cooking: potatoes, pasta, vegetables  | 2 - 3              | 4 - 5              |
| Searing: stews, roast joints          | 2 - 3              | 4 - 5              |
| Steaming: fish                        | 3                  | 5                  |
| Heating, warming: ready meals         | 3 - 4              | 2 - 3 - 4 - 5      |
| Grilling: cutlets, steaks, omelettes  | 4 - 5              | 6 - 7 - 8          |
| Cooking and browning                  | 6                  | 9                  |

## Warnings for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent cookware damage. Fig. 3:

- Use pans which are suitably sized for the hotplate. The diameter of the base of the pan should match that of the hotplate, and should not be smaller.
- Use a pan with thick flat base.
- Do not use damaged cookware, which does not sit evenly on the hotplate.
- Place the pan in the centre of the hotplate. Otherwise it could be overturned.
- Always use the pan lids when cooking.
- Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Pans should be placed on the hob carefully.

- Do not cover the hob with aluminium foil or similar products when cooking. This could damage the hob.
- Do not allow liquids to boil over onto the hob and hotplates. Use deep pans when cooking with large quantities of liquid.
- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob. Do not cook with wet pans.

---

## Cleaning and maintenance

Any food which spills onto the hob must be cleaned off immediately with a dishcloth.

The hotplates should be cleaned with soap and water.

Dry the hob. Moisture may cause the hotplates to rust over time. Wet hotplates should be dried quickly.

To protect the surface of the hotplates, treat them using an oil or other protective product available on the market.

The edges of the hotplates may turn slightly yellow with use. This is normal. Clean the edges using a stainless steel cleaner.

### Enamel surfaces

Clean the cooking hob using a damp cloth.

Do not use abrasive cleaning products or scouring sponges. This could cause the hob to lose its shine.

### Stainless steel surfaces

Over time, bluish or yellowish stains may appear on the hob and around the edges of the hotplates. Use stainless steel cleaners.

Do not use abrasive cleaning products.

### Preventing damages

The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob.

Do not clean the appliance using steam cleaners; this could cause damage.

---

## Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate of the appliance and can be found on the sticker in the instruction manual.

## Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets.

Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

---

## Packaging and old appliances



If the symbol appears on the specifications plate, follow these instructions:

### Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.



---

# Hob installation

These instructions must be read carefully before proceeding to install the appliance.

**The manufacturer is exempt from all responsibility resulting from non-compliance with the requirements of this manual.**

## Safety precautions

All installation and connection operations must be carried out by an authorised technician, in line with legal regulations and guidelines in force in the country, and local electricity providers' guidelines. It is recommended that you call our Technical Assistance Service for any of these jobs.

This appliance has been designed for home use only.

Before you begin, turn off the appliance's electricity supply.

The appliance's electrical connection cables must not be in contact with the hot parts of the hob. This could cause damage to the cable insulation.

Appliances with any electrical component must be earthed.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

## Before installing

The units next to the appliance must be made of non-flammable materials. The laminated covering and glue for adhering it must be heat resistant.

This appliance cannot be installed on fridges, washing machines, dishwashers or similar.

If there is a drawer underneath the appliance, it must not contain temperature sensitive or easily inflammable objects, e. g. aerosols or shoe polish. Only use heat-resistant drawers.

An oven must have power ventilation to install a hob above it. Check the oven's dimensions in its installation manual.

## Preparing the kitchen unit

Make the appropriate size cut in the work surface. Fig. 4. If there is no oven below the cooking hob, place a non-flammable separator (e. g. metal or plywood) 10mm from the bottom of the cooking hob. This will prevent access to the base of the hob.

On wood work surfaces varnish the cutting surfaces with a special glue. This protects them from water vapour which could collect under the work surface.

## Hob installation

- The adhesive joint prevents water seepage. If it is factory installed (depending on model), do not move it. If it is not factory installed, adhere the joint supplied on the underside of the cooking hob. Fig. 6.
- Remove the clamps from the bag provided. Gently screw the clamps into the holes indicated. Fig. 7.
- Insert the cooking hob. Press the sides of the hob until it is supported around its entire perimeter. Center it in the insertion space. Fig. 8.
- Turn the clamps and proceed in reverse order to the installation. Fig. 9.

## Electrical connection

- Check that the power and voltage of the appliance given on the specifications plate are compatible with the electrical installation.
- The cooking hobs are supplied with a power cable with or without a wall socket plug.  
Appliances with plugs must only be connected to sockets that have earth wires correctly installed.

- Provide an omnipolar cut-off switch with a minimum contact separation of 3mm (except in plug connections, so long as the user has access to it).
- This appliance is type "Y": The entrance cable can only be changed by the Technical Assistance Service, and not by the user. The cable type and minimum section must be respected.
- The hob is fitted with a 6 x 1,5mm<sup>2</sup> electrical cable made of silicone suitable for a 220-230V, 2 phase connection. For any other connection, see figure 5.
- For safety reasons, the earthwire must be the first to connect, and the last to disconnect.

## **Removal of cooking hob**

- Turn off the appliance's electricity supply.
- Unscrew the clamps and proceed in reverse order to the installation.

|  |    |
|--|----|
| <b>Belangrike opmerkingen</b> .....            | 20 |
| Veiligheidsaanwijzingen.....                   | 20 |
| <b>Elektrische platen</b> .....                | 21 |
| Voor het eerste gebruik .....                  | 21 |
| Werking .....                                  | 21 |
| <b>Waarschuwingen voor het gebruik</b> .....   | 22 |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....            | 23 |
| Geëmailleerde oppervlakken .....               | 23 |
| Oppervlakken in roestvrij staal .....          | 23 |
| Hoe schade vermijden .....                     | 23 |
| <b>Technische dienst</b> .....                 | 24 |
| Garantie voorwaarden.....                      | 24 |
| <b>De verpakking en uw oude apparaat</b> ..... | 24 |
| Milieuvriendelijk afvoeren .....               | 24 |
| <b>Montage van de kookplaat</b> .....          | 25 |
| Veiligheidsaanwijzingen .....                  | 25 |
| <b>Vóór de installatie</b> .....               | 25 |
| Vorbereiding van het meubel.....               | 26 |
| Montage van de kookplaat .....                 | 26 |
| Aansluiting van de kookplaat .....             | 27 |
| Uitbouw van de kookplaat .....                 | 27 |

---

## Belangrijke opmerkingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien dit van eigenaar wisselt.

**De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien niet voldaan wordt aan de beschikkingen van deze handleiding.**

## Veiligheidsaanwijzingen

Alle installatie- en aansluitwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman, waarbij de normen en wettelijke voorschriften nageleefd worden die geldig zijn in het land en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappijen. Voor deze werkzaamheden, beleven wij u aan onze Technische dienst te telefoneren.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor niet professioneel huishoudelijk gebruik.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische dienst.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan nit aan. Neem contact op met onze Technische dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

In geval van storing, sluit de stroomtoevoer van het apparaat af. Telefoon, voor de reparatie, onze Technische dienst.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Gevaar voor elektrocutie!

De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

---

# Elektrische platen

## Voor het eerste gebruik

Om de geur naar nieuw te verwijderen, schakel de kookzones, één voor één en zonder pan in, op de hoogste stand gedurende vijf minuten. Schakel niet meer dan één kookzone tegelijk in. Tijdens deze tijd is het normaal dat rook en geuren vrijkomen, die mettertijd zullen verdwijnen.

**Caution!** Gebruik de kookzones niet zonder pan, met uitzondering van deze eerste verhitte.

## Werking

### Hoe aanzetten

Draai de knop naar links tot de gewenste stand. Fig. 1 of 2 afhankelijk van het model.

Stand 1: laagste stand.

Stand 6 of 9 (afhankelijk van het model): hoogste stand.

### Hoe uitzetten

Draai de knop naar rechts tot stand uit.

**Tip** Het wordt aanbevolen de hoogste stand te gebruiken bij de aanvang de bereiding, en naar tussenliggende vermogensstanden over te schakelen na verloop van enkele minuten.

### Restwarmte

De elektrische platen kunnen afgezet worden even voor het beëindigen van de bereiding. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

## Suggesties

Onderstaande tips zijn ter oriëntatie. De stand moet verhoogd worden in geval van:

- grote hoeveelheid vloeistof,
- bereiding van grote gerechten,
- pannen zonder deksel.

|   | Vermogen (plaat met 6 standen) | Vermogen (plaat met 9 standen) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|
| Smelten: chocolade, boter, gelatine       | 1 - 2                          | 1 - 2                          |
| Koken: rijst, bechamelsaus, ragout        | 1 - 2                          | 2 - 3                          |
| Koken: aardappelen, deegwaren, groenten   | 2 - 3                          | 4 - 5                          |
| Smoren: stoofschotels, opgerold gebraad   | 2 - 3                          | 4 - 5                          |
| Stomen: vis                               | 3                              | 5                              |
| Verhitten, warm houden: bereide gerechten | 3 - 4                          | 2 - 3 - 4 - 5                  |
| Braden: schnitzels, steaks, omeletten     | 4 - 5                          | 6 - 7 - 8                      |
| Koken en aanbraden                        | 6                              | 9                              |

## Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen. Fig 3:

- Gebruik pannen met een maat die geschikt is voor de kookzone. De diameter van de bodem van de pan moet dezelfde zijn als die van de kookzone, nooit kleiner.
- Gebruik pannen met een vlakke en dikke bodem.
- Gebruik geen vervormde pannen, deze staan niet stabiel op de kookzone.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone. Zo niet, dan kan deze omvallen.
- Kook altijd met de deksels van de pannen.
- Sla niet op de kookplaat, noch plaats hierop overmatig gewicht.
- Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.
- Dek de kookplaat niet af met aluminiumfolie of dergelijke terwijl u kookt. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

- Vermijd het overlopen van vloeistof op de kookplaat en op de kookzones. Gebruik hoge pannen indien u met veel vloeistof kookt.
- Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten. Kook niet met natte pannen.

---

## Reiniging en onderhoud

Verwijder onmiddellijk met een doek het voedsel dat gemorst is.

Reinig de kookzones met water en zeep.

Droog de kookplaat. De kookzones kunnen metertijd roesten wegens het vocht. Verhit kort de vochtige kookzones.

Om de bekleding van de kookzones te beschermen, bestrijk deze met olie of met een op de markt beschikbaar bewaarmiddel.

Met het gebruik, kunnen de omtrekken van de kookzones vergelen. Dit is normaal. Reinig de omtrekken met reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

### Geëmailleerde oppervlakken

Reinig de kookplaat met een vochtige doek.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of ruwe sponzen. De kookplaat kan haar glans verliezen.

### Oppervlakken in roestvrij staal

Met het gebruik, kunnen zich blauwachtige en geelachtige vlekken vertonen op de kookplaat en op de omtrekken van de kookzones. Gebruik reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

### Hoe schade vermijden

Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten.



Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen, dit zou beschadigd kunnen worden.

---

## Technische dienst

Indien onze Technische dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje van het apparaat, en op de sticker die zich bevindt in de handleiding.

## Garantie voorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten.

U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

---

## De verpakking en uw oude apparaat



Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbol staat, volg dan de volgende aanwijzingen op:

## Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude.

---

# Installatie van de kookplaat

Lees deze instructies aandachtig voordat u het apparaat installeert.

**De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.**

## Veiligheidsaanwijzingen

Alle installatie- en aansluitwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een bevoegde vakman, waarbij de wettelijke normen en voorschriften nageleefd worden, die in het land van kracht zijn en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappijen. Voor deze werkzaamheden, bevelen wij onze Technische Dienst aan.

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik ontworpen.

Sluit, voordat u een handeling uitvoert, de elektrische stroom af van het apparaat.

Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten. De voedingskabel moet worden vastgemaakt in het meubelstuk, om te voorkomen dat deze contact maakt met de gedeeltes van de oven of van de kookplaat die warm worden.

Apparaten met elektrische onderdelen, dienen verplicht geaard te zijn.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Vraag indien nodig onze Technische Dienst.

## Vóór de installatie

De meubels dichtbij het apparaat moeten uit niet ontvlambare materialen bestaan. De gelaagde bekledingen en de lijm die deze bevestigt, moeten hittebestendig zijn.

Dit apparaat kan niet geïnstalleerd worden op koelkasten, wasmachines, vaatwassers of dergelijke.

Indien er zich onder het apparaat een lade bevindt, mag deze geen temperatuurgevoelige of gemakkelijk ontvlambare voorwerpen bevatten, zoals bijvoorbeeld sprays of schoenenpoetsmiddel.

Om een kookplaat op een oven te installeren, moet deze over gedwongen ventilatie beschikken. Controleer de afmetingen van de oven in uw installatiehandleiding.

## Vorbereiding van het meubel

Doe een snede in het werkvlak met de aangeduide afmetingen. Fig. 4.

Plaats, indien er zich geen oven bevindt onder de kookplaat, een scheidstuk in niet ontvlambaar materiaal, (bv. metaal of gelaagd hout) op 10 mm van de basis van de kookplaat. Zo wordt toegang vermeden tot de onderzijde hiervan.

Vernis op houten werkvlakken de snijvlakken met een speciale lijm. Dit beschermt deze tegen stoom of condenswater dat zou kunnen neerslaan onder het werkvlak.

## Installatie van het apparaat

De zelfklevende pakking vermijdt filtraties. Afhankelijk van het model, worden de kookplaten met of zonder zelfklevende pakking geleverd. Indien de zelfklevende pakking niet in productie geplaatst is, kleef dan de pakking die geleverd wordt, op de onderrand van de kookplaat. Fig. 6.

Haal de klemmen uit de bijgevoegde zak.

Schroef de klemmen licht vast in de aangeduide openingen. Fig. 7.

Bouw de kookplaat in. Druk op de uiteinden van de plaat tot deze steunt op de hele omtrek. Centreer de plaat in de inbouwruimte. Fig. 8.

Draai de klemmen en trek deze helemaal aan. Fig. 9.

## Elektrische aansluiting

Controleer op het gegevensplaatje dat het voltage en het vermogen van het apparaat compatibel zijn met de elektrische installatie.

De kookplaten worden geleverd met een voedingskabel met of zonder stekker.

Apparaten die voorzien zijn van een stekker mogen alleen op een goed geaard stopcontact worden aangesloten.

Er moet een omnipolaire schakelaar voorzien zijn met minimale contactopening van 3mm (behalve bij aansluitingen met stopcontact, indien dit bereikbaar is voor de gebruiker).

Dit apparaat is van het type "Y": de invoerkabel mag niet vervangen worden door de gebruiker, maar door de Technische Dienst. De minimumdoorsnede en soort kabel dienen geschikt te zijn.

De kookplaat beschikt over een elektrische kabel in silicone ( $6 \times 1,5 \text{mm}^2$ ), geschikt voor tweefasige aansluitingen van 220-230 V. Raadpleeg, voor een ander aansluitingstype. Fig. 5.

Om veiligheidsredenen, moet de aarding het eerst aangesloten en het laatst afgesloten worden.

## Demontage van de kookplaat

Sluit het apparaat van de elektrische stroom af.

Draai de klemmen los en ga op omgekeerde wijze te werk als bij de montage.

|  |    |
|--|----|
| <b>Remarques importantes</b> .....               | 29 |
| Indications de sécurité .....                    | 29 |
| <b>Plaques électriques</b> .....                 | 30 |
| Avant la première utilisation .....              | 30 |
| Fonctionnement .....                             | 30 |
| <b>Avertissements d'utilisation</b> .....        | 31 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....              | 32 |
| Surfaces émaillées .....                         | 32 |
| Surfaces en acier inoxydable .....               | 32 |
| Comment éviter les endommagements .....          | 33 |
| <b>Service Technique</b> .....                   | 33 |
| Conditions de garantie .....                     | 33 |
| <b>Emballage et appareil usagé</b> .....         | 33 |
| Élimination écologique .....                     | 34 |
| <b>Installation de la table de cuisson</b> ..... | 34 |
| Indications de sécurité .....                    | 34 |
| Avant l'installation .....                       | 34 |
| Préparation du meuble .....                      | 35 |
| Installation de la table de cuisson .....        | 35 |
| Branchement de la table de cuisson .....         | 36 |
| Démontage de la table de cuisson .....           | 36 |

---

## Remarques importantes

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

**Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les indications de ce manuel ne sont pas respectées.**

## Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement devront être réalisés par un technicien habilité, et les normes et réglementations en vigueur dans le pays devront être respectées, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité. Pour réaliser ces travaux, nous vous conseillons de faire appel à notre Service Technique.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique non professionnel.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre Service Technique.

Si vous observez un quelconque endommagement de l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à l'écart.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures! Couvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu puis débranchez le foyer.

En cas d'incident, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre Service Technique.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil. Risque d'électrocution!

Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont donnés à titre indicatif.

---

# Plaques électriques

## Avant la première utilisation

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, branchez les foyers, un par un et sans récipient, et mettez-les à la puissance maximum pendant cinq minutes. Ne branchez qu'un seul foyer à la fois. Au cours de ce processus, il est normal qu'il y ait des émanations de fumée et d'odeurs; elles disparaîtront à peu.

**Attention!** Ne pas utiliser les foyers sans récipient, en dehors de cette première chauffe.

## Fonctionnement

### Comment allumer

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position désirée. Fig. 1 ou 2 selon modèle.

Position 1: puissance minimum.

Position 6 ou 9 (selon modèle): puissance maximum.

### Comment éteindre

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position désirée.

**Conseil** Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson et de passer à des niveaux de puissance intermédiaires au bout de quelques minutes.

### Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre les plaques électriques un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

## Suggestions

Les suggestions qui suivent sont données à titre indicatif. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants:

- quantités importantes de liquide,
- préparation de grands plats,
- récipients sans couvercles.

|  | Puissance (6 positions) | Puissance (9 positions) |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Faire fondre: chocolat, beurre, gélatine             | 1 - 2                   | 1 - 2                   |
| Faire cuire: riz, béchamel, ragoût                   | 1 - 2                   | 2 - 3                   |
| Faire cuire: pommes de terre, pâtes, légumes         | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Faire mijoter: plats à l'étouffée, rôtis en rouleaux | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Cuire à la vapeur: poisson                           | 3                       | 5                       |
| Réchauffer, maintenir chauds: plats préparés         | 3 - 4                   | 2 - 3 - 4 - 5           |
| Rôtir: escalopes, biftecks, omelettes                | 4 - 5                   | 6 - 7 - 8               |
| Faire cuire et dorer                                 | 6                       | 9                       |

## Avertissements d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients. Fig. 3:

- Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle du foyer. Le diamètre de la base du récipient doit être égal à celui du foyer, jamais inférieur.
- Utilisez des récipients à base plane et épaisse.
- Ne pas utiliser de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur le foyer.
- Placez le récipient de façon à ce qu'il soit bien centré sur le foyer. Si cela n'est pas le cas, il risquera de se renverser.
- Lorsque vous cuisinez, placez toujours les couvercles sur les récipients.
- Ne cognez pas la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.
- Manipulez soigneusement les récipients sur la table de cuisson.



- Ne recouvrez pas la table de cuisson de feuilles d'aluminium ou d'objets similaires quand vous cuisinez. Cela pourrait endommager la table de cuisson.
- Evitez le débordement de liquides sur la table de cuisson et sur les foyers. Utilisez des récipients élevés si vous cuisinez avec beaucoup de liquide.
- Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager. Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

---

## Nettoyage et entretien

Si de la nourriture a été renversée, retirez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

Nettoyez les foyers avec de l'eau et du savon.

Séchez la table de cuisson. Les foyers risquent de s'oxyder à la longue à cause de l'humidité. Faites chauffer brièvement les foyers s'ils sont humides.

Pour protéger le revêtement des foyers, frottez-les avec de l'huile ou un produit de conservation quelconque disponible dans le commerce.

Avec l'utilisation, les contours des foyers deviennent jaunâtres. Cela est normal. Nettoyez les contours avec des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

### Surfaces émaillées

Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges rugueuses. La table de cuisson risquerait de perdre son brillant.

### Surfaces en acier inoxydable

Avec l'utilisation, des taches bleuâtres et jaunâtres peuvent apparaître sur la table de cuisson, ainsi que sur les contours des foyers. Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

## Comment éviter les endommagements

Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil; cela pourrait l'endommager.

---

## Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil, ainsi que sur l'autocollant qui se trouve dans le manuel d'utilisation.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente.

Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

---

## Emballage et appareil usagé

Si le symbole figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

## Élimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

# Installation de la table de cuisson

Lisez attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation de l'appareil.

**Le fabricant décline toute responsabilité si les dispositions établies dans ce manuel ne sont pas respectées.**

## Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement doivent être réalisés par un technicien agréé, en respectant la réglementation et les prescriptions légales en vigueur dans le pays, ainsi que les prescriptions des compagnies locales d'électricité. Pour réaliser n'importe lequel de ces travaux, nous vous recommandons d'appeler notre Service Technique.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique non professionnel.

Avant toute action, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.  
Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour qu'il ne touche pas des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être obligatoirement connectés à la terre.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre Service Technique.

## Avant l'installation

Les meubles situés à proximité de l'appareil doivent être fabriqués dans des matériaux non inflammables. Les revêtements stratifiés et la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur.

Cet appareil ne peut pas être installé sur des réfrigérateurs, des machines à laver le linge, des lave-vaisselle ou d'autres appareils semblables.

Si un tiroir est placé sous l'appareil, celui-ci ne doit pas contenir d'objets sensibles à la température ou facilement inflammables, par exemple des aérosols ou des cirages de chaussures.

Pour installer la table de cuisson sur un four, celui-ci doit disposer d'une ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

## Préparation du meuble

Effectuez une découpe sur la surface travail selon les dimensions indiquées. Fig. 4.

Si un four se trouve sous la table de cuisson, placez un séparateur fabriqué d'un matériau non inflammable (par ex. métal ou bois contreplaqué) à 10 mm de la base de la table de cuisson. Ainsi est empêché l'accès à la partie inférieure de celle-ci.

Pour des surfaces de travail en bois, vernissez les surfaces de la découpe d'une colle spéciale. Ceci les protège de la vapeur ou de l'eau condensée pouvant se déposer sous la surface de travail.

## Installation de l'appareil

Le joint adhésif évite les infiltrations. Selon le modèle, les tables de cuisson sont fournies avec ou sans le joint adhésif. Si le joint adhésif n'est pas placé d'usine, collez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson. Fig. 6.

Retirez les agrafes de la poche fournie. Vissez légèrement les agrafes dans les orifices indiqués. Fig. 7.

Encastrez la table de cuisson. Appuyez sur les extrémités de la table jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur tout le périmètre. Centrez la table dans le creux d'encastrement. Fig. 8.

Tournez les agrafes et serrez-les à fond. Fig. 9.

## Connexion électrique

Vérifiez sur la plaque signalétique que la tension et la puissance de l'appareil sont compatibles avec l'installation électrique.

Les tables de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers de fiche mâle dûment installés.

Il faut installer un interrupteur de coupure omnipolaire avec ouverture de contact d'au moins 3 mm (sauf pour des connexions à fiche mâle, si cette dernière est accessible par l'utilisateur).

Cet appareil est du type "Y" : le câble d'entrée ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, mais par le Service Technique. La section minimale et le type de câble doivent être respectés.

La table de cuisson dispose d'un câble électrique en silicone (6x1,5<sup>2</sup> mm), valide pour des connexions biphasées de 220-230 V. Pour un autre type de connexion, consultez la fig. 5.

Pour des raisons de sécurité, la prise de terre doit être la première branchée et la dernière débranchée.

## Démontage de la table de cuisson

Déconnectez l'appareil de la prise électrique.

Dévissez les agrafes et procédez de manière inverse para rapport au montage.

|  |    |
|--|----|
| <b>Observaciones importantes</b> .....       | 38 |
| Indicaciones de seguridad .....              | 38 |
| <b>Placas eléctricas</b> .....               | 39 |
| Antes del primer uso .....                   | 39 |
| Funcionamiento .....                         | 39 |
| <b>Advertencias de uso</b> .....             | 40 |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....        | 41 |
| Superficies esmaltadas .....                 | 41 |
| Superficies de acero inoxidable .....        | 41 |
| Cómo evitar daños .....                      | 41 |
| <b>Servicio Técnico</b> .....                | 42 |
| Condiciones de garantía .....                | 42 |
| <b>Embalaje y aparatos usados</b> .....      | 42 |
| Eliminación de residuos .....                | 42 |
| <b>Instalación de placa de cocción</b> ..... | 43 |
| Indicaciones de seguridad .....              | 43 |
| Antes de la instalación .....                | 44 |
| Preparación del mueble .....                 | 44 |
| Instalación de la placa de cocción .....     | 44 |
| Conexión de la placa de cocción .....        | 45 |
| Desmontaje de la placa de cocción .....      | 45 |

---

## ⚠ Observaciones importantes

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

**El fabricante queda exento de toda responsabilidad, si no se cumplen las disposiciones de este manual.**

### Indicaciones de seguridad

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones legales vigentes en el país, y las prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos, recomendamos llamen a nuestro Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico no profesional.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

---

# Placas eléctricas

## Antes del primer uso

Para eliminar el olor a nuevo, conecte las zonas de cocción, de una en una y sin recipiente, a la máxima potencia durante cinco minutos. No conecte más de una zona de cocción a la vez. Durante este tiempo es normal que se desprendan humo y olores, con el tiempo irán desapareciendo.

### ¡Atención!

No utilice las zonas de cocción sin recipientes, excepto en este primer calentamiento.

## Funcionamiento

### Cómo encender

Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición deseada. Fig. 1 ó 2 según modelo.

Posición 1: mínima potencia.

Posición 6 ó 9 (según modelo): máxima potencia.

### Cómo apagar

Gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

### Consejo

Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción, y pasar a niveles de potencia intermedios transcurridos unos minutos.

### Calor residual

Las placas eléctricas se pueden apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos y, de este modo, ahorrar energía.



# Sugerencias

Las siguientes sugerencias son orientativas. La potencia deberá aumentarse en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- preparación de platos grandes,
- recipientes sin tapa.

|   | Potencia (placa de 6 posiciones) | Potencia (placa de 9 posiciones) |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina        | 1 - 2                            | 1 - 2                            |
| Cocer: arroz, bechamel, ragout                  | 1 - 2                            | 2 - 3                            |
| Cocer: patatas, pasta, verduras                 | 2 - 3                            | 4 - 5                            |
| Rehogar: estofados, asados en rollo             | 2 - 3                            | 4 - 5                            |
| Cocer al vapor: pescado                         | 3                                | 5                                |
| Calentar, mantener calientes: platos preparados | 3 - 4                            | 2 - 3 - 4 - 5                    |
| Asar: escalopes, bistecs, tortillas             | 4 - 5                            | 6 - 7 - 8                        |
| Cocer y dorar                                   | 6                                | 9                                |

## Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes. Fig. 3:

- Utilice recipientes de tamaño apropiado a la zona de cocción. El diámetro de la base del recipiente debe ser igual al de la zona de cocción, nunca inferior.
- Utilice recipientes de base plana y gruesa.
- No utilice recipientes deformados, que se muestren inestables sobre la zona de cocción.
- Coloque el recipiente bien centrado sobre la zona de cocción. En caso contrario podría volcar.
- Cocine siempre con las tapas de los recipientes.
- No golpee la placa de cocción, ni coloque sobre ella pesos excesivos.
- Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.
- No cubra la placa de cocción con papel de aluminio o similares cuando cocine. Podría dañar la placa de cocción.

- Evite el desbordamiento de líquidos sobre la placa de cocción y sobre las zonas de cocción.  
Utilice recipientes altos si cocina con mucho líquido.
- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar. No cocine con recipientes mojados.

---

## **Limpieza y mantenimiento**

Retire inmediatamente con un paño la comida que se haya derramado.

Limpie las zonas de cocción con agua y jabón, una vez hayan enfriado.

Seque la placa de cocción. Las zonas de cocción pueden oxidarse con el tiempo a causa de la humedad. Caliente brevemente las zonas de cocción que estén húmedas.

Para proteger el revestimiento de las zonas de cocción, rocíelas con aceite o algún producto de conservación disponible en el mercado.

Con el uso, los contornos de las zonas de cocción se ponen amarillentos. Esto es normal. Limpie los contornos con limpiadores para acero inoxidable.

### **Superficies esmaltadas**

Limpie la placa de cocción con un paño húmedo.

No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas ásperas. La placa de cocción podría perder su brillo.

### **Superficies de acero inoxidable**

Con el uso, pueden aparecer manchas azuladas y amarillentas en la placa de cocción, y en los contornos de las zonas de cocción. Utilice limpiadores para acero inoxidable.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

### **Cómo evitar daños**

Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar.

Evite el contacto de sal con la superficie de la placa de cocción.

No utilice objetos punzantes, cuchillos, etc. para eliminar restos de alimentos adheridos a la placa de cocción.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato, podría dañarlo.

---

## Servicio Técnico

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características del aparato, y en la etiqueta adhesiva que se encuentra en el manual de uso.

## Condiciones de garantía


Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta.

Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

---

## Embalaje y aparatos usados

Si el símbolo  aparece en la placa de características de su aparato, siga las siguientes instrucciones:

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

---

# Instalación de la placa de cocción

Lea atentamente estas instrucciones antes de proceder a la instalación del aparato.

**El fabricante queda exento de toda responsabilidad, si no se cumplen las disposiciones de este manual.**

## Indicaciones de seguridad

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones legales vigentes en el país, y las prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos, recomendamos llamen a nuestro Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico no profesional.

Antes de cualquier actuación, corte la alimentación eléctrica del aparato.

No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El cable de alimentación debe fijarse al mueble para evitar que toque partes calientes del horno o placa de cocción.

Los aparatos con algún componente eléctrico deben conectarse obligatoriamente a tierra.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

## Antes de la instalación

Los muebles próximos al aparato deben ser de materiales no inflamables. Los revestimientos estratificados y la cola que los fija, deben ser resistentes al calor.

Este aparato no se puede instalar sobre neveras, lavadoras, lavavajillas o similares.

Si debajo del aparato hay un cajón, no debe contener objetos sensibles a la temperatura o fácilmente inflamables, por ejemplo aerosoles o abrillantadores para zapatos.

Para instalar la placa de cocción sobre un horno, éste debe tener ventilación forzada. Compruebe las dimensiones del horno en su manual de instalación.

## Preparación del mueble

Haga un corte en la superficie de trabajo de las dimensiones indicadas. Fig. 4.

Si no hay un horno debajo de la placa de cocción, coloque un separador de material no inflamable (p. ej. metal o madera contrachapada) a 10 mm de la base de la placa de cocción. Así impide el acceso a la parte inferior de ésta.

En superficies de trabajo de madera, barnice las superficies de corte con una cola especial. Esto las protege del vapor o agua condensada que se podría depositar bajo la superficie de trabajo.

## Instalación del aparato

- La junta adhesiva evita filtraciones. Según modelo, las placas de cocción se suministran con o sin junta adhesiva. Si la junta adhesiva no está puesta de fábrica, pegue la junta que se suministra en el borde inferior de la placa de cocción. Fig. 6
- Saque las grapas de la bolsa adjunta. Atornille ligeramente las grapas en los orificios señalados. Fig. 7.
- Encastre la placa de cocción. Presione sobre los extremos de la placa hasta que se apoye en todo su perímetro. Fig. 8. Centre la placa en el hueco de encastre.
- Gire las grapas y apriételas a fondo. Fig. 9.

## Conexión eléctrica

- Compruebe en la placa de características que el voltaje y la potencia del aparato son compatibles con la instalación eléctrica.

- Las placas de cocción se suministran con un cable de alimentación con o sin clavija de enchufe.

Los aparatos provistos de clavija, sólo se deben conectar a cajas de enchufe con toma de tierra debidamente instalada.

- Debe preverse un interruptor de corte omnipolar con abertura de contacto mínima de 3mm (excepto en conexiones con enchufe, si éste es accesible para el usuario).
- Este aparato es del tipo "Y": el cable de entrada no puede ser cambiado por el usuario, sino por el Servicio Técnico. Se deben respetar el tipo de cable y la sección mínima.
- La placa de cocción dispone de un cable eléctrico de silicona ( $6 \times 1,5 \text{mm}^2$ ), válido para conexiones bifásicas de 220-230 V. Para otro tipo de conexión, consultar la fig. 5.
- Por seguridad, la toma de tierra debe ser la primera en conectarse, y la última en desconectarse.

## **Desmontaje de la placa de cocción**

- Desconecte el aparato de la toma eléctrica.
- Desatornille las grapas y proceda de modo inverso al montaje.

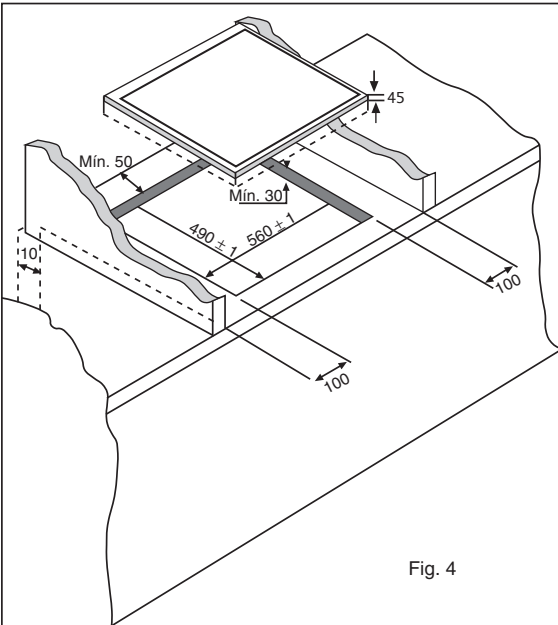
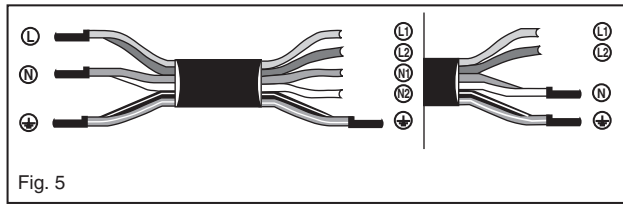
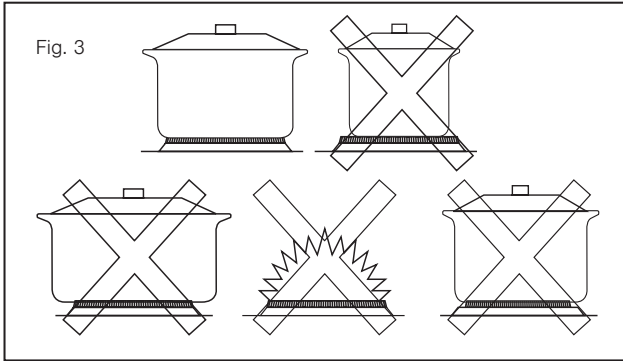
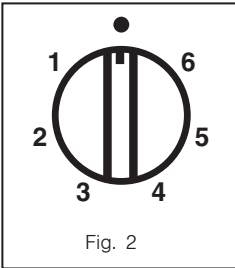
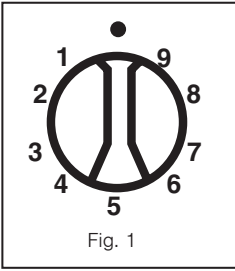


Fig. 6

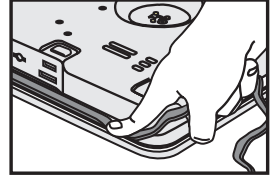
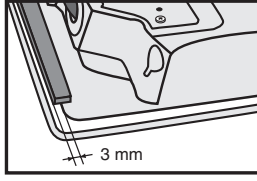
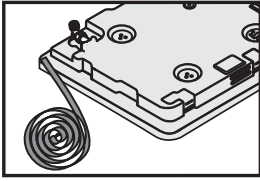


Fig. 7

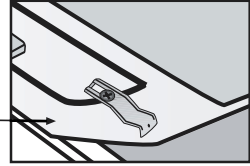
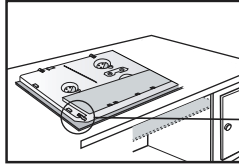
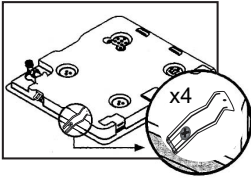


Fig. 8

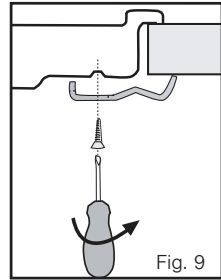
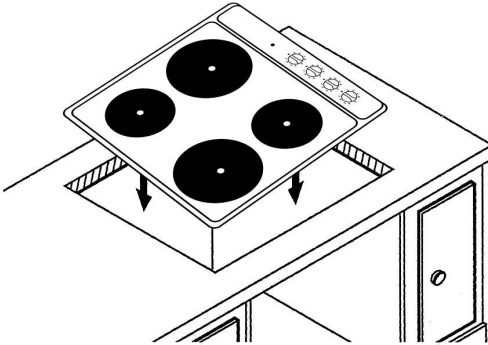
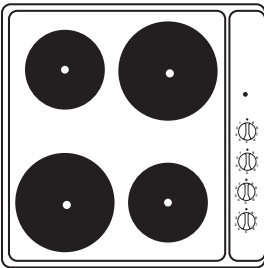
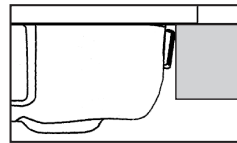




Fig. 9



|   |    |
|---|----|
| E-Nr  | FD |
| Type HSE6RAG400 7000 W 230/400 3N V~ 50 Hz  |    |
|   /02 |    |