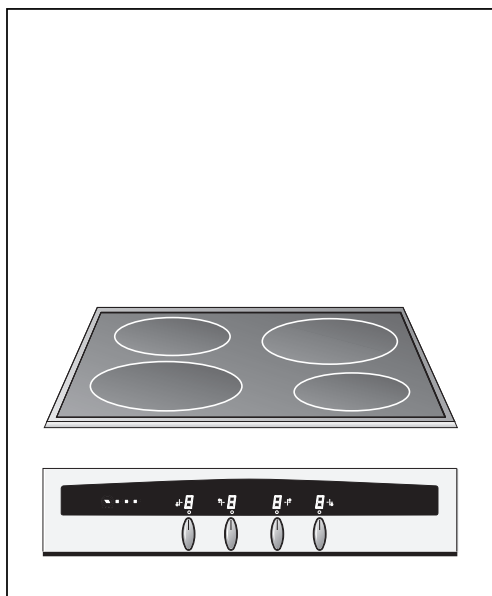


|           |                                          |
|-----------|------------------------------------------|
| <b>de</b> | Gebruuchs- und Montageanweisung          |
| <b>en</b> | Operating and Fitting Instructions       |
| <b>fr</b> | Mode d'emploi et Instructions de montage |
| <b>nl</b> | Gebruiks- en montage-aanwijzing          |
| <b>it</b> | Istruzioni per l'uso e l'installazione   |
| <b>es</b> | Instrucciones para el uso y el montaje   |
| <b>el</b> | Οδηγίες χρήσεως και συναρμολόγησης       |



de

en

fr

nl

it

es

el

|           |        |         |
|-----------|--------|---------|
| <b>de</b> | Seite  | 3 – 13  |
| <b>en</b> | page   | 14 – 23 |
| <b>fr</b> | page   | 24 – 33 |
| <b>nl</b> | pagina | 34 – 43 |
| <b>it</b> | pagina | 44 – 53 |
| <b>es</b> | página | 54 – 63 |
| <b>el</b> | Σελίδα | 64 – 73 |

---

## Inhaltsverzeichnis

---

|                                                              | Seite |                                                                     | Seite |
|--------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b>                              |       | <b>Montageanweisung für den<br/>Installateur und Küchenfachmann</b> |       |
| <input type="checkbox"/> Sicherheitshinweise                 | 4     | <input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise                          | 11    |
| <input type="checkbox"/> Hinweise zur Entsorgung             | 4     | <input type="checkbox"/> Anschließbare Einbaumulden                 | 11    |
| <input type="checkbox"/> Vor dem Anschluss des neuen Gerätes | 4     | <input type="checkbox"/> Anschließen der Einbaumulde                | 12    |
| <b>Vor dem ersten Benutzen</b>                               |       | <input type="checkbox"/> Einbauen des Schaltkastens                 | 13    |
| <input type="checkbox"/> Vorreinigung                        | 5     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Ausheizen                           | 5     |                                                                     |       |
| <b>Die Bedienblende</b>                                      | 5     |                                                                     |       |
| <b>Kochen</b>                                                |       |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Bedienen der Kochstellen            | 6     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Ankoch-Betrieb                      | 7     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Zweikreis-Kochzonen                 | 7     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Kochtabelle                         | 8     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Wahl der Kochtöpfe                  | 8     |                                                                     |       |
| <b>Reinigen und Pflegen</b>                                  |       |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise                   | 9     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Email und Glas                      | 9     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Edelstahlfront                      | 9     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Spiegelnde Glasfront                | 9     |                                                                     |       |
| <input type="checkbox"/> Kochfeld                            | 9     |                                                                     |       |
| <b>Was ist, wenn etwas<br/>nicht funktioniert?</b>           | 10    |                                                                     |       |

### Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50  
D-80076 München

Per Fax:

Fax: 0 89 / 45 90-30 99  
Im Internet:  
<http://www.neff.de>

Per Telefon:

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25**

€ 0,12/min. DTAG

### Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- ☐ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- ☐ Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ☐ Beobachten Sie Schnelkkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.
- ☐ Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

### Hinweise zur Entsorgung

- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.  
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

### Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

---

## Vor dem ersten Benutzen

---

### Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
- ☐ Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

### Ausheizen:

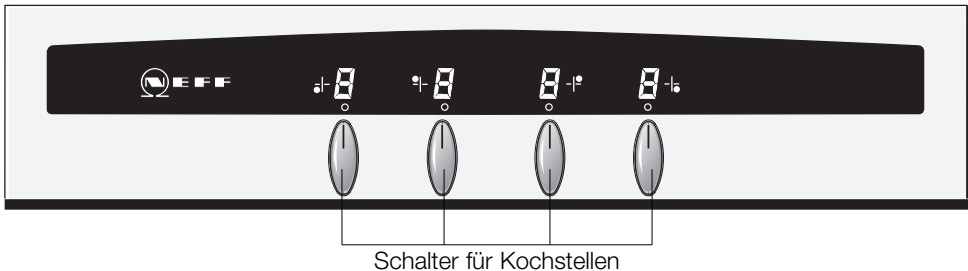
1. Schalten Sie Guss-Kochplatten ohne Töpfe ca. 1 bis 2 Minuten auf höchster Stufe ein. Der dabei auftretende Geruch entsteht durch das Einbrennen des Korrosionsschutzes und nur beim ersten Gebrauch.

---

## Die Bedienblende

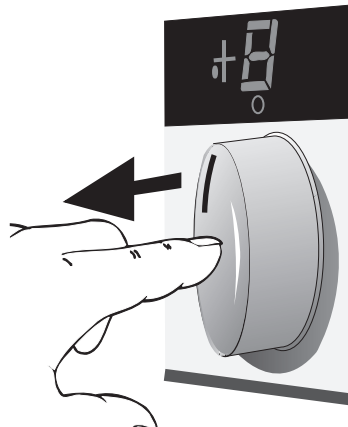
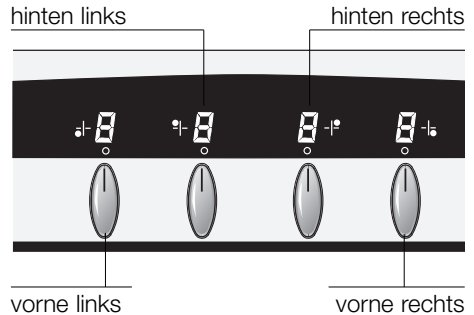
---

- ☐ Die Schalter sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schalter. Dabei muß er in Aus-Stellung sein.
- ☐ Die Anzeige ist beleuchtet. Sobald Sie eine Funktion einstellen, wird die Beleuchtung eingeschaltet.



## Bedienen der Kochstellen

- ❑ Die Kochstellen können zusammen mit den Backofenfunktionen verriegelt werden (siehe Abschnitt „Sicherheitseinrichtungen“). Das versehentliche Einschalten des Herdes, z. B. durch spielende Kinder, ist dadurch ausgeschlossen.
- ❑ **Wichtig:** Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei. Sie erhalten dort Hinweise, die zum Gebrauch des Kochfeldes wichtig sind. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen durch.
- ❑ Die Schalter sind versenkbar.
- ❑ Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.



- ❑ Die eingestellte Kochstufe wird über den Schalter angezeigt.
- ❑ Die Einstellung der Kochstellen ist in den Stufen 1 bis 9 möglich. Kennzeichnung der Zwischenstufen durch einen Punkt (Beispiel 4,5).

### Normal-Betrieb

- ❑ Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
- ❑ Hinweise auf die Stufenvorwahl finden Sie in der Kochtabelle.



## Ankoch-Betrieb

- ❑ Mit dem Ankochbetrieb erreichen Sie schnell und mit höchster Leistung die vorgewählte Kochstufe.

### Manueller Ankoch-Betrieb

1. Drehen Sie den Schalter zum Ankochen auf Stufe 9.
2. Wenn der Kochpunkt erreicht ist, schalten Sie auf Fortkochstellung zurück.

### Elektronische Ankochautomatik

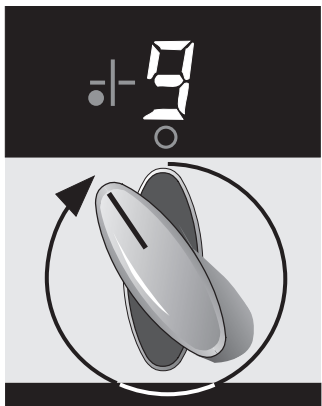
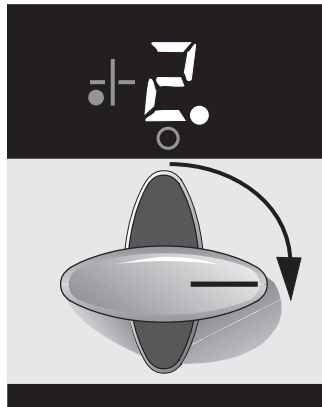
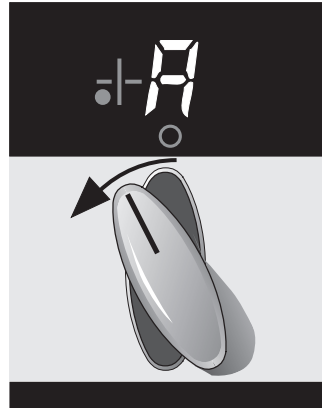
1. Drehen Sie den Schalter nach links. In der Anzeige erscheint ein „A“.
  2. Danach stellen Sie die Stufe zum Fortkochen ein (Beispiel 2•).
- Das „A“ wird nun im Wechsel mit der Kochstufe angezeigt.
- ❑ Erlischt das „A“, ist die elektronische Ankochautomatik abgeschlossen und die Kochstelle schaltet sich auf die Fortkochstufe (Beispiel 2•) zurück.
  - ❑ Um die elektronische Ankochautomatik vorzeitig abubrechen, drehen Sie den Schalter auf Nullstellung zurück.

## Zweikreis-Kochzonen

- ❑ Die Zuschaltung der Zweikreis-Kochzonen erfolgt abhängig vom angeschlossenen Kochfeld. **Wichtig:** Bitte lesen Sie dazu die Gebrauchsanweisung Ihres Kochfeldes durch.

### Zweikreiszuschaltung

1. Zum Einschalten drehen Sie den Schalter nach rechts bis zum Anschlag.
2. Danach stellen Sie auf die gewünschte Kochstufe zurück.
3. Zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf Nullstellung zurück.



## Kochtabelle

| Ohne Ankochen                   | Beispiele             | Kochstufe | Anmerkung                |
|---------------------------------|-----------------------|-----------|--------------------------|
| Schmelzen                       | Schokolade, Kuvertüre | 1 - 2     | gelegentlich<br>umrühren |
|                                 | Butter                | 2         |                          |
|                                 | Gelatine              | 2         |                          |
| Erwärmen                        | Gemüse (Dose)         | 2 - 3     |                          |
|                                 | Eintopf               | 2 - 3     |                          |
| Braten                          | Pfannkuchen (Flädle)  | 6 - 7     | fortlaufend<br>braten    |
|                                 | Fischstäbchen         | 6 - 7     |                          |
|                                 | Schnitzel             | 6 - 7     |                          |
| Mit automatischem Ankochbetrieb | Beispiele             | Kochstufe | Anzeige                  |
| Dünsten                         | Fisch                 | 5 - 6     | A                        |
| Kochen                          | Reis                  | 1 • - 3   | A                        |
|                                 | Pellkartoffeln        | 4 - 5     |                          |
|                                 | Salzkartoffeln        | 4 - 5     |                          |
|                                 | Frisches Gemüse       | 2 • - 3 • |                          |
| Schmoren                        | Schmorbraten          | 4 - 5     | A                        |
|                                 | Rouladen              | 4 • - 5 • |                          |

### Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie bei Kartoffeln und Gemüse nur wenig Kochflüssigkeit. Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Die Ankochzeiten verkürzen sich.
- ☐ Die Angaben sind Richtwerte und können je nach Lebensmittel und Geschirr variieren.
- ☐ **Nachwärme ausnutzen.** Bei Lebensmitteln mit langer Garzeit können Sie 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochstellen ausschalten.
- ☐ Die elektronische Ankochautomatik bewährt sich nur bei Speisen, die unbeaufsichtigt gegart werden können, bspw. Kartoffeln, Gemüse, Reis.
- ☐ Für Speisen, die ein häufiges Anbraten und/oder häufigeres Wenden während der Garzeit erfordern, ist die elektronische Ankochautomatik weniger gut geeignet.

## Wahl der Kochtöpfe

### Durch die Wahl der richtigen Kochtöpfe sparen Sie Zeit und Energie.

- ☐ Die beste Nutzung erreichen Sie nur mit guten Töpfen und Pfannen.
- ☐ Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Boden.
- ☐ Benutzen Sie ausreichend große Töpfe und Pfannen.
- ☐ Der Bodendurchmesser der Töpfe sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen oder etwas größer sein.
- ☐ Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.
- ☐ Verwenden Sie zum Kochen mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe, das verhindert ein Überlaufen.
- ☐ Topfböden vor dem Aufsetzen immer trocken reiben.

---

## Reinigen und Pflegen

---

### Wichtige Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
  - ☐ Kratzen Sie eingebrannte Speisenrückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
  - ☐ Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.
- 

### Email und Glas:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.

### Edelstahlfront:

- ☐ Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- ☐ Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- ☐ Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

### Spiegelnde Glasfront:

- ☐ Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder kratzende Schwämme.
- ☐ Verwenden Sie handelsübliche Fensterputzmittel.
  - Tragen Sie das Fensterputzmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.
  - Sprühen Sie die Schalterblende nicht ein.

### Kochfeld:

- ☐ Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei.
- ☐ Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

# Was ist wenn?

**Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.**

## Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muß das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

| was ist ...                                                                                                                              | Mögliche Ursache                                                                      | Abhilfe                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?                           | Sicherung defekt                                                                      | Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.                                        |
| ... wenn die Mulde zu heiß erscheint?                                                                                                    | Topf-Durchmesser nicht zur Kochstelle passend.                                        | Topf passend zur Kochstelle wählen.                                                                     |
| ... wenn das Kochgut laufend stärker kocht als gewünscht?                                                                                | Zu hohe Einstellung am Knebel.                                                        | Zum Ankochen nicht auf Höchststufe einstellen, sondern auf gewünschte Kochstufe am Knebel.              |
| ... wenn die Einstellung an den Knebeln für die Kochstellen immer höher vorgenommen werden muss als in der Gebrauchsanweisung angegeben? | Ungeeigneter Topf.                                                                    | Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt von der Kochstelle auf den Topf übergehen kann.    |
|                                                                                                                                          | Topf Durchmesser zu groß.                                                             | Topf passend zur Kochstelle wählen.                                                                     |
| ... wenn die Kochstelle unansehnlich ist?                                                                                                | Unsachgemäße Pflege                                                                   | Kochstellen so pflegen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.                                        |
| ... wenn der Kochplattenrand unansehnlich ist?                                                                                           | Normale Verschmutzung.                                                                | Kochplattenrand mit Sidosol oder Schwamm reinigen.                                                      |
|                                                                                                                                          | Ungeeigneter Topf                                                                     | Topf mit ebenem Boden verwenden, damit Kochplatte nicht unnötig heiß wird.                              |
| ... wenn die Kochplatte rostet?                                                                                                          | Kochplatte war naß oder feucht – sie wurde nicht durch kurzes Einschalten getrocknet. | Kochplatte mit Pflegemittel reinigen! – Bei starken Fällen feines Schmirgelpapier verwenden.            |
| ... wenn die Ankochzeit der Kochstellen zu lang erscheint?                                                                               | Topf-Durchmesser zu groß.                                                             | Topf mit gleichem Durchmesser wie Kochstelle wählen (besser höherer Topf als größerer Topfdurchmesser). |
|                                                                                                                                          | Ungeeigneter Topf.                                                                    | Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt auf den Topf übergehen kann.                       |

Bei Störungen oder Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können ist der Kundendienst für Sie da. Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

**Achtung:** Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.

FD

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild, oder auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung. Das Typenschild befindet sich auf der oberen Abdeckung des Gerätes.

## Für den Installateur und Küchenfachmann!

### Wichtige Hinweise:

- ☐ **Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.
- ☐ **Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- ☐ Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05VV-F zu verwenden.
- ☐ **Nennaufnahme:** max. 8 kW.
- ☐ **Nennspannung:** 220 – 230 V ~.
- ☐ **Typen-Nr. des Gerätes:** siehe Typenschild.
- ☐ **Das Anschlussschild und das Typenschild** sind auf der Rückseite des Gerätes angebracht.
- ☐ **Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- ☐ Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen.  
Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm.  
Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- ☐ **Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.

## Anschließbare Einbaumulden

- ☐ Kochfeld und Gerät müssen vom gleichen Hersteller und mit einem gleichfarbigen Punkt auf dem Hinweisaufkleber für Kombination gekennzeichnet sein, sonst Funktionsstörung. Sie müssen die gleiche Nennspannung haben (siehe Typenschild).

### Möbelprogramme

Für den Schaltkasten sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.  
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät dem Typ Y.

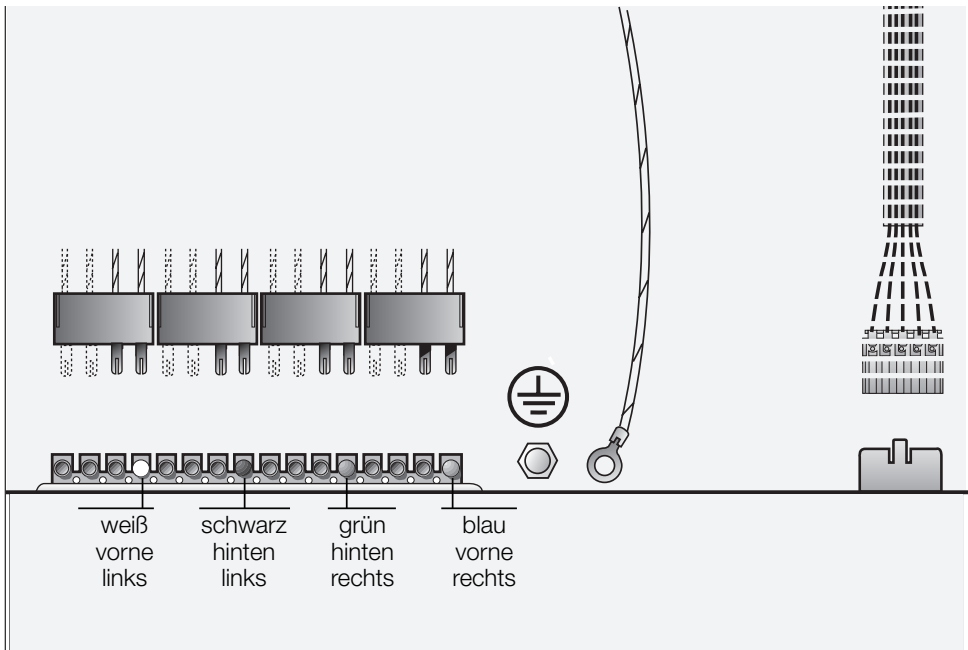
|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>220-230V ~</b>   |  |
| <b>380-400V2N ~</b> |  |
| <b>380-400V3N ~</b> |  |

## Anschließen der Einbaumulde

- ❑ Der Schaltkasten muss vor dem Anschließen der Einbaumulde eingebaut sein.
- ❑ **Achtung:** Beim Anschließen der Einbaumulde an den Schaltkasten unbedingt das Anschluss Schema am Gerät und die Montageanweisung für die Einbaumulde beachten.
- ❑ Die **grün-gelbe Erdungsleitung** der Einbaumulde muss mit der durch  gekennzeichneten Erdungsschraube des Schaltkastens verbunden werden.
- ❑ Bei nicht fachgerecht angeschlossener Erdungsleitung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

**Wichtig:** Die farbig gekennzeichneten Stecker der Einbaumulde müssen in die gleichfarbig gekennzeichneten Buchsen am Schaltkasten gesteckt werden.

## Anschluss Schema für Einbaumulde



## Einbauen

- ❑ **Achtung:** Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten.  
Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muß der Montageanweisung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

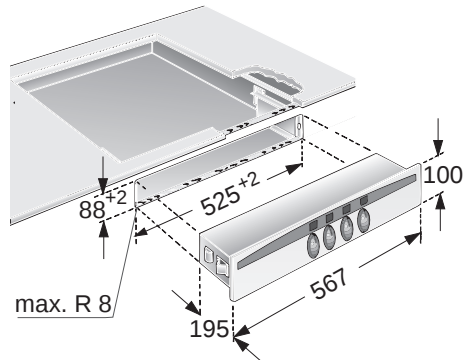
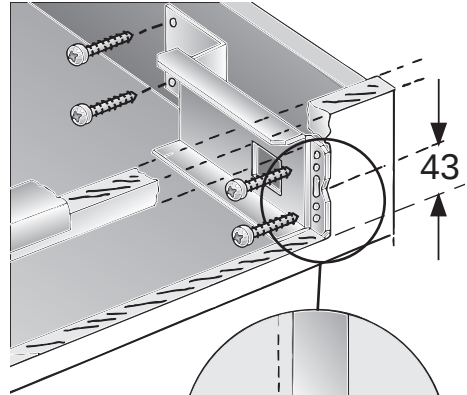
# Montageanweisung

## Einbauen:

- ☐ Arbeitsplattenausschnitt für Einbau-Kochmulde muss vorhanden sein (siehe Montageanweisung Einbau-Kochmulde).
  - ☐ Schaltkasten muss vor der Kochmulde eingebaut werden.
1. Ausschnitt in Holzfront ( $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm) anbringen.  
(Ausschnitt-Maße der Arbeitsplatte siehe Montageanweisung – Einbaumulde).
  2. Vorbereitung zum Einbau:
    - ☐ Ausschnittmarke markieren.
    - ☐ Träger mit Kerbe anlegen und bündig mit Blendenvorderkante anschrauben.
  3. **Gerät einsetzen:**
    - ☐ Gerät vorsichtig einschieben, dass keine Leitungen eingeklemmt werden.

## Wichtig beim Ausbau:

- ☐ Gerät spannungslos machen.  
Schutzleiter von der Erdungsschraube lösen.
  - ☐ Kochfeld oder Zwischenboden abnehmen und Schaltkasten von hinten herausdrücken.
4. Funktionskontrolle.
    - ☐ Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.



---

## Table of Contents

---

|                                                               | Page |                                                    | Page |
|---------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|------|
| <b>Important Information</b>                                  |      | <b>Installation instructions</b>                   |      |
| <input type="checkbox"/> Safety advice                        | 14   | <b>For the fitter and kitchen specialist</b>       |      |
| <input type="checkbox"/> Notes on disposal                    | 15   | <input type="checkbox"/> Important                 | 21   |
| <input type="checkbox"/> Before connecting your new appliance | 15   | <input type="checkbox"/> Connectable built-in hobs | 21   |
| <b>Before Using Your Appliance for the First Time</b>         |      | <input type="checkbox"/> Connecting the hob        | 22   |
| <input type="checkbox"/> Preliminary cleaning                 | 16   | <input type="checkbox"/> Installing the switchbox  | 23   |
| <input type="checkbox"/> Initial burn-in                      | 16   |                                                    |      |
| <b>The control panel</b>                                      | 16   |                                                    |      |
| <b>Cooking</b>                                                |      |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Operating the hotplates              | 17   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Rapid boil mode                      | 18   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Dual-circuit cooking zones           | 18   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Table of cooking times               | 19   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Selecting cooking utensils           | 19   |                                                    |      |
| <b>Cleaning and Care</b>                                      |      |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Important cleaning basics            | 20   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Enamel and glass                     | 20   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Stainless steel front                | 20   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Reflecting glass front               | 20   |                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Hob surface                          | 20   |                                                    |      |
| <b>Trouble-shooting Guide</b>                                 | 20   |                                                    |      |

---

## Important Information

---

### Safety advice

- ☐ The appliance should only be used to prepare food.
- ☐ The surfaces of heating and cooking appliances become hot during operation. Always keep children away from the appliance.
- ☐ Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. These constitute a fire hazard if overheated.
- ☐ Make sure that the power cord never comes into contact with the hotplates. The insulation might become damaged.
- ☐ In the event of a defect, switch off at the mains.
- ☐ Never place any objects on the hob which might catch fire. They could ignite if the appliance is switched on accidentally.
- ☐ Do not clean the hob with steam or high-pressure cleaners.
- ☐ Keep an eye on pressure cookers during the heat-up phase. As soon as the right cooking pressure is reached, reduce the heat setting.
- ☐ Please observe the operating instructions provided with the hob.

### Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.  
Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.
- ❑ Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.  
Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

### Before connecting your new appliance

- ❑ Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as on use and care of the appliance.
- ❑ The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- ❑ Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.
- ❑ Installation and connection of the appliance should be performed according to the instructions and connection diagram provided, and should be entrusted to a licensed specialist. In the event of a damage that occurs as a result of improper connection, the warranty will be void.
- ❑ Our appliances meet the applicable safety regulations for electrical appliances. Repairs may be performed only by customer service engineers trained by the manufacturer. Inexpert repairs may entail serious injury to you, the user.

---

## Before Using Your Appliance for the First Time

---

### Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
- ☐ Please observe the operating instructions furnished with the hob.

### Initial burn-in

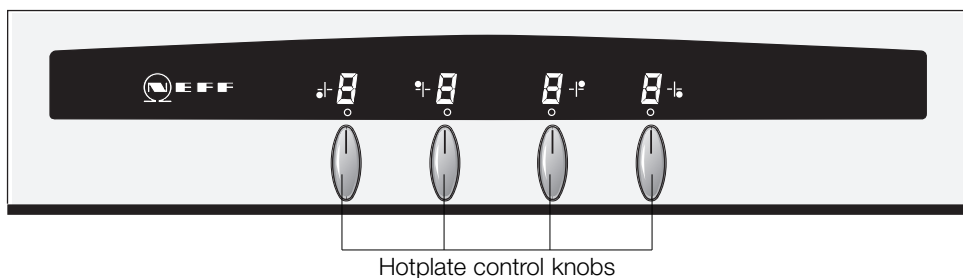
1. Operate cast-iron hotplates, without placing utensils on them, on the highest heat setting for about 1 to 2 minutes. The odour rising from the hotplates is caused by the burning-in of the corrosion protection, and occurs only during the initial use.

---

## The control panel

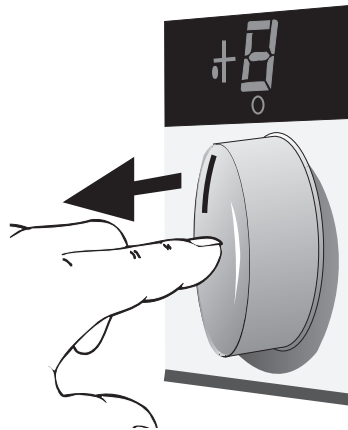
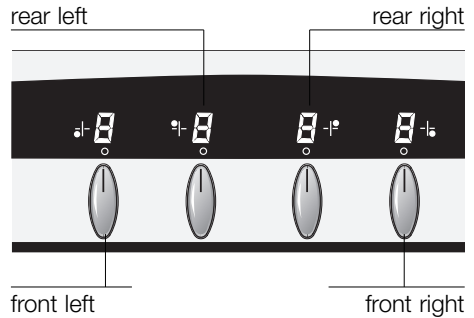
---

- ☐ The switches are retractable. To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.
- ☐ The control panel is illuminated. As soon as you set a function, illumination is switched on.



## Operating the hotplates

- ❑ The hotplates and the oven functions can be locked (see "Safety devices" section). This feature prevents the cooker from being unintentionally switched on, e.g. by children.
- ❑ **Important:** Separate operating instructions are enclosed with the hob. These operating instructions contain important information concerning operation of the hob. Please read thoroughly before using the hob for the first time.
- ❑ The switches are retractable.
- ❑ To engage and disengage, depress the switch.



- ❑ The selected heat setting is displayed above the switches.
- ❑ The hotplates can be set from 1 to 9, including intermediate settings which are identified by a dot (e.g. 4.5).

### Normal mode

- ❑ Turn the switch to the desired heat setting.
- ❑ Information on preselected heat settings can be found in the Table of cooking times.



## Rapid boil mode

- ❑ Rapid boil mode reaches the preselected heat setting quickly and at maximum power.

### Manual rapid boil mode

1. Turn the rapid boil switch to Setting 9.
2. When boiling point has been reached, switch back to the simmer setting.

### Electronic automatic rapid boil control

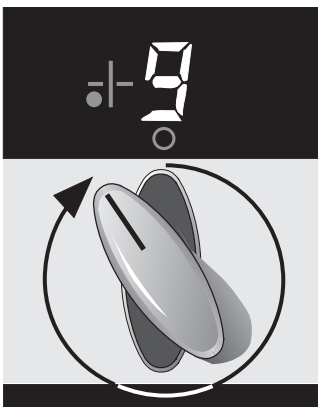
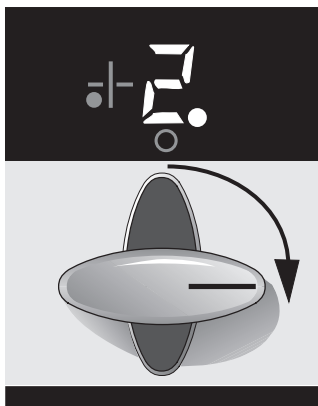
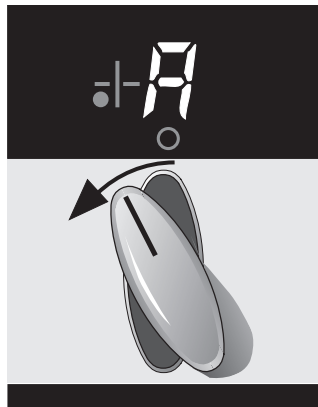
1. Turn the switch to the left. An „9” is displayed.
  2. Then select the simmer setting (e.g. 2•).
- ❑ When the „9” goes out, the electronic automatic rapid boil control is complete and the hotplate switches back to the simmer setting (e.g. 2•).
  - ❑ If the automatic rapid boil control is terminated prematurely, turn the switch back to the home position.

## Dual-circuit cooking zones

- ❑ The dual-circuit cooking zones depend on the connected hob. **Important:** Please read the operating instructions for your hob.

### Switching on the dual circuit

1. To switch on, turn the switch all the way to the right.
2. Then switch back to the desired heat setting.
3. To switch off, turn the switch back to the home position.



## Cooking

### Table of cooking times

| Without rapid boil             | Examples                                                       | Setting                          | Remark               |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| <b>Melt</b>                    | (Cooking) chocolate<br>Butter<br>Gelatine                      | 1 - 2<br>2<br>2                  | Stir<br>occasionally |
| <b>Heat</b>                    | Vegetables (tinned)<br>Stew                                    | 2 - 3<br>2 - 3                   |                      |
| <b>Fry</b>                     | Pancakes<br>Fish fingers<br>Cutlets                            | 6 - 7<br>6 - 7<br>6 - 7          | Fry<br>continuously  |
| With automatic rapid boil mode | Examples                                                       | Setting                          | Display              |
| <b>Steam</b>                   | Fish                                                           | 5 - 6                            | A                    |
| <b>Boil</b>                    | Rice<br>Jacket potatoes<br>Peeled potatoes<br>Fresh vegetables | 1 - 3<br>4 - 5<br>4 - 5<br>2 - 3 | A                    |
| <b>Braise</b>                  | Pot roast<br>Roulades                                          | 4 - 5<br>4 - 5                   | A                    |

#### Note:

- ☐ To retain vitamins and minerals, cook potatoes and vegetables in only a little water. Rapid boil times are reduced.
- ☐ The figures in the table are guide values and may vary depending on the food and utensil.
- ☐ **Make use of residual heat.** If food requires a long cooking time, you can switch off the hotplates 5–10 minutes before the end of the cooking time.
- ☐ The electronic automatic rapid boil control is only suitable for foods which can be left to cook unattended, e.g. potatoes, vegetables, rice.
- ☐ The electronic automatic rapid boil control is less suitable for foods which have to be browned and/or turned frequently during the cooking time.

### Pan selection

#### Selecting the correct pans will save you time and energy.

- ☐ Best results will be obtained only if good-quality pots and pans are used.
- ☐ Use only pots and pans which have a flat base.
- ☐ Use adequately large pots and pans.
- ☐ The base diameter of the pans should be equal to or slightly larger than the diameter of the hotplate.
- ☐ Cook the food with the pan lid on.
- ☐ If the food needs to be cooked in a lot of liquid, use a deep pan to prevent the contents from overflowing.
- ☐ Before placing a pan on the hotplate, always dry the pan base.

---

## Cleaning and Care

---

### Important cleaning basics:

- ☐ For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.
- ☐ Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.
- ☐ Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.

### Enamel and glass:

- ☐ Use hot detergent suds for cleaning.

### Stainless steel front:

- ☐ When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.
- ☐ Do not use scouring sponges.
- ☐ Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

### Reflecting glass front:

- ☐ Do not use abrasive agents or scouring sponges
- ☐ Use commercially available window cleaners.
  - Apply the window cleaner to a soft, moistened cloth or a chamois.
  - Avoid spraying on the switch panel.

### Hob surface:

- ☐ The hob is covered by a special set of operating instructions.
- ☐ Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

---

## Trouble-shooting Guide

---

**Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.**

### Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

| Problem                                                                                                           | Possible cause  | Remedy                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| There is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function. | Defective fuse. | Check the fuse in the fuse box, and replace if required. |

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

**Caution:** Calling the customer service because of an operator error can be very costly! In the event of a customer service request, please have the following information handy:

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>E-Number</b> | <b>FD</b> |
|-----------------|-----------|

You can find this information on the appliance's nameplate, or on the back of this instruction booklet. The nameplate are fitted to the top cover of the appliance.

# Assembly Instructions

## For the fitter and kitchen specialist

### Important::

- ☐ **Packaging** must be disposed of responsibly.
- ☐ The appliance may only be connected and started up by an authorized specialist.
- ☐ For connection, power supply cable H05VV-F must be used.
- ☐ **Rated consumption:**  
Max. 8 kW.
- ☐ **Rated voltage:** 220–230 V~.
- ☐ **Appliance type no.:** see rating plate.
- ☐ The connection diagram and rating plate are fitted to the top cover of the appliance.
- ☐ **Electrical safety** of the appliance is only assured if the house installation protective conductor system has been properly installed.
- ☐ An isolating device must be provided locally.  
Switches with a contact gap of over 3 mm are considered isolating devices. These include circuit-breakers, fuses and contactors.
- ☐ The appliance must always be isolated for **repairs**.

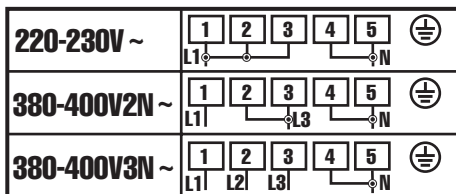
## Connectable built-in hobs

- ☐ Cooking surface and appliance must be from the same manufacturer and marked with a point on the instructions sticker. Otherwise functional failures will result. They must have the same rated voltage (see nameplate).

### Furniture ranges

Built-in cooker units from any kitchen range can be used for the switchbox. The veneers or plastic coating of the units in question must have been processed using heat-resistant adhesive (90° C). If plastic coating or adhesive is insufficiently temperature-resistant, the coating may deform or loosen.

In line with the test regulations on heating, the appliance corresponds to Type Y.



### Connecting the hob

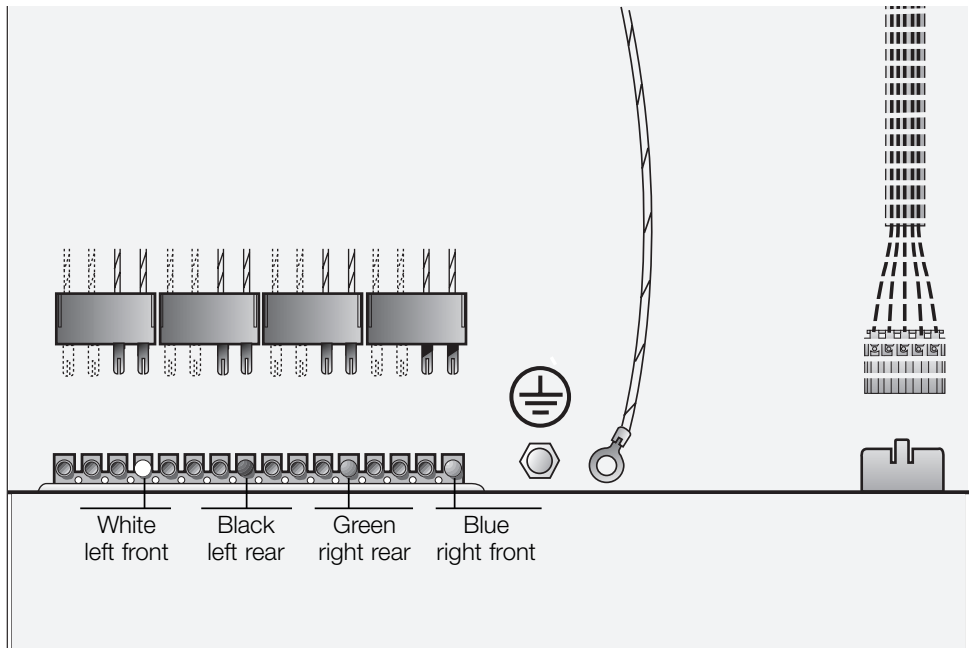
- ❑ The switchbox must be installed before connecting up the built-in hob.
- ❑ **Important:** When connecting up the built-in hob to the switchbox, it is essential to follow the connecting diagram on the appliance and the installation instructions for the built-in hob.
- ❑ **The green-yellow earth line** of the built-in hob must be connected to the earthing screw (⏏) of the built-in cooker.
- ❑ If the earth line is not properly connected, there is the danger of electric shock.

**Important: The built-in hob connectors must be plugged into the switchbox sockets with the same coloured markings.**

### Installing the switchbox

- ❑ **Important:** The appliance may only have one side next to a full-height cabinet or high wall. The height of the opposite side should not exceed the height of the worktop surrounding the hob.
- The distance between the side of the hob and any full-height cabinet or the back wall must correspond to specifications in the installation instructions for the built-in hob. Observe the safety class specified for heating.

### Connection diagram for the fitted hob:



## Assembly Instructions

### Installation:

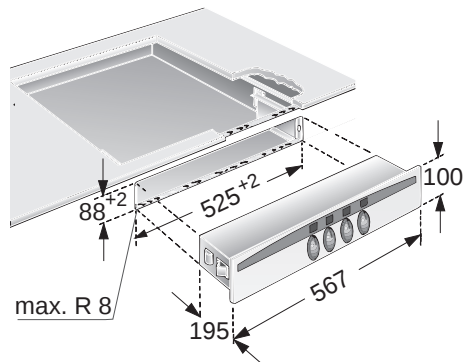
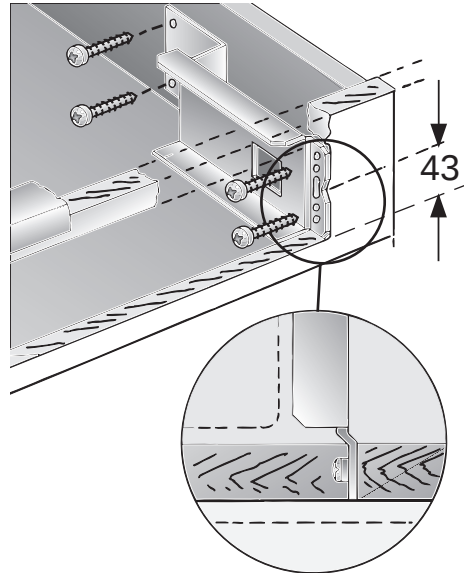
- ☐ The worktop must already have a cutout for the built-in hob (see built-in hob installation instructions).
  - ☐ The switchbox must be installed before the hob.
1. Cut an opening in the wooden front (max.  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm).  
(For cutout dimensions of worktop, see installation instructions for hob).
  2. Prior to installation:
    - ☐ Mark the centre of the cutout.
    - ☐ Align the support with the notch and screw on flush with the front edge of the fascia.

### 3. Insert appliance:

- ☐ Push the appliance in carefully so that no cables can become caught.

### Important when disassembling:

- ☐ Deenergize the appliance. Undo the earthed conductor from the earthing screw.
  - ☐ Remove hob or intermediate base and push out the switchbox from the back.
4. Check functioning.
    - ☐ If the appliance is properly installed, it should be covered on all sides in such a way that it is absolutely impossible to come into contact with even functionally insulated parts. It should only be possible to remove the cover with the help of tools.



---

## Sommaire

---

|                                                            | Page |                                                                             | Page |
|------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Consignes à respecter</b>                               |      | <b>Notice de montage</b>                                                    |      |
| <input type="checkbox"/> Consignes de sécurité             | 24   | <b>A l'intention de l'installateur et du cuisiniste</b>                     |      |
| <input type="checkbox"/> Conseils pour la mise au rebut    | 25   | <input type="checkbox"/> Remarques importantes                              | 31   |
| <input type="checkbox"/> Avant de brancher l'appareil neuf | 25   | <input type="checkbox"/> Auges de cuisson encastrées pouvant être branchées | 31   |
| <b>Avant la première utilisation</b>                       |      | <input type="checkbox"/> Branchement de l'auge encastrée                    | 32   |
| <input type="checkbox"/> Premier nettoyage                 | 26   | <input type="checkbox"/> Incorporation du boîtier de commande               | 33   |
| <input type="checkbox"/> Premier chauffage                 | 26   |                                                                             |      |
| <b>Le bandeau de commande</b>                              | 26   |                                                                             |      |
| <b>Cuisson</b>                                             |      |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Manettes des foyers               | 27   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Préchauffage rapide               | 28   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Foyers à surface variable         | 28   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Tableau de cuisson                | 29   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Choix des casseroles              | 29   |                                                                             |      |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                              |      |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Remarques importantes             | 30   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> L'émail et le verre               | 30   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Façades en acier inoxydable       | 30   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Façades brillantes                | 30   |                                                                             |      |
| <input type="checkbox"/> Plaque de cuisson                 | 30   |                                                                             |      |
| <b>Que faire en cas de panne?</b>                          | 30   |                                                                             |      |

## Service consommateurs France:

**01.49.48.32.10**

---

## Consignes à respecter

---

### Consignes de sécurité

- ☐ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ☐ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez systématiquement les enfants.
- ☐ Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, elles risquent de s'enflammer.
- ☐ Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- ☐ En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- ☐ Ne posez aucun objet inflammable sur la plaque de cuisson. Il pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire d'un foyer de la plaque.
- ☐ Ne nettoyez jamais la plaque de cuisson avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- ☐ Surveillez les autocuiseurs pendant l'échauffement. Une fois atteinte la pression de cuisson correcte, réduisez le chauffage à temps.
- ☐ Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

### Conseils pour la mise au rebut

- ☐ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.  
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ☐ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.  
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

### Avant de brancher l'appareil neuf

- ☐ Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ☐ La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.
- ☐ Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.
- ☐ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ☐ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement. Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ☐ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.

---

## Avant la première utilisation

---

### Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- ☐ Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

### Premier chauffage:

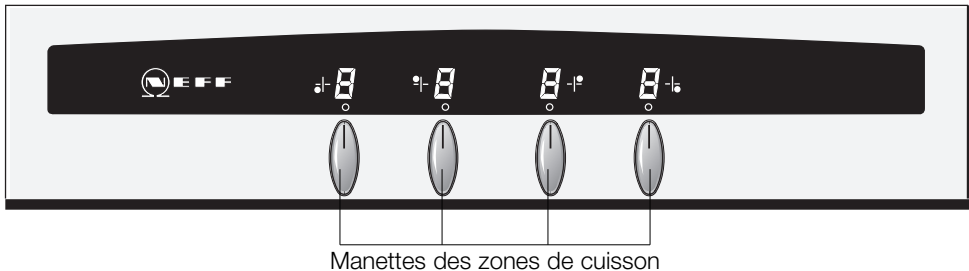
1. Enclenchez les zones de cuisson en fonte et réglez-les sur la chaleur maximum. Laissez-les chauffer pendant 1 à 2 minutes. L'odeur qui se dégage est produite par l'incinération du produit anti-corrosion et ne se remanifestera plus ensuite.

---

## Le bandeau de commande

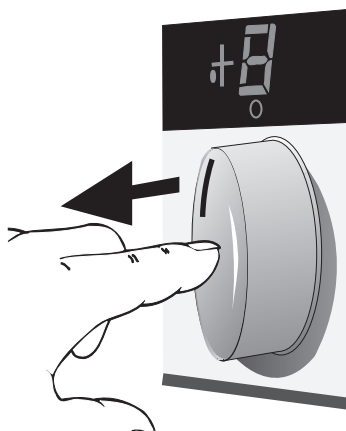
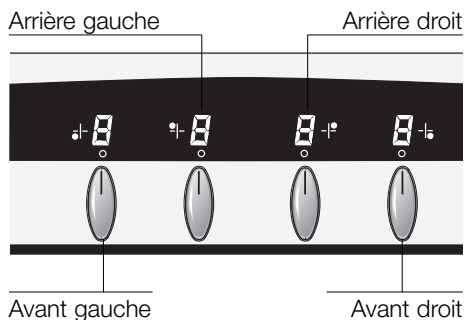
---

- ☐ Les manettes sont escamotables. Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.
- ☐ Le bandeau de commande est éclairé. La lumière s'allume dès que vous réglez une fonction.



## Commande des foyers

- ❑ Les foyers peuvent se verrouiller avec les fonctions du four (voir la section intitulée "Dispositifs de sécurité"). Cette fonction évite ainsi un enclenchement involontaire de la table par ex. par les enfants en train de jouer.
- ❑ **Important:** la table de cuisson possède sa propre notice d'utilisation. Cette notice contient des remarques importantes sur l'utilisation de la table. Avant la première utilisation, veuillez lire toutes les informations qui y figurent.
- ❑ Les interrupteurs de foyer sont escamotables.
- ❑ Appuyez sur ces interrupteurs pour les faire rentrer et sortir.



- ❑ La position de chauffe réglée s'affiche au-dessus des interrupteurs.
- ❑ Les positions 1 à 9 des foyers présentent des positions intermédiaires repérées par un point (exemple: 4.5).

### Utilisation normale

- ❑ Tournez l'interrupteur sur la position de chauffe désirée.
- ❑ Vous trouverez des remarques sur le choix des positions dans le tableau de cuisson.



## Préchauffage rapide

- ❑ Le préchauffage rapide vous permet d'obtenir rapidement et à une puissance accrue la position de chauffe sélectionnée.

### Préchauffage rapide manuel

1. Pour enclencher le chauffage rapide, tournez l'interrupteur sur la position **9**.
2. Une fois le point d'ébullition atteint, ramenez l'interrupteur sur la position de mijotage.

### Préchauffage booster

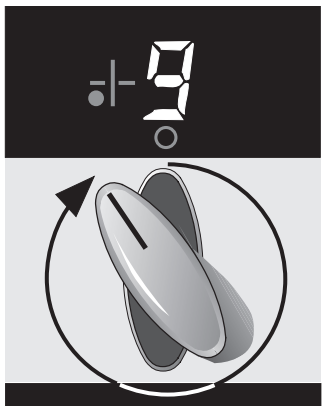
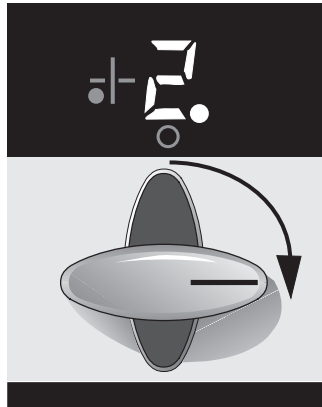
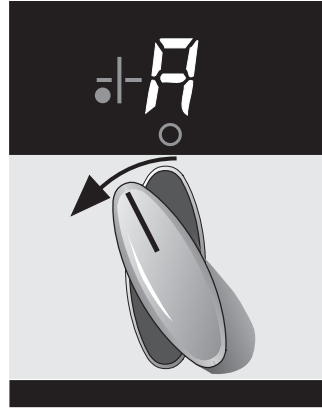
1. Tournez l'interrupteur vers la gauche. Un „**9**” apparaît à l'affichage.
  2. Réglez ensuite la position de mijotage (exemple: **2**•).
- Le „**9**” et la position de chauffe s'affichent maintenant en alternance.
- ❑ Si le „**9**” s'éteint, le préchauffage booster est éteint et le foyer revient sur la position de mijotage (exemple: **2**•).
  - ❑ Pour interrompre prématurément le préchauffage booster, ramenez l'interrupteur sur la position **0**.

## Foyers à surface variable

- ❑ L'enclenchement des foyers à surface variable dépend de la table de cuisson branchée. **Important:** veuillez lire à ce sujet la notice d'utilisation de votre table de cuisson.

### Enclenchement des foyers à surface variable

1. Enclenchez-les en tournant le sélecteur vers la droite jusqu'à la butée.
2. Ramenez ensuite le sélecteur sur la position de chauffe souhaitée.
3. Pour les éteindre, ramenez le sélecteur sur la position **0**.



## Cuisson

### Tableau de cuisson

| Sans chauffage rapide                | Exemples                                                                               | Position de chauffe              | Remarque                |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Faire fondre                         | Chocolat, sauce d'enrobage<br>Beurre<br>Gélatine                                       | 1 - 2<br>2<br>2                  | Remuer de temps à temps |
| Réchauffer                           | Légumes (en conserve)<br>Ragoût                                                        | 2 - 3<br>2 - 3                   |                         |
| Rôtir                                | Gâteaux poêlés (galettes)<br>Poisson pané<br>Escalope                                  | 6 - 7<br>6 - 7<br>6 - 7          | Rôtir en continu        |
| Avec préchauffage automatique rapide | Exemples                                                                               | Position de chauffe              | Affichage               |
| Cuire à l'étuvée                     | Poisson                                                                                | 5 - 6                            | A                       |
| Cuire                                | Riz<br>Pommes de terre en robe de chambre<br>Pommes de terre gros sel<br>Légumes frais | 1 - 3<br>4 - 5<br>4 - 5<br>2 - 3 | A                       |
| Braiser                              | Rôti à braiser<br>Roulés                                                               | 4 - 5<br>4 - 5                   | A                       |

#### Remarques:

- ☐ Pour la cuisson des pommes de terre et des légumes, utilisez peu de liquide afin de préserver les vitamines et sels minéraux. La durée du chauffage rapide est alors raccourcie.
- ☐ Le tableau contient des valeurs indicatives qui peuvent varier selon l'aliment et la vaisselle utilisés.
- ☐ **Profitez de la chaleur résiduelle.** Si vous faites cuire des aliments qui demandent une longue durée de cuisson, éteignez les foyers 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- ☐ Le préchauffage automatique rapide est efficace uniquement pour les mets qui peuvent cuire sans surveillance, comme les pommes de terre, les légumes, le riz.
- ☐ Le préchauffage automatique rapide convient moins bien au mets qui doivent être souvent saisis et/ou retournés pendant la cuisson.

### Choix des casseroles de cuisson

#### En choisissant des casseroles appropriées, vous économisez du temps et de l'électricité.

- ☐ Vous obtiendrez une utilisation optimale avec des casseroles et poêles de bonne qualité.
- ☐ Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.
- ☐ Utilisez des casseroles et poêles de taille suffisante.
- ☐ Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre du foyer.
- ☐ Utilisez les casseroles coiffées de leur couvercle.
- ☐ Si vous faites cuire une grande quantité de liquide, utilisez des casseroles à bord haut qui empêche le liquide de déborder.
- ☐ Séchez toujours le fond des casseroles avant de vous en servir.

## Nettoyage et entretien

### Remarques importantes:

- ☐ Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.
- ☐ Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.
- ☐ Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

### Email et verre:

- ☐ Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.

### Façade en acier inox:

- ☐ La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.
- ☐ Ne pas employer d'éponge à dos récurant.
- ☐ Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

### Façade brillante:

- ☐ Ne pas utiliser de produits récurants ni d'éponge à dos abrasif.
- ☐ Utiliser des détergents habituels pour fenêtres.
  - Appliquer un peu de détergent sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtre.
  - Ne rien pulvériser sur le bandeau des manettes.

### Plaque de cuisson:

- ☐ La plaque de cuisson est livrée avec une notice d'instructions à part.
- ☐ Veuillez respecter toutes les consignes de nettoyage qui sont portées dedans.

## Que faire en cas de panne?

**Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.**

### Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

| Que faire si ...                                                                                                         | Causes possibles    | Remède                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| ... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus? | Fusible défectueux. | Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux. |

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

**Attention:** l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation. En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD.

N° E

FD

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique ou au dos de la présente notice d'emploi. La plaque signalétique se trouve sur le capot supérieur de l'appareil.

## A l'intention de l'installateur et du cuisiniste

### Remarques importantes:

- ☐ Éliminez le **matériel d'emballage** dans le respect de la réglementation.
- ☐ **Attention:** ne confiez le branchement et la mise en service qu'à un installateur agréé.
- ☐ Pour effectuer le branchement au secteur, n'utilisez qu'un câble du type H05VV-F.
- ☐ **Puissance nominale absorbée:** 8 kW maxi.
- ☐ **Tension nominale:** 220 - 230 V ~.
- ☐ **N° du type de l'appareil:** voir la plaque signalétique.
- ☐ Le **schéma de branchement** et la **plaque signalétique** se trouvent sur le capot supérieur de l'appareil.
- ☐ La **sécurité électrique** de l'appareil n'est garantie que si les fils constitutifs du réseau de terre de la maison ont été correctement posés.
- ☐ Prévoir côté secteur de la maison un dispositif de coupure électrique. Valent comme dispositif de coupure les commutateurs dont l'ouverture entre contacts dépasse 3 mm. Parmi eux figurent les disjoncteurs LS, les fusibles et les contacteurs.
- ☐ **Lors des réparations,** mettre systématiquement l'appareil hors tension.

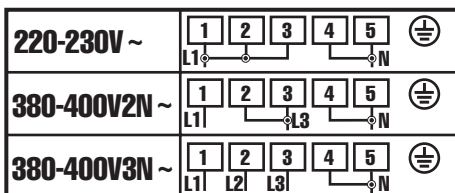
## Excavations d'encastrement raccordables

- ☐ Le champ de cuisson et l'appareil doivent provenir du même fabricant et être marqués d'un point de la même couleur se trouvant sur l'étiquette pour combinaison.  
La tension du secteur doit être la même (v. plaque signalétique).

### Gammes de meubles

Pour loger le boîtier de commande, on peut utiliser des meubles transformables pour cuisinières. Ces meubles existent dans les gammes de cuisines intégrées de toutes les marques. Les placages ou les revêtements en plastique des meubles recevant les cuisinières doivent avoir été collés avec des colles résistantes à la chaleur (90° C). Si les revêtements plastiques ou les colles n'ont pas une résistance suffisante, le revêtement peut se déformer ou se décoller.

L'appareil est conforme à la classe de protection "Y" conformément aux prescriptions d'essai d'échauffement.

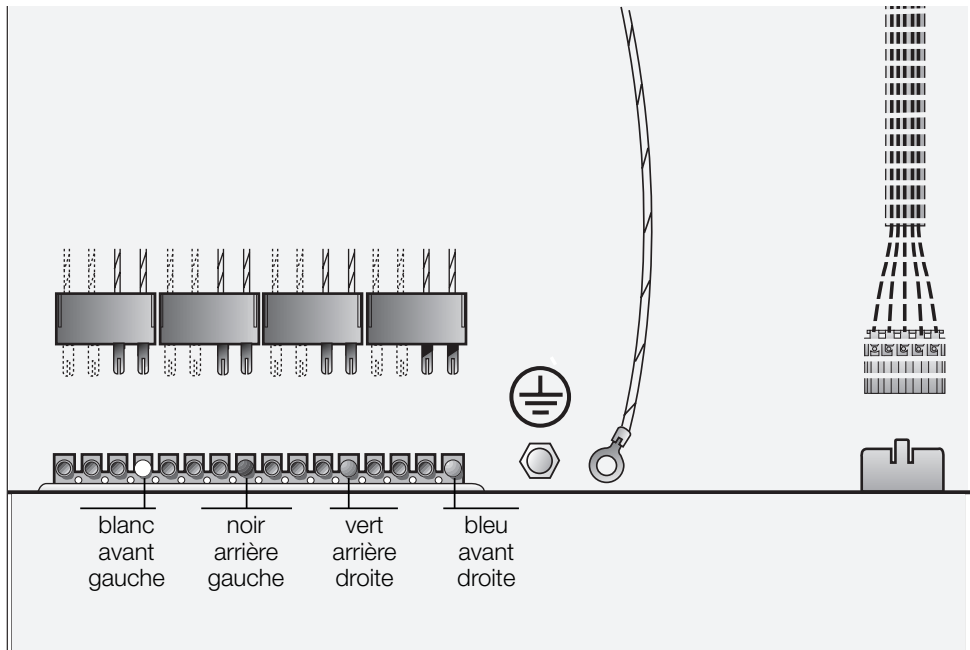


### Branchement de l'auge encastrée

- ❑ Le boîtier de commande doit avoir été installé avant de brancher l'auge encastrée.
- ❑ **Attention:** lors du branchement de l'auge encastrée au boîtier de commande, veuillez impérativement respecter le schéma de branchement figurant contre l'appareil et les instructions de montage de l'auge.
- ❑ **Le fil de terre vert-jaune de l'auge de cuisson encastrable** doit être relié à la vis repérée par le symbole  servant à la mise à la terre du four encastrable.
- ❑ Si le fil de mise à la terre n'est pas correctement branché, vous risquez de vous électrocuter.

**Important:** les fiches mâles de l'auge, repérées par différentes couleurs, devront être introduites dans les prises femelles dont la couleur leur correspond.

### Schéma de branchement de l'auge



### Incorporation du boîtier de commande:

- ❑ **Attention:** l'appareil une fois encastré ne doit appliquer que par un côté contre un grand placard ou un mur de la cuisine. La hauteur sur la face opposée ne doit pas dépasser celle du plan de travail dans lequel l'auge est encastrée. L'écart latéral entre l'auge de cuisson et un grand placard d'une part et la paroi arrière d'autre part doit être conforme à celui spécifié dans la notice de montage de l'auge de cuisson encastrée. Respecter la classe de protection contre l'échauffement qui y est indiquée.

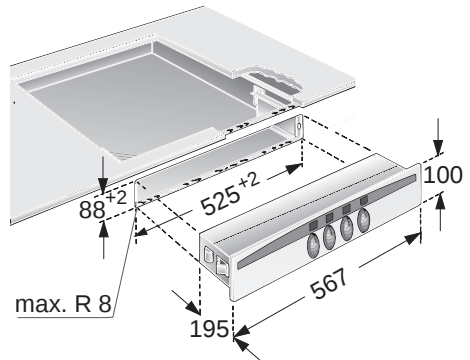
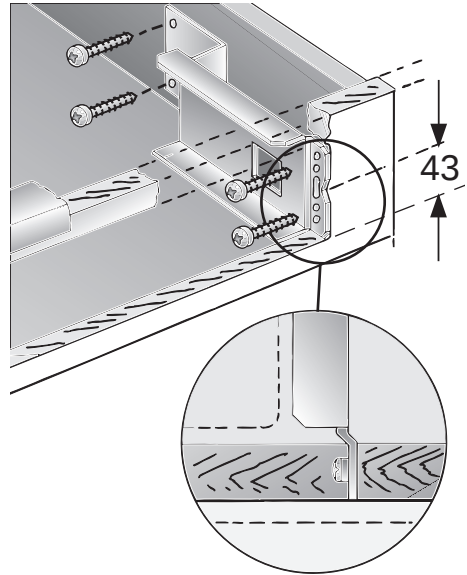
## Instructions de montage

### Incorporation:

- ☐ Une découpe doit avoir été effectuée dans le plan de travail pour recevoir l'auge (voir la notice de montage de cette dernière).
  - ☐ Le boîtier de commande doit avoir été installé avant l'auge proprement dite.
1. Dans le panneau frontal en bois, effectuer une découpe de  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm maxi.  
(Cotes de découpe du plan de travail: voir la notice de montage de l'auge.)
  2. Préparatifs pour l'encastrement:
    - ☐ Marquer le milieu de la découpe.
    - ☐ Appliquer les supports à encoche et les visser de sorte qu'ils affleurent avec la bordure avant du panneau.
- 3. Mettre l'appareil en place:**
- ☐ Introduire la cuisinière précautionneusement pour éviter que les fils se coincent.

### Consigne importante pour le démontage:

- ☐ Mettre l'appareil hors tension. Desserrer la vis de mise à la terre pour dégager le fil de terre.
  - ☐ Retirer la plaque de cuisson ou le fond intermédiaire et chasser le boîtier de commande par les bas.
- 4. Effectuer un contrôle fonctionnel.**
- ☐ L'appareil correctement encastré doit être recouvert sur tous ses côtés de sorte qu'il soit impossible de toucher les pièces électroconductrices pendant la marche. Le capot doit être inamovible sans outils.



---

## Inhoudsopgave

---

|                                                                         | Pagina |                                                                   | Pagina |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Waar u op moet letten</b>                                            |        | <b>Voor de installateur en keukenvakman!</b>                      |        |
| <input type="checkbox"/> Veiligheidsvoorschriften                       | 35     | <input type="checkbox"/> Belangrijke aanwijzingen                 | 41     |
| <input type="checkbox"/> Aanwijzingen voor de afvoer                    | 35     | <input type="checkbox"/> Aansluitbare inbouw-kookplaten           | 41     |
| <input type="checkbox"/> Vóór het aansluiten van het<br>nieuwe apparaat | 35     | <input type="checkbox"/> Aansluiten van het<br>inbouw-kookplateau | 42     |
|                                                                         |        | <input type="checkbox"/> Inbouw van het schakelpaneel             | 43     |
| <b>Vóór het eerste gebruik</b>                                          |        |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Reiniging vóór gebruik                         | 36     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Eerste keer verhitten                          | 36     |                                                                   |        |
| <b>Het bedieningspaneel</b>                                             | 36     |                                                                   |        |
| <b>Koken</b>                                                            |        |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Kookzoneschakelaars                            | 37     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Aankookautomaat                                | 38     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Variabele kookzones                            | 38     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Kooktabel                                      | 39     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Keuze van pannen                               | 39     |                                                                   |        |
| <b>Reinigen en onderhouden</b>                                          |        |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Belangrijke aanwijzingen                       | 40     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Email en glas                                  | 40     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Edelstalen voorkant                            | 40     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Spiegelende voorkant                           | 40     |                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Kookplateau                                    | 40     |                                                                   |        |
| <b>Wat doet u, wanneer<br/>er iets niet werkt?</b>                      | 40     |                                                                   |        |



### Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Het oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden bij gebruik heel heet. Kinderen altijd uit de buurt houden.
- ☐ Blijf in de buurt als u gerechten met olie of vet bereidt. Bij oververhitting kan de vlam in de pan slaan.
- ☐ De aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete kookplaten/zones. Hierdoor kan de isolatie beschadigd worden.
- ☐ Bij een defect: de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ☐ Geen brandbare voorwerpen op het kookplateau leggen. Ze kunnen vlam vatten als het kookplateau per ongeluk wordt ingeschakeld.
- ☐ Het kookplateau mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt.
- ☐ Blijf erbij als u een snelkookpan verhit. Als de juiste druk is bereikt: op tijd terugschakelen.
- ☐ Neem de aanwijzingen in de meegeleverde gebruiksaanwijzing bij het kookplateau in acht.

### Aanwijzingen voor de afvoer

- ☐ Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt.  
Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.
- ☐ Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.  
Bij uw vakhandel of bij uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

### Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

- ☐ Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- ☐ Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.
- ☐ Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
- ☐ Laat de montage en aansluiting van het apparaat uitsluitend volgens de bijgevoegde voorschriften door een erkende vakman uitvoeren. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt in geval van een defect de garantie.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn opgeleid. Wanneer reparaties niet deskundig worden uitgevoerd, kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

---

## Vóór het eerste gebruik

---

### Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
- ☐ Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

### Eerste keer verhitten:

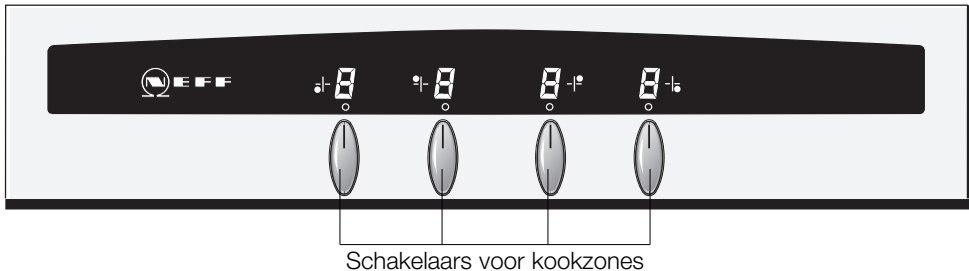
1. Schakel de gietijzeren kookplaten zonder pannen 1 à 2 minuten op de hoogste stand in. De daarbij optredende geur wordt veroorzaakt door het inbranden van de corrosiebescherming. Dit gebeurt uitsluitend bij het eerste gebruik.

---

## Het bedieningspaneel

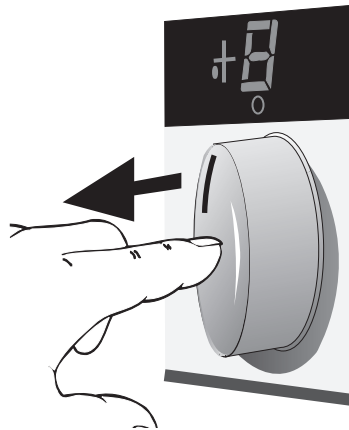
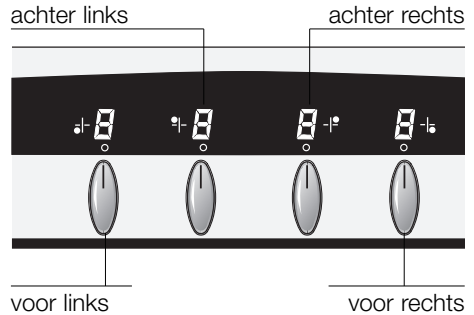
---

- ☐ De schakelaars zijn verzinkbaar in het paneel. Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.
- ☐ Het bedieningspaneel is verlicht. Zodra u een functie instelt, wordt de verlichting ingeschakeld.



## Bedienen van de kookzones

- ❑ De kookzones kunnen samen met de ovenfuncties worden vergrendeld (zie paragraaf "Veiligheidsvoorzieningen". Het per ongeluk inschakelen van het fornuis, bijv. door spelende kinderen, is hierdoor uitgesloten.
- ❑ **Belangrijk:** de kookplaat wordt geleverd met een afzonderlijke gebruiksaanwijzing. Hier vindt u aanwijzingen die belangrijk zijn voor het gebruik van de kookplaat. Lees de daar vermelde informatie goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- ❑ De schakelaars zijn verzinkbaar.
- ❑ Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen.



- ❑ De ingestelde kookstand wordt boven de schakelaars weergegeven.
- ❑ De kookzones kunnen op de standen 1 t/m 9 en de bijbehorende tussenstanden worden ingesteld. Dit wordt aangegeven door een punt (voorbeeld: 4.5).

### Normaal gebruik

- ❑ Draai de schakelaar op de gewenste kookstand.
- ❑ Informatie over de kookstanden vindt u in de kooktabel.



## Aankookfunctie

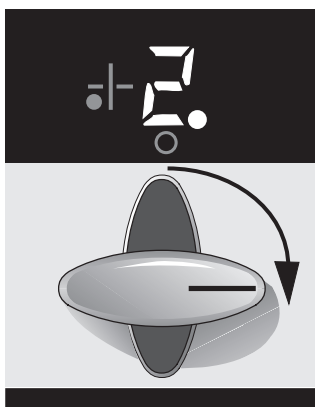
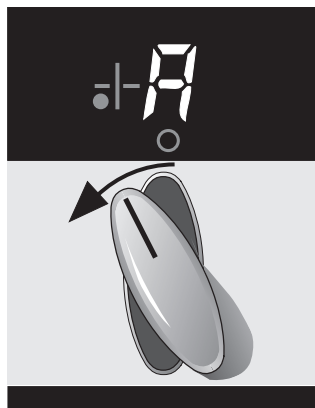
- Met de aankookfunctie bereikt u snel en met het hoogste vermogen de gekozen kookstand.

### Handmatige aankookfunctie

1. Draai voor het aankoken de schakelaar op stand **9**.
2. Wanneer het kookpunt is bereikt, schakelt u terug naar de doorkookstand.

### Elektronische aankookautomaat

1. Draai de schakelaar naar links. Op het display wordt een „**9**” weergegeven.
  2. Daarna stelt u de doorkookstand in (voorbeeld: **2**).
- Nu worden afwisselend de „**9**” en de kookstand weergegeven.
- Wanneer de „**9**” uit gaat, is taak van de elektronische aankookautomaat voltooid en wordt de kookzone automatisch omgeschakeld naar de doorkookstand (voorbeeld: **2**).
  - Als u de elektronische aankookautomaat voortijdig wilt uitschakelen, draait u de schakelaar op de nulstand.

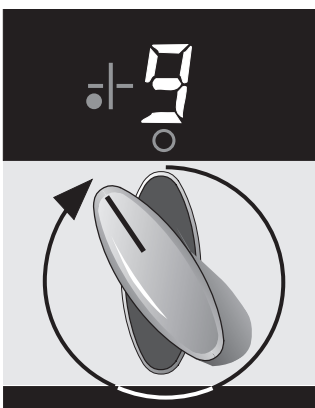


## Variabele kookzones

- Het inschakelen van de variabele kookzones is afhankelijk van de aangesloten kookplaat. **Belangrijk:** lees hiervoor de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.

### Inschakelen van variabele kookzones

1. Inschakelen: de schakelaar naar rechts tot aan de aanslag draaien.
2. Daarna draait u de schakelaar terug op de gewenste kookstand.
3. Uitschakelen: de schakelaar op de nulstand draaien.



# Koken

## Kooktabel

| Zonder aankoken                    | Voorbeelden                                                                           | Kookstand                        | Opmerking           |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| <b>Smelten</b>                     | chocolade, couverture<br>boter<br>gelatine                                            | 1 - 2<br>2<br>2                  | af en toe<br>roeren |
| <b>Opwarmen</b>                    | groente (blik)<br>eenpansgerechten                                                    | 2 - 3<br>2 - 3                   |                     |
| <b>Braden</b>                      | pannenkoeken (flensjes)<br>vissticks<br>schnitzel                                     | 6 - 7<br>6 - 7<br>6 - 7          | continu<br>braden   |
| Met automatische<br>aankookfunctie | Voorbeelden                                                                           | Kookstand                        | Indicatie           |
| <b>Stomen</b>                      | vis                                                                                   | 5 - 6                            | A                   |
| <b>Koken</b>                       | rijst<br>in de schil gekookte<br>aardappels<br>geschildte aardappels<br>verse groente | 1 - 3<br>4 - 5<br>4 - 5<br>2 - 3 | A                   |
| <b>Stoven</b>                      | stoofvlees<br>rollade                                                                 | 4 - 5<br>4 - 5                   | A                   |

### Aanwijzingen:

- ☐ Voeg bij aardappels en groente weinig kookwater toe. Vitamines en mineralen blijven dan behouden en de aankooktijd is korter.
- ☐ De gegevens zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de levensmiddelen en het serviesgoed.
- ☐ **Restwarmte benutten.** Bij levensmiddelen met een lange bereidingstijd kunt u de kookzones 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Gebruik van de elektronische aankookautomaat is alleen zinvol bij gerechten die zonder toezicht worden gekookt, bijv. aardappels, groente en rijst.
- ☐ Voor gerechten die meermaals aangebraden en/of gekeerd moeten worden, is de elektronische aankookautomaat minder geschikt.

## Kiezen van de pannen

### Door de juiste pan te kiezen spaart u tijd en energie.

- ☐ Optimale resultaten bereikt u alleen met goede pannen.
- ☐ Gebruik alleen pannen met vlakke bodems.
- ☐ Gebruik pannen die voldoende groot zijn.
- ☐ De bodemdiameter van de pan dient even groot te zijn als de diameter van de kookzone, of iets groter.
- ☐ Doe bij het koken altijd het deksel op de pan.
- ☐ Gebruik diepe pannen voor het koken met veel vloeistof. Zo voorkomt u overkoken.
- ☐ Maak de onderkant van de pan droog voordat u de pan op de kookzone plaatst.

## Reinigen en onderhouden

### Belangrijke aanwijzingen:

- ☐ Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.
- ☐ Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.
- ☐ Gebruik speciale reinigingsmiddelen zoals sprays niet voor aluminium of kunststof onderdelen.

### Email en glas:

- ☐ Gebruik voor het reinigen een heet sopje.

### Edelstalen voorkant:

- ☐ Indien gewone edelstaalreinigingsmiddelen worden gebruikt, kan de opdruk worden beschadigd.
- ☐ Gebruik geen krassende sponsjes.
- ☐ Gebruik **normaal afwasmiddel** op een zachte, vochtige doek of zeem.

### Spiegelende voorkant:

- ☐ Gebruik geen schurende middelen of krassende sponsjes.
- ☐ Gebruik gewone glasreinigingsmiddelen.
  - doe het glasreinigingsmiddel op een doek of zeem.
  - het schakelpaneel niet besproeien.

### Kookplateau:

- ☐ Voor het kookplateau is er een aparte gebruiksaanwijzing.
- ☐ Neem alle daarin vermelde reinigingsvoorschriften in acht.

## Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

### Belangrijke aanwijzing:

Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. Vóór het begin van de werkzaamheden moet het apparaat beslist stroomloos worden gemaakt door het bedienen van de aardlekschakelaar of door het uitdraaien van de zekeringen in de zekeringkast in uw woning.

| Wat is er aan de hand ...                                                                                           | Mogelijke oorzaak | Oplossing                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden? | Zekering defect   | Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen. |

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst. Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

**Let op:** het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt. Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nr.

FD

U vindt deze gegevens op het typeplaatje of op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing. Het typeplaatje bevindt zich op de bovenste afdekplaat van het apparaat.

## Voor de installateur en keukenvakman!

### Belangrijke aanwijzingen!

- ☐ **Verpakkingsmateriaal** volgens de voorschriften afvoeren.
- ☐ **Attentie!** De elektrische aansluiting en het in werking stellen van het apparaat alleen door een erkend installateur laten uitvoeren.
- ☐ Voor het aansluiten van het apparaat op het lichtnet een kabel van het type H05VV-F gebruiken.
- ☐ **Aansluitwaarde:** max. 8 kW.
- ☐ **Netspanning:** 220-230 V ~.
- ☐ **Typenummer van het apparaat:** zie het typeplaatje.
- ☐ **Aansluitschema en typeplaatje** bevinden zich u op de afdekplaat aan de bovenkant van het apparaat.
- ☐ **De elektrische veiligheid** van het apparaat is alleen gegarandeerd als het aardingssysteem van de huisinstallatie volgens de geldende elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- ☐ Door de installateur moet een lastscheider worden aangebracht. Als lastscheider worden schakelaars met een contactopening van meer dan 3 mm aangemerkt. Hiertoe behoren LS-automaten, zekeringen en veiligheidsschakelaars.
- ☐ **Bij reparaties** het apparaat in alle polen stroomloos maken.

## Aansluitbare inbouwcookplateaus

- ☐ Kookveld en fornuis moeten van de zelfde fabrikant en met een gelijkkleurig punt op het aanwijzingsetiket voor een combinatie gekenmerkt zijn. Anders treedt een functiestoring op. Zij moeten dezelfde nominale spanning hebben (zie typeplaatje).

### Meubelprogramma's

Voor inbouw van het schakelpaneel kunnen ombouwkasten uit alle keukenprogramma's worden gebruikt. Bij de ombouwkasten moeten finer of kunststof oppervlakken verwerkt zijn met lijm die bestand is tegen een temperatuur van 90° C. Als de kunststof oppervlakken of de lijm niet voldoende hittebestendig zijn, dan kan het oppervlak vervormen of loslaten.

Volgens de keuringsvoorschriften voor verwarmingsapparatuur voldoet dit apparaat aan de veiligheidsbepalingen volgens klasse "Y".

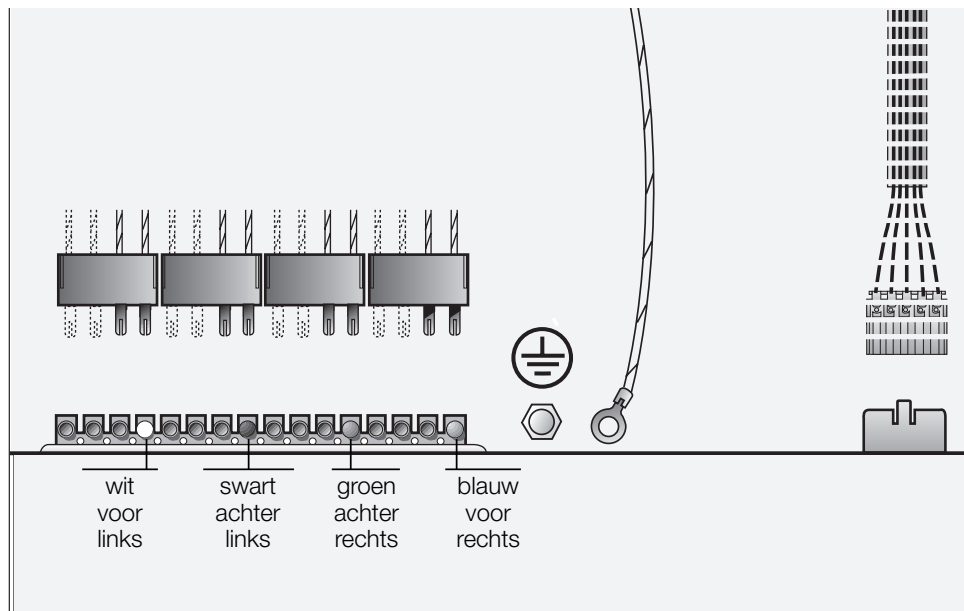
|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>220-230V ~</b>   |  |
| <b>380-400V2N ~</b> |  |
| <b>380-400V3N ~</b> |  |

### Aansluiten van het inbouw-kookplateau

- ❑ Vóór het aansluiten van het inbouw-kookplateau moet het schakelpaneel zijn ingebouwd.
- ❑ **Attentie!** Bij het aansluiten van het inbouw-kookplateau aan het schakelpaneel altijd het aansluitschema op het apparaat en het installatievoorschrift voor het inbouw-kookplateau in acht nemen.
- ❑ De **groen-gele aarddraad** van het inbouw-kookplateau moet met de met  gemerkte aardingsschroef van het inbouw-fornuis verbonden worden.
- ❑ Bij een ondeskundig aangesloten aarddraad bestaat er kans op een elektrische schok.

**Attentie! De met een kleur gemerkte stekkers van het inbouw-kookplateau in de van dezelfde kleur voorziene contactdozen van het schakelpaneel steken.**

### Aansluitschema voor het inbouw-kookplateau



### Inbouw van het schakelpaneel

- ❑ **Attentie!** Het apparaat mag uitsluitend aan één kant naast een hoge kast of een muur worden ingebouwd. De tegenoverliggende kant mag niet hoger zijn dan het werkblad waarin het kookplateau is ingebouwd. De afstand aan de zijkant tussen kookplateau en hoge kast en de afstand tussen kookplateau en achterwand moeten overeenkomen met de gegevens in het installatievoorschrift voor het inbouw-kookplateau. Neem ook de daarin aangegeven warmtebeveiligingsklasse in acht.

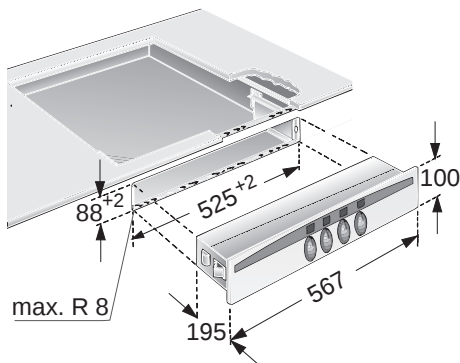
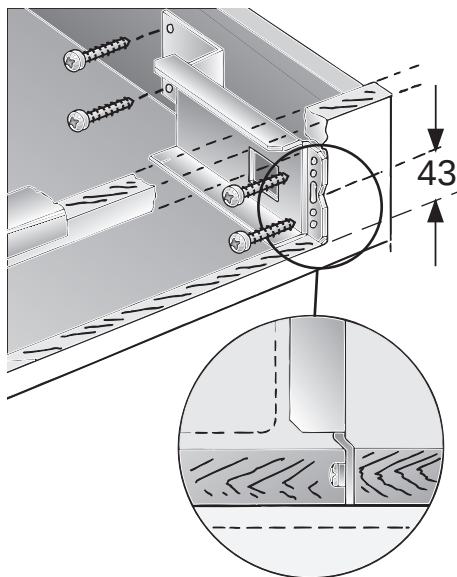
# Montagevoorschrift

## Inbouw:

- ☐ De uitsparing voor het inbouw-kookplateau in het werkblad moet aanwezig zijn (zie het installatievoorschrift voor inbouw-kookplateaus).
- ☐ Het schakelpaneel moet vóór plaatsing van het kookplateau worden ingebouwd.
- 1. Uitsparing in het houten frontpaneel maken (max.  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm).**  
(Voor de maten van de uitsparing in het werkblad: zie het installatievoorschrift voor inbouw-kookplateaus).
- 2. Voorbereiding voor de inbouw:**
  - ☐ Het midden van de uitsparing markeren.
  - ☐ Draagbeugels met de sleuf ertegenaan plaatsen en evenwijdig met de voorkant van het meubelpaneel vastschroeven.
- 3. Inzetten van het apparaat:**
  - ☐ Het apparaat voorzichtig in de nis schuiven zodat de kabels niet beklemd raken.

## Attentie bij het demonteren:

- ☐ Apparaat spanningsvrij maken. De aarddraad pas het allerlaatst losschroeven van de aardingsschroef.
- ☐ Kookplateau of tussenbodem eruit halen en het schakelpaneel vanaf de achterkant eruit drukken.
- 4. Controle van de werking van het apparaat.**
  - ☐ Het volgens de voorschriften ingebouwde apparaat moet zodanig zijn afgedekt dat ook het contact met geïsoleerde onderdelen is uitgesloten. De afdekplaat mag er alleen met behulp van gereedschap afgehaald kunnen worden.



---

## Indice

---

|                                                                         | Pagina |                                                                        | Pagina |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Raccomandazioni</b>                                                  |        | <b>Per l'installatore e il tecnico di cucine</b>                       |        |
| <input type="checkbox"/> Istruzioni di sicurezza                        | 44     | <input type="checkbox"/> Avvertenze importanti                         | 51     |
| <input type="checkbox"/> Avvertenze per lo smaltimento                  | 45     | <input type="checkbox"/> Piani di cottura da incasso collegabili       | 51     |
| <input type="checkbox"/> Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio | 45     | <input type="checkbox"/> Collegamento del piano di cottura da incasso  | 52     |
| <b>Precede il primo impiego</b>                                         |        | <input type="checkbox"/> Installazione del piano di cottura da incasso | 53     |
| <input type="checkbox"/> Pulizia preliminare                            | 46     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Primo riscaldamento                            | 46     |                                                                        |        |
| <b>Pannello di comando</b>                                              | 46     |                                                                        |        |
| <b>Cucinare</b>                                                         |        |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Uso delle zone di cottura                      | 47     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Dispositivo automatico di prima cottura rapida | 48     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Zona di cottura a circuito doppio              | 48     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Tabella di cottura                             | 49     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Scelta delle pentole                           | 49     |                                                                        |        |
| <b>Pulizia e manutenzione</b>                                           |        |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Avvertenze importanti                          | 50     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Smalto e vetro                                 | 50     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Frontale in acciaio inox                       | 50     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Frontale in vetro a specchio                   | 50     |                                                                        |        |
| <input type="checkbox"/> Piano di cottura                               | 50     |                                                                        |        |
| <b>Che fare se qualcosa non funziona?</b>                               | 50     |                                                                        |        |

---

## Raccomandazioni

---

### Istruzioni di sicurezza

- ☐ Usate l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- ☐ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e da cucina durante il funzionamento diventano roventi. Per principio tenete lontano i bambini.
- ☐ Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.
- ☐ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ☐ In caso di guasto escludete il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- ☐ Non deponete oggetti infiammabili sul piano di cottura. In caso di accensione accidentale potrebbero infiammarsi.
- ☐ Non pulite il piano di cottura con pulitrici a vapore o idropulitrici ad alta pressione.
- ☐ Tenete sotto controllo le pentole a pressione durante il riscaldamento. Raggiunta la pressione di vapore giusta, ridurre tempestivamente il riscaldamento.
- ☐ Siete pregati di osservare le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

### Avvertenze per lo smaltimento

- ☐ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.  
Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.
- ☐ L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.  
Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

### Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

- ☐ Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ☐ Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.
- ☐ Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.
- ☐ Se l'apparecchio è danneggiato, non dovete metterlo in funzione.
- ☐ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico dell'apparecchio solo da un tecnico concessionario, secondo le istruzioni e lo schema di allacciamento allegati.  
Se l'apparecchio viene collegato in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.
- ☐ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore.  
Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causarvi pericoli considerevoli.

---

## Precede il primo impiego

---

### Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
- ☐ Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

### Primo riscaldamento:

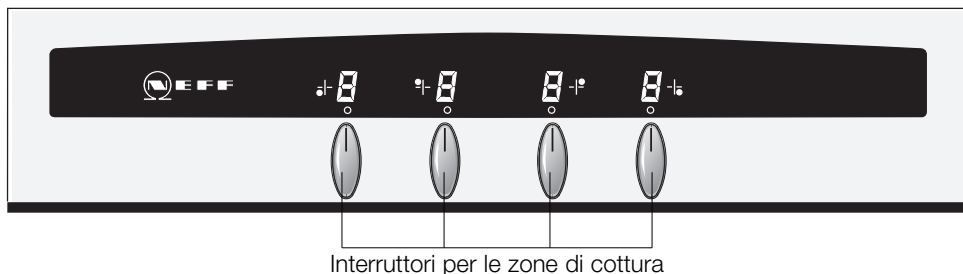
1. Accendere al grado massimo i fornelli elettrici in ghisa, senza pentole, da 1 a 2 minuti circa. L'odore si sviluppa a causa della protezione anticorrosiva che brucia, solo al primo impiego.

---

## Pannello di comando

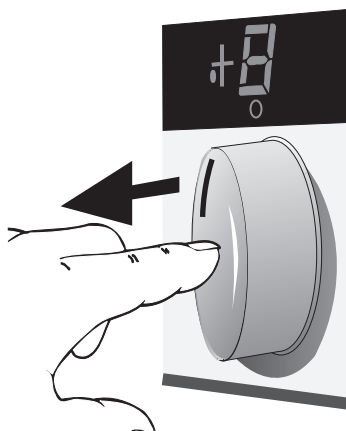
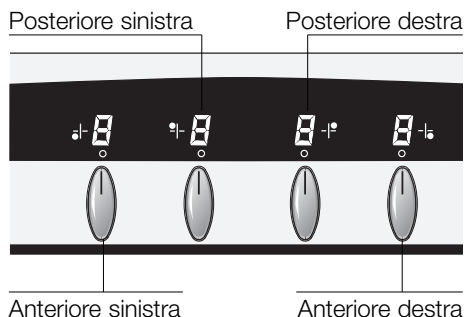
---

- ☐ I selettori sono rientranti. Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare. A tal fine esso deve essere disinserito.
- ☐ Il pannello di comando è dotato d'illuminazione. Non appena impostate una funzione, l'illuminazione si accende.



### Uso delle zone di cottura

- ❑ Le zone di cottura possono essere bloccate insieme alle funzioni del forno (vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza"). Con ciò si esclude l'inserimento accidentale del forno, per es. da parte di bambini che giocano.
- ❑ **Importante:** al piano di cottura è accluso un manuale di istruzioni per l'uso. In esso trovate avvertenze importanti per l'uso del piano di cottura. Prima d'iniziare l'uso dell'apparecchio siete pregati di leggere integralmente le informazioni in esso indicate.
- ❑ I selettori sono a scomparsa.
- ❑ Per fare emergere e rientrare i selettori premere su di essi.



- ❑ Il grado di cottura regolato viene indicato sui rispettivi selettori.
- ❑ La regolazione delle zone di cottura è possibile per gradi da 1 a 9, con i relativi gradi intermedi. Questi vengono indicati con un punto (esempio: 4.5).

### Funzionamento normale

- ❑ Ruotate il selettore sul grado di cottura desiderato.
- ❑ Nella tabella di cottura trovate indicazioni sulla scelta del grado di cottura.



## Funzione riscaldamento rapido

- ❑ Con il riscaldamento rapido raggiungete rapidamente e con la massima potenza il grado di cottura regolato.

### Funzione riscaldamento rapido manuale

1. Per il riscaldamento rapido regolate il selettore sul grado 9.
2. Quando il punto di cottura è stato raggiunto, riducete la potenza al grado di prosecuzione cottura.

### Riscaldamento rapido automatico elettronico

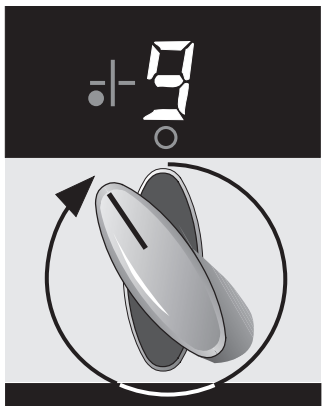
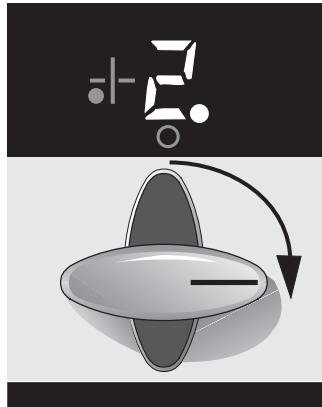
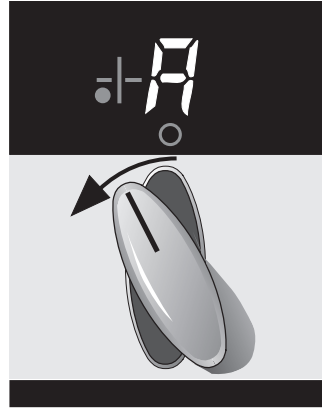
1. Ruotate il selettore verso sinistra. Nell'indicatore compare una „R”.
  2. Regolate il grado di prosecuzione cottura (esempio: 2●). Ora la „R” viene visualizzata alternativamente con il grado di cottura.
- ❑ Quando la „R” scompare il riscaldamento rapido automatico elettronico è concluso e la zona di cottura riduce la potenza al grado di prosecuzione cottura (esempio: 2●).
  - ❑ Per interrompere anzi tempo il riscaldamento rapido automatico elettronico ruotate indietro il selettore sulla posizione zero.

## Zona di cottura a circuito doppio

- ❑ L'inserimento delle zone di cottura a circuito doppio dipende dal piano di cottura collegato. **Importante:** si prega di leggere a questo proposito le istruzioni per l'uso del piano di cottura.

### Inserimento del secondo circuito

1. Per inserire ruotare il selettore verso destra fino all'arresto.
2. Poi ruotare indietro al grado di cottura desiderato.
3. Per spegnere ruotare indietro il selettore sulla posizione zero.



## Tabella di cottura

| Senza riscaldamento rapido          | Esempi                                                                         | Grado di cottura                 | Osservazioni            |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| <b>Fondere</b>                      | cioccolata, glasse<br>burro<br>gelatina                                        | 1 - 2<br>2<br>2                  | mescolare<br>ogni tanto |
| <b>Riscaldare</b>                   | verdura (barattolo)<br>piatto unico                                            | 2 - 3<br>2 - 3                   |                         |
| <b>Friggere</b>                     | omelette<br>bastoncini di pesce<br>scaloppine                                  | 6 - 7<br>6 - 7<br>6 - 7          | arrosto<br>continuo     |
| Con riscaldamento rapido automatico | Esempi                                                                         | Grado di cottura                 | Osservazioni            |
| <b>Cuocere a vapore</b>             | pesce                                                                          | 5 - 6                            | A                       |
| <b>Bollire</b>                      | riso<br>patate lesse con buccia<br>patate lesse senza buccia<br>verdura fresca | 1 - 3<br>4 - 5<br>4 - 5<br>2 - 3 | A                       |
| <b>Stufare</b>                      | stufato<br>involtini                                                           | 4 - 5<br>4 - 5                   | A                       |

### Avvertenze:

- ☐ Per patate e verdura usare solo poco liquido di cottura. Così si conservano le vitamine ed i minerali. I tempi di cottura sono più brevi.
- ☐ Le indicazioni rappresentano valori orientativi e possono variare a seconda degli alimenti e delle stoviglie.
- ☐ **Sfruttare il calore residuo.** Per gli alimenti con tempi di cottura lunghi potete spegnere le zone di cottura da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ☐ Il riscaldamento rapido automatico elettronico dà buoni risultati solo con quegli alimenti che possono essere cucinati senza sorveglianza, per es. patate, verdura, riso.
- ☐ Per alimenti, che durante la cottura richiedono un frequente riscaldamento rapido e/o devono essere girati di frequente, il riscaldamento rapido automatico è meno indicato.

## Scelta delle pentole

### Con la scelta delle pentole adatte risparmiate tempo ed energia.

- ☐ L'utilizzazione ottimale è possibile solo con pentole e tegami di buona qualità.
- ☐ Usate solo pentole e tegami con il fondo piano.
- ☐ Usate pentole e tegami di grandezza adeguata.
- ☐ Il diametro del fondo delle pentole dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura, oppure essere un poco più grande.
- ☐ Cucinate chiudendo le pentole con il coperchio.
- ☐ Per la cottura con molto liquido utilizzate pentole alte, che impediscono al liquido di traboccare.
- ☐ Asciugare sempre il fondo della pentola prima di metterla sul piano di cottura.

## Pulizia e manutenzione

### Avvertenze importanti:

- ☐ Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.
- ☐ Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.
- ☐ Per le parti in alluminio e in plastica non usate detergenti speciali (p. es. spray e simili).

### Smalto e vetro:

- ☐ Per la pulizia usate una soluzione di lavaggio ben calda.

### Frontale in acciaio inox:

- ☐ I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.
- ☐ Non usate pagliette che graffiano.
- ☐ Versate un **detergente commerciale comune** su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

### Frontale in vetro a specchio:

- ☐ Non usate prodotti abrasivi o pagliette che graffiano.
- ☐ Usate detergenti commerciali comuni per vetri.
  - Versate il detergente per vetri su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.
  - Non spruzzate sul pannello di comando.

### Piano di cottura

- ☐ Al piano di cottura è accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso.
- ☐ Osservate tutte le istruzioni per la pulizia in esso indicate.

## Che fare in questi casi?

**Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.**

### Avvertenza fondamentale:

I lavori ai componenti elettronici dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da un tecnico. Prima di iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio, disattivando l'interruttore di sicurezza, oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole della Vostra abitazione.

| Che fare se ...                                                                          | Causa possibile  | Rimedio                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più? | Fusibile guasto. | Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto. |

In caso di guasti o di riparazioni, che non siete in grado di effettuare Voi stessi, il servizio assistenza clienti è a Vostra disposizione. Trovate gli indirizzi nell'elenco dei centri di assistenza.

**Attenzione:** non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso. In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

E-Nr.

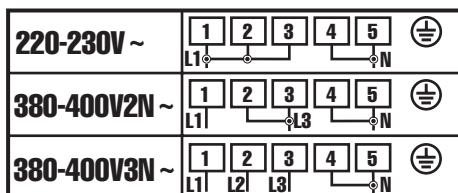
FD

Trovate questi dati sulla targa delle caratteristiche, oppure alla fine di queste istruzioni per l'uso. La targa delle caratteristiche si trova sul coperchio superiore dell'apparecchio.

## Per l'installatore e il tecnico di cucine

### Avvertenze importanti:

- ☐ Smaltire in modo regolamentare il **materiale d'imballaggio**.
- ☐ **Attenzione:** l'allacciamento e la messa in funzione devono essere eseguiti solo da un tecnico autorizzato.
- ☐ Impiegare per l'allacciamento un cavo di collegamento alla rete H05VV-F.
- ☐ **Assorbimento nominale:** max. 8 kW.
- ☐ **Tensione nominale:** 220 – 230 V ~.
- ☐ **N° del tipo di apparecchio:** vedi targhetta d'identificazione.
- ☐ La **targhetta dei collegamenti e la targhetta d'identificazione** sono applicati sulla copertura superiore dell'apparecchio.
- ☐ **La sicurezza elettrica** dell'apparecchio è assicurata solo se il cavo di terra nell'impianto domestico è installato in modo conforme alle disposizioni.
- ☐ Nell'impianto deve essere previsto un dispositivo di separazione. Hanno valore di dispositivo di separazione gli interruttori con un'apertura tra i contatti superiore a 3 mm. Rientrano tra questi gli interruttori automatici, i fusibili e i relè.
- ☐ **In caso di riparazioni** all'apparecchio togliere sempre la corrente.



## Cucine da incasso collegabili

- ☐ Il piano di cottura e la cucina devono appartenere alla stessa fabbrica di produzione ed essere contrassegnate con un punto dello stesso colore, secondo l'adesivo di avvertenza per le combinazioni, altrimenti si verificano disturbi di funzionamento. Essi devono avere la stessa tensione nominale (vedasi la targhetta del modello).
- ☐ La cassetta di comando e il piano di cottura da incasso devono essere contrassegnati con punti dello stesso colore, altrimenti si verificano disturbi di funzionamento.

### Programmi di mobili

Per la cassetta di comando sono utilizzabili tutti i mobili di montaggio di tutti i programmi di cucine. I mobili di montaggio devono essere lavorati con fogli per impiallacciatura o rivestimenti in materiale sintetico con adesivi resistenti al calore (90° C). Se i rivestimenti in materiale sintetico o gli adesivi non sono sufficientemente termoresistenti, il rivestimento può deformarsi o scollarsi.

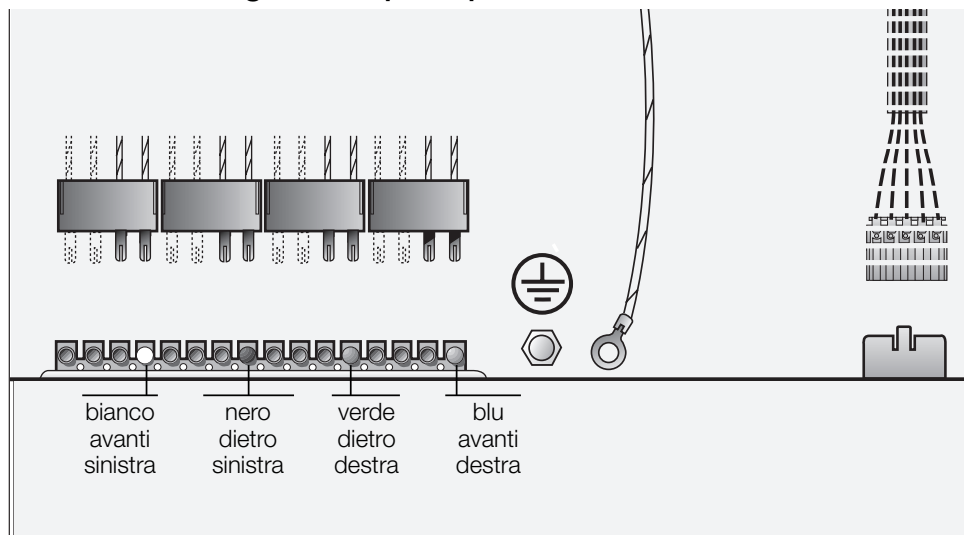
Secondo le norme di controllo per il riscaldamento, l'apparecchio è conforme al tipo Y.

### Collegamento del piano di cottura da incasso

- ☐ La cassetta di comando deve essere installata prima di collegare il piano di cottura da incasso.
- ☐ **Attenzione:** collegando il piano di cottura da incasso alla cassetta di comando, rispettare assolutamente lo schema dei collegamenti sull'apparecchio e le istruzioni di montaggio per il piano di cottura da incasso.
- ☐ **Il cavo di terra giallo-verde** del piano di cottura da incasso deve essere collegato alla vite di terra contrassegnata con  del forno da incasso.
- ☐ Se il cavo di terra non è collegato correttamente, sussiste il pericolo di scossa elettrica.

**Importante:** i connettori del piano di cottura da incasso, contrassegnati a colori, devono essere innestati nelle prese della cassetta di comando contrassegnate con lo stesso colore.

### Schema di collegamento per il piano di cottura da incasso



### Installazione del piano di cottura da incasso

- ☐ **Attenzione:** l'apparecchio può essere montato con un solo fianco accanto ad un mobile alto o ad una parete alta. L'altezza sul lato opposto non deve superare il piano di lavoro, nel quale è montati il piano di cottura. La distanza laterale del piano di cottura rispetto a un mobile alto e rispetto alla parete posteriore deve essere conforme alle istruzioni di montaggio per il piano di cottura da incasso e rispettare la classe di sicurezza per il riscaldamento indicata nelle istruzioni.

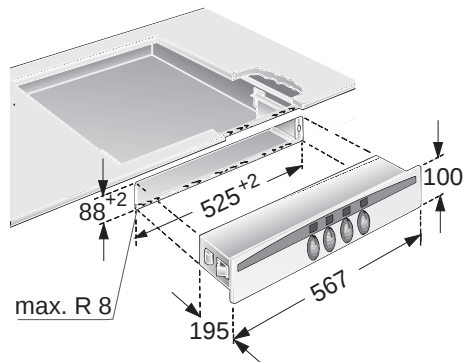
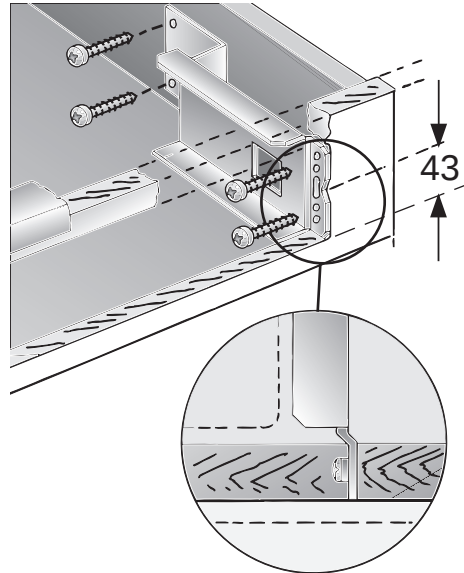
## Istruzioni di montaggio

### Montaggio:

- ☐ L'intaglio per il piano di cottura da incasso nel piano di lavoro deve essere già disponibile (vedi istruzioni di montaggio del piano di cottura da incasso).
  - ☐ La cassetta di comando deve essere montata prima del piano di cottura.
1. Praticare l'intaglio nel frontale di legno (max.  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm).  
(Misure dell'intaglio nel piano di lavoro, vedi istruzioni di montaggio – piano di cottura da incasso).
  2. Preparazione al montaggio:
    - ☐ Tracciare il centro dell'intaglio.
    - ☐ Poggiare il supporto con la tacca e avvitarlo a raso con lo spigolo anteriore del pannello.
  3. Sistemare l'apparecchio:
    - ☐ Introdurre con cautela l'apparecchio evitando di schiacciare cavi.

### Importante nello smontaggio:

- ☐ Togliere tensione all'apparecchio. Svitare il cavo di terra dal contatto di terra.
  - ☐ Estrarre il piano di cottura o il piano intermedio e spingere in fuori da dietro la cassetta di comando.
4. Controllo di funzionamento.
    - ☐ L'apparecchio montato regolarmente deve essere coperto su tutti i lati in modo tale da impedire che vengano toccate anche le parti isolate. La copertura deve poter essere smontata solo per mezzo di utensili.



---

## Índice

---

|                                                                                             | Página |                                                                               | Página |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Puntos a tener en cuenta</b>                                                             |        | <b>Limpieza y cuidados</b>                                                    |        |
| <input type="checkbox"/> Advertencias y consejos de seguridad                               | 54     | <input type="checkbox"/> Consejos y advertencias importantes                  | 60     |
| <input type="checkbox"/> Selección de las ollas y recipientes adecuados                     | 55     | <input type="checkbox"/> Elementos esmaltados y de vidrio                     | 60     |
| <input type="checkbox"/> Protección del medio ambiente                                      | 55     | <input type="checkbox"/> Frontal de acero inoxidable                          | 60     |
| <input type="checkbox"/> Antes de conectar el aparato nuevo                                 | 55     | <input type="checkbox"/> Frente de cristal reluciente                         | 60     |
| <b>Antes de la primera utilización</b>                                                      |        | <input type="checkbox"/> Placa de cocción                                     | 60     |
| <input type="checkbox"/> Limpieza previa                                                    | 56     | <b>¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?</b>                            | 60     |
| <input type="checkbox"/> Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción | 56     |                                                                               |        |
| <b>Panel de mandos</b>                                                                      | 56     | <b>Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocinas</b> |        |
| <b>Cocinar con la placa de cocción</b>                                                      |        | <input type="checkbox"/> Advertencias importantes                             | 61     |
| <input type="checkbox"/> Mandos de las placas de cocción individuales                       | 57     | <input type="checkbox"/> Placas modulares acoplables                          | 61     |
| <input type="checkbox"/> Función automática de inicio de cocción rápida                     | 58     | <input type="checkbox"/> Conexión de la placa de cocción modular              | 62     |
| <input type="checkbox"/> Zona de cocción ampliable                                          | 58     | <input type="checkbox"/> Montaje de la caja de mandos                         | 63     |
| <input type="checkbox"/> Tabla de cocción                                                   | 59     |                                                                               |        |

---

## Puntos a tener en cuenta

---

### Advertencias y consejos de seguridad

- ☐ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su servicio. Mantenga siempre alejados a los niños de la cocina.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.
- ☐ Los cables de conexión a la red de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las placas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de comprobar algún defecto en el aparato, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ☐ No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita de la placa.
- ☐ No limpiar la placa de cocción con limpiadoras de vapor o de alta presión.
- ☐ Vigilar las ollas exprés durante la fase de calentamiento. Tan pronto como se haya alcanzado la presión de cocción óptima, reducir a tiempo la potencia ajustada en la placa de cocción.
- ☐ Obsérvense asimismo las instrucciones y consejos que figuran en las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

### Protección del medio ambiente

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.

- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

### Selección de las ollas y recipientes

**Seleccionando los recipientes más apropiados para la cocción, puede Vd. ahorrar tiempo y energía.**

- ☐ El mejor rendimiento se alcanza utilizando ollas y sartenes de calidad.
- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso.
- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes de tamaño suficiente.
- ☐ El diámetro del fondo de los recipientes debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción o ser algo mayor.
- ☐ Cocer los alimentos siempre con la tapa puesta sobre el recipiente.
- ☐ Utilizar ollas altas para cocinar alimentos con mucho líquido. De esta manera se evita que reboten los líquidos sobre la placa de cocción.
- ☐ Secar siempre el fondo exterior de las ollas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

### Antes de conectar el aparato nuevo

- ☐ Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio de la cocina eléctrica. En ella se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.
- ☐ Las presentes Instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.
- ☐ Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.
- ☐ El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en su aparato, expirará la garantía del mismo.
- ☐ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio Técnico Postventa. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.

---

## Antes de la primera utilización

---

### Limpieza previa:

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
- ☐ Observar estrictamente las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

### Calentamiento inicial en vacío del horno:

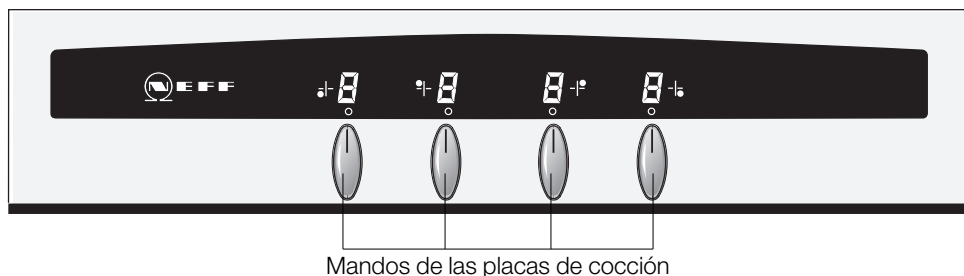
1. Hacer funcionar en vacío (sin colocar recipiente alguno sobre las mismas) las placas de cocción de hierro fundido durante 1 a 2 minutos aproximadamente, a su máxima potencia. El olor que se produce durante esta operación es debido que la capa de protección anticorrosiva es quemada. Esto ocurre sólo con ocasión de la puesta en marcha inicial de la cocina.

---

## Panel de mandos

---

- ☐ Los mandos pueden encastrarse en el cuerpo de la cocina. Para enclavarlos o desenclavarlos deberán ser presionados. Los mandos deberán encontrarse para ello en posición de desconexión.
- ☐ El panel de mandos dispone de iluminación propia. Tan pronto como se ajusta una función, la iluminación del panel se activa.

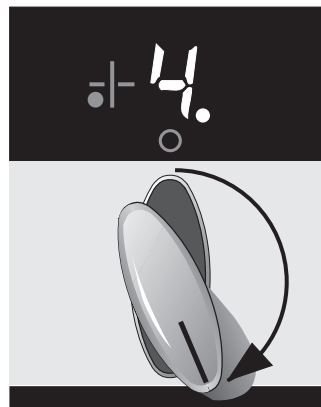
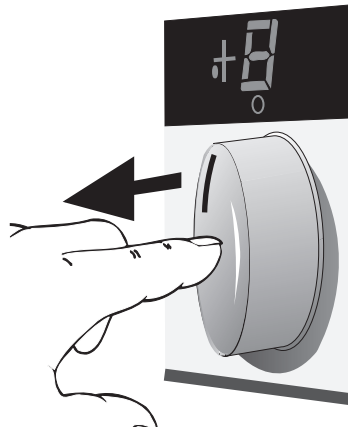
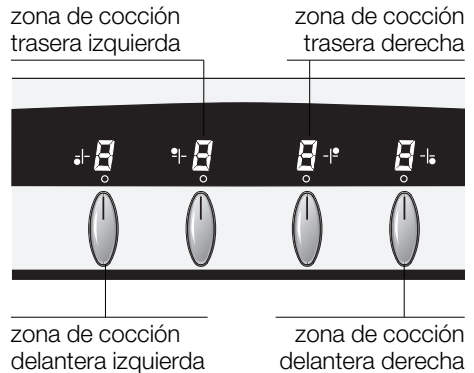


## Manejo de las zonas de cocción

- ❑ Las zonas de cocción se pueden bloquear conjuntamente con el horno (véase al respecto el capítulo «Dispositivos de seguridad»). De esta manera se puede excluir la posibilidad de conexión fortuita o manejo erróneo, por ejemplo al jugar los niños.
- ❑ **Importante:** La placa de cocción incorpora unas instrucciones de uso separadas. En éstas se facilitan una serie de consejos y advertencias importantes para el uso correcto de la placa de cocción. Lea, por lo tanto, atentamente dichas instrucciones antes de utilizar por vez primera la placa de cocción.
- ❑ Los mandos selectores de las zonas de cocción son escamoteables.
- ❑ Para enclavarlos y desenclavarlos basta con presionarlos.
- ❑ La potencia de cocción seleccionada para cada zona de cocción es mostrada en la pantalla de visualización, en la zona que se encuentra directamente por encima del mando selector en cuestión.
- ❑ El margen de potencia ajustable comprende las posiciones 1 – 9, con las correspondientes posiciones intermedias. Las posiciones intermedias se caracterizan con un punto detrás de la cifra indicadora del valor (escalón) completo de la potencia de cocción seleccionada (en nuestro ejemplo mostramos un valor intermedio entre las potencias de cocción cuatro y cinco: 4.5).

### Funcionamiento normal

- ❑ Seleccionar la potencia de cocción deseada girando el mando hasta que aparezca en la pantalla de visualización el valor en cuestión.
- ❑ En las tablas de cocción se facilitan una serie de consejos prácticos para la selección de las diferentes potencias de cocción.



## Sistema automático de inicio de cocción rápida

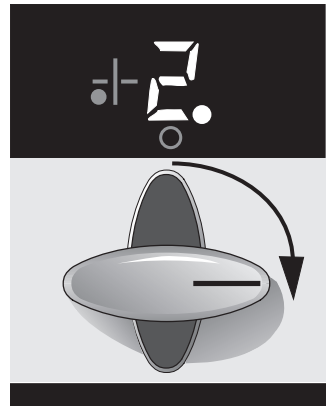
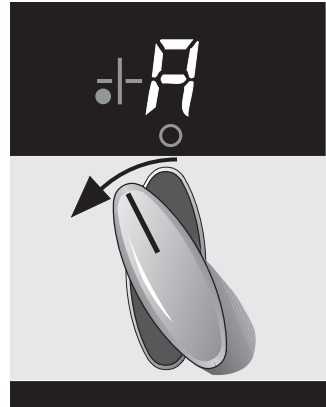
- Con la función automática de inicio de cocción rápida, la zona de cocción alcanza la máxima temperatura de la potencia de cocción ajustada con toda rapidez.

### Ajuste manual de la función automática de inicio de cocción rápida

1. Girar el mando selector a la potencia de cocción **9** para activar el inicio de cocción rápida.
2. Una vez alcanzado el inicio de cocción rápida, ajustar con el mando selector el escalón de cocción lenta deseado.

### Función electrónica de inicio rápido de cocción

1. Girar el mando selector hacia la izquierda. En la pantalla de visualización aparece la letra „**F**”.
  2. Ajustar a continuación el escalón de cocción lenta deseado (en nuestro ejemplo es el escalón de cocción lenta **2•**).  
En la pantalla de visualización se muestra alternativamente la letra „**F**” y el escalón de cocción seleccionado.
- Al desaparecer la letra „**F**” de la pantalla, ha concluido la función electrónica de inicio de cocción rápido y la zona de cocción conmuta al escalón de cocción lenta preseleccionado (en nuestro ejemplo: **2•**).
  - Para desconectar la función electrónica de inicio rápido de cocción ya activada, girar el mando selector de la zona de cocción en cuestión al punto de desconexión **0**.

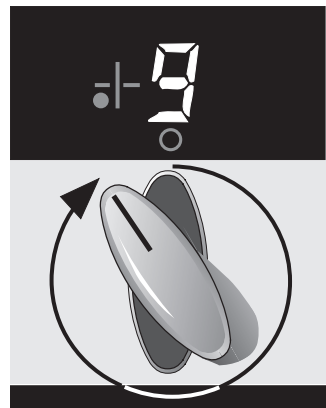


## Zonas de cocción ampliables

- La conexión de las zonas de cocción ampliables se efectúa en dependencia del modelo de placa de cocción adquirido. **Importante:** Léanse a este respecto las instrucciones de uso de la placa de cocción.

### Conectar las zonas de cocción ampliables

1. Para conectar la zona de cocción ampliable, girar el mando selector correspondiente completamente hacia la derecha, hasta el tope.
2. Ajustar a continuación la potencia de cocción deseada.
3. Para desactivar la zona de cocción ampliable, girar el mando selector hasta la posición de desconexión **0**.



## Tabla de cocción

| Sin inicio rápido de cocción                       | Ejemplos                         | Potencia (escalón) de cocción | Observaciones             |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Fundir</b>                                      | Chocolate                        | 1 - 2                         | remover de vez en cuando  |
|                                                    | Gelatina                         | 2                             |                           |
|                                                    | Mantequilla                      | 2                             |                           |
| <b>Calentar</b>                                    | Verduras en lata                 | 2 - 3                         |                           |
|                                                    | Cocidos, potajes                 | 2 - 3                         |                           |
| <b>Freír</b>                                       | Buñuelos, crêpes                 | 6 - 7                         | freír de modo continuo    |
|                                                    | Barritas de pescado congelado    | 6 - 7                         |                           |
|                                                    | Escalopes, filetes empanados     | 6 - 7                         |                           |
| Con sistema automático de inicio de cocción rápida | Ejemplos                         | Potencia (escalón) de cocción | Indicación en la pantalla |
| <b>Rehogar</b>                                     | Pescado                          | 5 - 6                         | A                         |
| <b>Cocer</b>                                       | Arroz                            | 1 - 3                         | A                         |
|                                                    | Patatas cocidas enteras con piel | 4 - 5                         |                           |
|                                                    | Patatas hervidas                 | 4 - 5                         |                           |
|                                                    | Verdura fresca                   | 2 - 3                         |                           |
| <b>Brasear</b>                                     | Carne de vaca adobada            | 4 - 5                         | A                         |
|                                                    | Filetes rellenos enrollados      | 4 - 5                         |                           |

### Advertencias:

- ☐ Los minerales y las vitaminas sufren fácilmente un proceso de lixiviación. Por ello aconsejamos usar poca agua a fin de que las vitaminas y los minerales sean preservados. Además, los tiempos de cocción se reducen, resultando la verdura sabrosa y crujiente.
- ☐ Los valores consignados sólo son valores orientativos y pueden variar según los alimentos y los recipientes de cocción utilizados.
- ☐ **Aprovechar el calor residual.** En los alimentos con largos tiempos de cocción, puede desconectarse la zona de cocción unos 5 a 10 minutos antes de concluir el tiempo de cocción previsto.
- ☐ La función electrónica de inicio rápido de cocción desarrolla su máxima eficacia y rendimiento con aquellos platos o alimentos que pueden cocinarse a fuego lento, sin necesidad de una vigilancia permanente. Por ejemplo patatas, verduras, arroces.
- ☐ Los platos o alimentos que requieran ser modificados o vueltos con frecuencia durante la fase de cocción a fuego lento, no son adecuados para ser preparados con la función electrónica de inicio rápido de cocción.

## Limpieza y cuidados

### Advertencias importantes:

- ☐ No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.
- ☐ No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.
- ☐ No utilizar limpiadores especiales (p.e. sprays) para limpiar elementos o partes de aluminio o plástico.

### Elementos esmaltados y de vidrio:

- ☐ Limpiarlos con una solución de lejía caliente.

### Frontal acero inoxidable:

- ☐ En caso de utilizar limpiadores de uso corriente para acero inoxidable, los textos estampados sobre el mismo pueden ser atacados por el agente.
- ☐ No utilizar esponjas abrasivas.
- ☐ Aplicar un **lavavajillas de uso corriente** sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

### Frente de cristal reluciente:

- ☐ No utilizar agentes o esponjas abrasivas.
- ☐ Utilizar un limpiacristales de uso corriente.
  - Aplicar el limpiacristales sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secado de los cristales.
  - No pulverizar el agente sobre el panel de mandos.

### Placa de cocción:

- ☐ La placa de cocción es acompañada de unas instrucciones de servicio específicas separadas.
- ☐ Observar estrictamente los consejos y recomendaciones relativos a la limpieza que se facilitan en las mismas.

## ¿Qué hacer en caso de algo no funcione?

**No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.**

### Advertencia importante:

Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo. Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos o extrayendo el fusible de la caja de fusibles de su piso o vivienda.

| ¿Qué hacer ...                                                                                                          | Posible causa      | Modo de subsanamiento                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso? | Fusible defectuoso | Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo. |

En caso de perturbaciones o de averías que Vd. misma no pudiera subsanar, deberá avisar al Servicio Técnico Postventa. Las señas figuran en la correspondiente guía.

**Atención:** No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo. Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

Nº E

FD

Estas indicaciones figuran en la placa de características del aparato o en las páginas finales de estas Instrucciones. La placa de características se encuentra emplazada sobre la tapa superior del aparato.

## Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocinas

### Advertencias importantes:

- ☐ Eliminar o evacuar los materiales de acuerdo con las normas y disposiciones de protección medioambiental vigentes en el país respectivo.
- ☐ **Atención:** El acoplamiento del aparato a la red eléctrica y su puesta en marcha sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado.
- ☐ Para conectar la cocina a la red eléctrica, emplear un cable de conexión modelo H05VV-F.
- ☐ **Consumo nominal:**  
Como máximo 8 kW.
- ☐ **Tensión nominal:** 220 – 230 V ~.
- ☐ **Nº del aparato:** Véase la placa característica del aparato.
- ☐ El esquema de conexiones y la placa de características se hallan en la cubierta superior del aparato.
- ☐ **La seguridad eléctrica** del aparato sólo está garantizada si el sistema de conductores de protección del edificio o vivienda ha sido instalado correctamente y cumple las correspondientes normativas específicas.
- ☐ La instalación eléctrica de la vivienda debe disponer de un dispositivo separador. Como dispositivos separadores se consideran interruptores con una apertura de contacto de más de 3 mm. Entre éstos figuran interruptores LS, fusibles y contactores.
- ☐ **En caso de tener que efectuar trabajos de reparación** en la cocina, habrá que dejar ésta primero sin tensión.

## Placas modulares acoplables

- ☐ La zona de cocción y el aparato han de ser del mismo fabricante, debiendo llevar un punto del mismo color en la pegatina indicadora de posibles combinaciones. Deben tener la misma tensión nominal (ver placa de características).

### Programas de muebles

Para la caja de mandos se pueden utilizar armarios empotrables de todas las líneas de muebles de cocina. Los muebles empotrados deberán poseer enchapados o revestimientos de plástico termorresistentes hasta una temperatura de 90° C. Si los revestimientos de plástico o el pegamento empleado no son termorresistentes, los revestimientos pueden deformarse o incluso desprenderse.

Según las normas y disposiciones de verificación para el calentamiento vigentes, el aparato corresponde a la clase de protección Y.

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>220-230V ~</b>   |  |
| <b>380-400V2N ~</b> |  |
| <b>380-400V3N ~</b> |  |

### Conexión de la placa de cocción modular

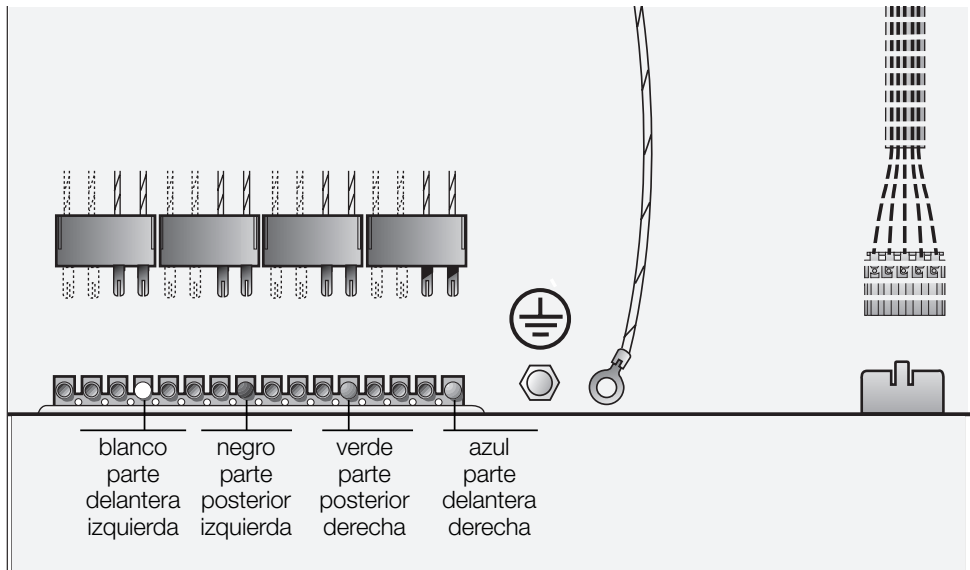
- ❑ Montar la caja de mandos antes de proceder a la conexión de la placa de cocción modular.
- ❑ **Atención:** Al conectar la placa de cocción modular a la caja de mandos deberán observarse estrictamente el esquema de conexión del aparato y las instrucciones de montaje de la placa de cocción modular.
- ❑ **La línea de puesta a tierra de color verde y amarillo** de la placa de cocción empotrable tiene que enlazarse con el tornillo de puesta a tierra de la cocina encastrable, marcado con .
- ❑ En caso de una conexión errónea de la línea de puesta a tierra, existe peligro de descarga eléctrica.

**Importante:** Los enchufes con marcas distintivas de color de la placa modular, tienen que encajarse en las conexiones del mismo color de la caja de mandos.

### Montaje de la caja de mandos

- ❑ **Atención:** El aparato sólo deberá montarse con un lado junto a un armario o pared alta. La altura del lado contrario no debe superar la altura de la placa de trabajo encimera sobre la que se ha encastrado la placa modular de cocción. La distancia lateral de la placa de cocción modular con respecto a un armario alto y a la pared de fondo tiene que coincidir con los valores reseñados en las instrucciones de montaje de la placa de cocción modular. Asimismo deberán observarse las informaciones facilitadas respecto a la clase de protección para el calentamiento.

### Esquema de conexión para la placa de cocción modular



## Instrucciones de montaje

### Montaje:

- ❑ Los trabajos de escotadura en la placa de trabajo encimera tienen que estar concluidos (véanse las instrucciones de montaje de la placa de cocción modular).

- ❑ Montar la caja de mando antes de proceder al montaje de la placa de cocción.

1. Practicar una escotadura en la panel frontal (máximas medidas  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm).  
(Para las medidas de la escotadura a practicar en la placa de trabajo encimera, véanse las instrucciones de montaje de la placa de cocción)

2. Preparativos previos al montaje:

- ❑ Marcar el centro de la escotadura (recorte).
- ❑ Colocar el soporte con la muesca y atornillarlo a ras con la arista delantera del panel.

### 3. Colocar el aparato:

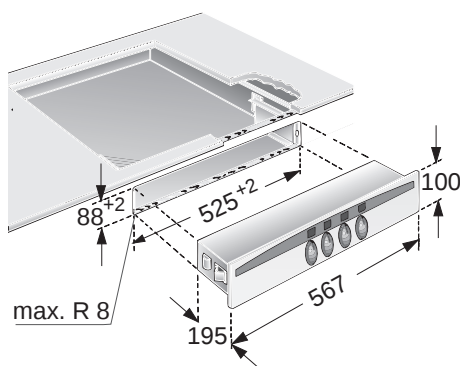
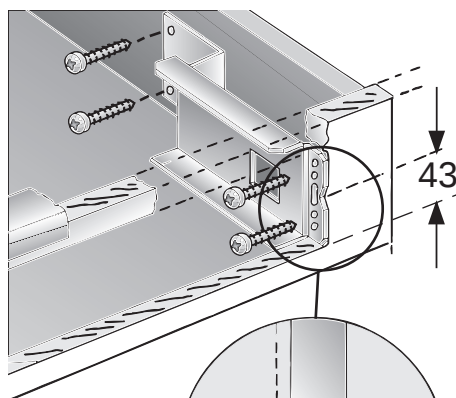
- ❑ Introducir empujando cuidadosamente el aparato de tal modo que los cables no queden apretados.

### Importante para el desmontaje:

- ❑ Desproveer el aparato de la tensión. Soltar primero el conductor de protección del tornillo de puesta a tierra.
- ❑ Quitar la zona de cocinar o el fondo intermedio y apretar hacia afuera, desde atrás, la caja de distribución.

4. Efectuar el control de funcionamiento.

- ❑ El aparato correctamente montado debe ser cubierto por todos lados para evitar cualquier contacto también con piezas de funcionamiento aisladas. El recubrimiento debe quitarse solamente con ayuda de herramientas.



---

## Περιεχόμενα

---

|                                                                          | Σελίδα |                                                                                                    | Σελίδα |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Τι πρέπει να προσέχετε</b>                                            |        | <b>Καθαρισμός και περιποίηση</b>                                                                   |        |
| <input type="checkbox"/> Υποδείξεις ασφαλείας                            | 64     | <input type="checkbox"/> Σημαντικές υποδείξεις                                                     | 70     |
| <input type="checkbox"/> Επιλογή του σκεύους                             | 65     | <input type="checkbox"/> Εμαγιέ και γυαλί                                                          | 70     |
| <input type="checkbox"/> Υποδείξεις απόσυρσης                            | 65     | <input type="checkbox"/> Πρόσοψη ανοξείδωτου χάλυβα                                                | 70     |
| <input type="checkbox"/> Πριν από τη σύνδεση της<br>καινούργιας συσκευής | 65     | <input type="checkbox"/> Καθρεπτιζουσες γυάλινες<br>προσόψεις                                      | 70     |
| <b>Πριν τη χρήση για πρώτη φορά</b>                                      |        | <input type="checkbox"/> Πεδίο ματιών                                                              | 70     |
| <input type="checkbox"/> Προκαταρκτικός καθαρισμός                       | 66     | <b>Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;</b>                                                      | 70     |
| <input type="checkbox"/> Θέρμανση για πρώτη φορά                         | 66     |                                                                                                    |        |
| <b>Ο πρόσοψη χειρισμού</b>                                               | 66     | <b>Οδηγίες τοποθέτησης Για τον τεχνικό<br/>τοποθέτησης και για τον ειδικό τεχνικό<br/>κουζίνας</b> |        |
| <b>Μαγείρεμα</b>                                                         |        | <input type="checkbox"/> Σημαντικές υποδείξεις                                                     | 71     |
| <input type="checkbox"/> Διακόπτες ματιών                                | 67     | <input type="checkbox"/> Εντοιχιζόμενα πλαίσια                                                     | 71     |
| <input type="checkbox"/> Αυτόματος βρασμός                               | 68     | <input type="checkbox"/> Σύνδεση του εντοιχιζόμενου<br>πλασιού                                     | 72     |
| <input type="checkbox"/> Εστίες διπλής ζώνης                             | 68     | <input type="checkbox"/> Τοποθέτηση του ηλεκτρολογικού<br>κουτιού                                  | 73     |
| <input type="checkbox"/> Πίνακας μαγειρικής                              | 69     |                                                                                                    |        |

---

## Τι πρέπει να προσέχετε

---

### Υποδείξεις ασφαλείας

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής ζεσταίνονται όταν λειτουργούν. Γι αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από αυτές.
- ☐ Μείνετε κοντά, όταν ετοιμάζεται φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν αυτά υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν σε ζεστά μάτια. Θα μπορούσε να χαλάσει η μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Μην αποθέτετε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στο πεδίο των ματιών τη κουζίνας. Μπορεί να πάρουν φωτιά, αν κατά λάθος ανάψετε το φούρνο.
- ☐ Μη καθαρίζετε το φούρνο με καθαριστικά ατμού ή υψηλής πίεσης.
- ☐ Να έχετε υπό επιτήρηση τις χύτρες ταχύτητας, όταν τις ζεσταίνετε. Να χαμηλώνετε έγκαιρα την εστία, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή για το μαγείρεμα πίεση.
- ☐ Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

## Υποδείξεις απόσυρσης

- ☐ Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποιηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.  
Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε.
- ☐ Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.  
Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

## Επιλογή των μαγειρικών σκευών

**Με την επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια.**

- ☐ Την καλύτερη εκμετάλλευση της κουζίνας σας επιτυγχάνετε μόνο με καλής ποιότητας μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με επίπεδους πάτους.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ευρύχωρα μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Η διάμετρος του πάτου των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της εστίας ή να είναι λίγο μεγαλύτερη.
- ☐ Μαγειρεύετε με κλεισμένο το καπάκι.
- ☐ Για το βράσιμο σε μεγάλη ποσότητα υγρού χρησιμοποιείτε ψηλά μαγειρικά σκεύη, ούτως ώστε να εμποδίζεται η υπερχειλίση.
- ☐ Πριν την τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών πάνω στις εστίες σκουπίζετε πάντοτε τον πάτο τους, ώστε να είναι στεγνός.

## Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

- ☐ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.
- ☐ Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης ισχύει για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Ενδέχεται ορισμένα μεμονωμένα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού που περιγράφονται να μην αφορούν τη δική σας συσκευή.
- ☐ Φυλάξτε καλά το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.
- ☐ Αν έχει πάθει ζημία η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τη χρησιμοποιήσετε.
- ☐ γκατάσταση και σύνδεση της συσκευής να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης από ειδικό τεχνίτη με σχετική άδεια. Αν συνδεθεί λάθος η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.
- ☐ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

## Πρὶν τὴ χρήση γιὰ πρώτη φορὰ

### Προκαταρκτικός καθαρισμός:

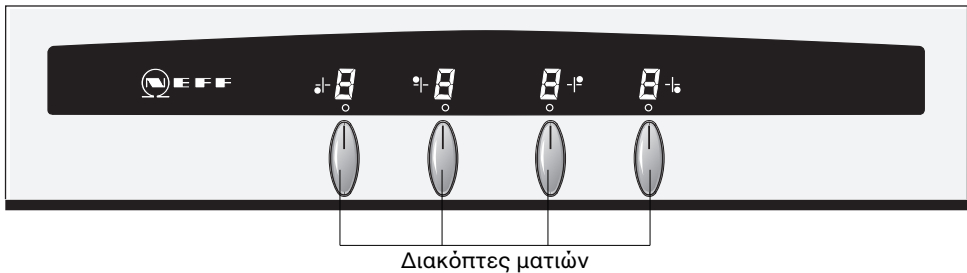
1. Καθαρίστε τὴ συσκευή ἑξωτερικά με ἓνα υγρὸ μαλακὸ πανί.
- ☐ Προσέξτε τὸ επισυναπτόμενο εγχειρίδιο γιὰ τὸ πεδίο τῶν ματιῶν τῆς κουζίνας.

### Θέρμανση γιὰ πρώτη φορὰ:

1. Ανάψτε τὰ χυτὰ μάτια τῆς κουζίνας, χωρὶς νὰ ὑπάρχουν πάνω σ' αὐτὰ μαγειρικά σκεύη, γιὰ περίπου 1 ὡς 2 λεπτά στὴν ἀνώτατη βαθμίδα. Ἡ οσμή που ἀναδύεται οφείλεται στὴν καύση τῆς ἀντιδιαβρωτικῆς προστατευτικῆς ουσίας καὶ παρουσιάζεται μόνο κατὰ τὴν πρώτη αὐτὴ χρήση.

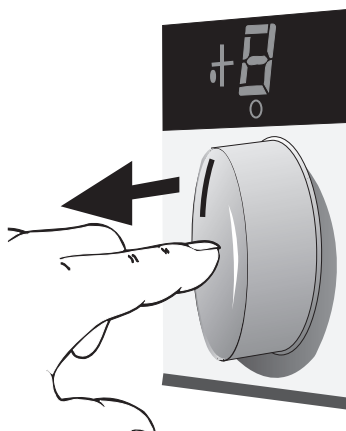
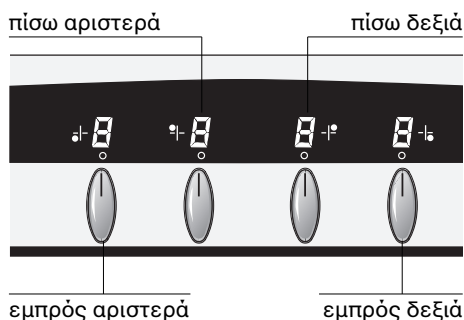
## Ὁ πρόσοψη χειρισμοῦ

- ☐ Οἱ διακόπτες εἶναι χωνευτοί. Γιὰ νὰ μπουν μέσα ἢ νὰ βγουν ἔξω, πατάτε στὸν διακόπτη. Ὁ διακόπτης ὅμως πρέπει νὰ βρίσκεται στὴ θέση ἐκτὸς λειτουργίας.
- ☐ Ὁ πρόσοψη φέρει φωτισμό. Μόλις ρυθμισθεῖ μιὰ λειτουργία, τίθεται σε λειτουργία ὁ φωτισμός.



### Χειρισμός των εστιών

- ❑ Οι εστίες μπορούν να ασφαλιστούν μαζί με τις λειτουργίες του φούρνου (βλ. στο κεφάλαιο "Συστήματα ασφαλείας"). Έτσι αποκλείεται η κατά λάθος θέση της κουζίνας σε λειτουργία, π.χ. από παιδιά που παίζουν.
- ❑ **Σημαντικό:** Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε υποδείξεις, οι οποίες είναι σημαντικές για τη χρήση της βάσης εστιών. Παρακαλείστε να διαβάσετε πριν τη χρήση όλες τις πληροφορίες που δίνονται εκεί.
- ❑ Οι διακόπτες είναι χωνευτοί.
- ❑ Για την απασφάλιση και ασφάλιση πατάτε τον διακόπτη.



- ❑ Η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος δείχνεται πάνω από τους διακόπτες.
- ❑ Οι εστίες μπορούν να ρυθμιστούν στις βαθμίδες 1 έως 9 με τις εκάστοτε ενδιάμεσες βαθμίδες. Χαρακτηρισμός με μία κουκκίδα (παράδειγμα 4.5).

### Κανονική λειτουργία

- ❑ Γυρίζετε τους διακόπτες στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
- ❑ Υποδείξεις για την προεπιλογή βαθμίδας θα βρείτε στον πίνακα μαγειρέματος.



### Λειτουργία προκαταρκτικού μαγειρέματος

- ❑ Με τη λειτουργία αυτή επιτυγχάνεται γρήγορα και με την υψηλότερη ισχύ η προεπιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

#### Ρύθμιση με το χέρι

1. Γυρίστε τον διακόπτη για το προκαταρκτικό βράσιμο στη βαθμίδα 9.
2. Όταν επιτευχθεί το σημείο βρασμού, γυρίστε πίσω στη θέση συνέχισης μαγειρέματος.

#### Ηλεκτρονικός βρασμός

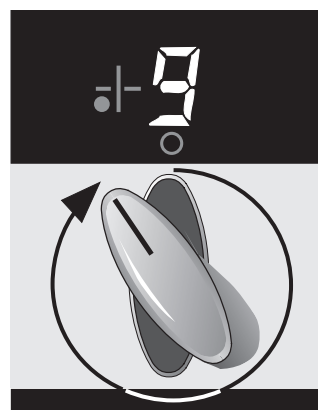
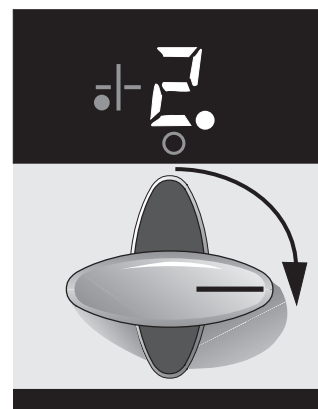
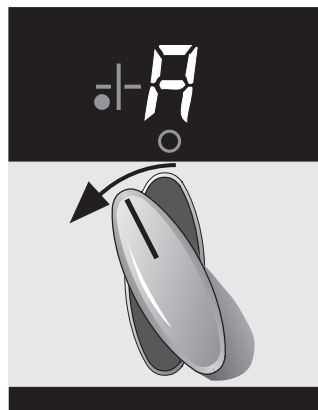
1. Γυρίστε τον διακόπτη προς τ' αριστερά. Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα „H”.
  2. Ρυθμίστε κατόπιν τη βαθμίδα για τη συνέχιση μαγειρέματος (παράδειγμα: 2●).
- Το „H” εμφανίζεται τώρα εναλλάξ με τη βαθμίδα μαγειρέματος.
- ❑ Όταν σβήσει το „H”, τότε έχει περατωθεί ο αυτόματος βρασμός και η εστία ρυθμίζεται πίσω στη βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος (παράδειγμα: 2●).
  - ❑ Για την πρόωρη διακοπή του ηλεκτρονικού βρασμού γυρίστε τον διακόπτη πίσω στη θέση Μηδέν.

### Εστίες διπλής ζώνης

- ❑ Η θέση της ευρύτερης ζώνης σε λειτουργία γίνεται ανάλογα με τη συνδεμένη βάση εστιών.
- Σημαντικό:** Παρακαλείσθε να διαβάσετε σχετικά τις οδηγίες χρήσης της βάσης εστιών.

#### Θέση της ευρύτερης ζώνης σε λειτουργία

1. Για τη θέση σε λειτουργία γυρίστε τον διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.
2. Γυρίστε κατόπιν πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
3. Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη πίσω στη θέση Μηδέν.



## Μαγείρεμα

### Πίνακας μαγειρέματος

| Χωρίς προκαταρκτικό μαγείρεμα        | Παραδείγματα                                                    | Βαθμίδα μαγειρέματος    | Παρατήρηση                  |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Λιώσιμο</b>                       | Σοκολάτα, κουβερούρα<br>Βούτυρο<br>Ζελατίνη                     | 1 – 2<br>2<br>2         | ανακατεύετε κατά διαστήματα |
| <b>Ζέσταμα</b>                       | Λαχανικά (κονσέρβρα)<br>Φαγητά κατσαρόλας με κρέας και λαχανικά | 2 – 3<br>2 – 3          |                             |
| <b>Τηγάνισμα</b>                     | Κρέπες (πίτες τηγανιού)<br>Ψάρι φιλέτο, πανέ<br>Σνίτσελ         | 6 – 7<br>6 – 7<br>6 – 7 | τηγανίζονται συνεχόμενα     |
| Με τη λειτουργία αυτόματου βρασμού   | Παραδείγματα                                                    | Βαθμίδα μαγειρέματος    | Ένδειξη                     |
| <b>Σιγοβράσιμο στον ατμό</b>         | Ψάρι                                                            | 5 – 6                   | Α                           |
| <b>Βράσιμο</b>                       | Ρύζι                                                            | 1 – 3                   |                             |
|                                      | Πατάτες βραστές, με τη φλούδα                                   | 4 – 5                   |                             |
|                                      | Πατάτες βραστές, καθαρισμένες                                   | 4 – 5                   | Α                           |
|                                      | Φρέσκα λαχανικά                                                 | 2 – 3                   |                             |
| <b>Σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος</b> | Ψητό της κατσαρόλας<br>Φέτες κρέατος, ρολό                      | 4 – 5<br>4 – 5          | Α                           |

#### Υποδείξεις:

- ☐ Στις πατάτες και λαχανικά χρησιμοποιείτε μόνο μικρή ποσότητα υγρού. Έτσι δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά. Οι διάρκειες μαγειρέματος μειώνονται.
- ☐ Τα στοιχεία αποτελούν ενδεικτικές τιμές και μπορούν να ποικίλλουν ανάλογα με τα τρόφιμα και το είδος του σκεύους.
- ☐ **Εκμεταλλεύστε το υπόλοιπο της θερμότητας.** Σε τρόφιμα με μεγάλη διάρκεια βρασίματος μπορείτε να θέσετε τις εστίες εκτός λειτουργίας 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας μαγειρέματος.
- ☐ Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία μπορούν μαγειρευτούν χωρίς επίβλεψη, π.χ. πατάτες, λαχανικά, ρύζι.
- ☐ Για φαγητά, τα οποία χρειάζονται συχνό προτηγάνισμα και/ή συχνότερο γύρισμα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι λιγότερο κατάλληλος.

## Καθαρισμός και περιποίηση

### Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε για καθαρισμό απορρυπαντικά σε σκόνη, ισχυρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα που χαράζουν.
- ☐ Να μην ξύνετε καμμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά να τα μαλακώνετε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.
- ☐ Να μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά (π.χ. σπρέυ) για μέρη από αλουμίνιο και πλαστικό.

### Εμαγιέ και Γυαλί:

- ☐ Χρησιμοποιείτε για καθαρισμό ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού.

### Πρόσοψη από ανοξείδωτο χάλυβα:

- ☐ Με τη χρήση των καθαριστικών ανοξείδωτου χάλυβα του εμπορίου μπορεί σβηστούν τα γράμματα.
- ☐ Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράζουν.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ένα **κοινό απορρυπαντικό του εμπορίου** πάνω σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.

### Καθρεπτίζουσα γυάλινη πρόσοψη:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια που χαράζουν.
- ☐ Να χρησιμοποιείτε τα κοινά καθαριστικά του εμπορίου για τζάμια.
  - Ρίξτε πρώτα το καθαριστικό σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.
  - Μη ψεκάζετε το επίπεδο με τους διακόπτες.

### Πεδίο εστίων:

- ☐ Για το πεδίο των εστίων επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.
- ☐ Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

## Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο να καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορείτε να βοηθήσετε μόνοι τον εαυτό σας. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε ορισμένες χρήσιμες συμβουλές.

### Γενική υπόδειξη:

Εργασίες στο ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής επιτρέπεται να γίνουν μόνο από ειδικό τεχνικό. Προτού αρχίσουν τέτοιες εργασίες, θα πρέπει η συσκευή να μην έχει καθόλου ηλεκτρικό ρεύμα με κατέβασμα της αυτόματης ασφάλειας ή ξεβιδώνοντας ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.

| Τι συμβαίνει ...                                                                                                | Πιθανή αιτία          | Αντιμετώπιση                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες; | Ελαττωματική ασφάλεια | Λέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική. |

Σε περίπτωση βλαβών ή επισκευών, που δεν είστε σε θέση να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας, υπάρχει για σας το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Τις διευθύνσεις θα τις βρείτε στον κατάλογο των γραφείων εξυπηρέτησης πελατών.

**Προσοχή:** Σε περίπτωση που καλέσετε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, λόγω δικού σας λανθασμένου χειρισμού, θα χρεωθείτε κάποιο ποσό. Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς

E

FD

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πλακέτα της συσκευής ή στο πίσω εξώφυλλο του παρόντος εγχειριδίου. Την πλακέτα θα βρείτε πίσω από το πάνω κάλυμμα της συσκευής.

## Για τον τεχνικό τοποθέτησης και για τον ειδικό τεχνικό κουζίνας!

### Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Απόσυρση του **υλικού συσκευασίας** σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- ☐ **Προσοχή:** Η σύνδεση και η θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά επιτρέπεται να γίνουν μόνον από εξουσιοδοτημένο ειδικό.
- ☐ Για τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιείτε καλώδιο τύπου H05VV-F.
- ☐ **Ονομαστική αναρροφούμενη ισχύς:** το πολύ 8 kW
- ☐ **Ονομαστική τάση:** 220–230 V ~.
- ☐ **Αριθμ. τύπου της συσκευής:** βλέπε πινακίδα τύπου.
- ☐ **Το σχέδιο σύνδεσης και η πινακίδα τύπου** βρίσκονται στο πάνω κάλυμμα της συσκευής.
- ☐ Εγγύηση για ασφάλεια κατά των **ηλεκτρικών ατυχημάτων** υπάρχει μόνον, όταν το σύστημα ασφαλείας αγωγών του οικήματος είναι τοποθετημένο σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- ☐ Από την πλευρά της τοποθέτησης να υπάρχει πρόβλεψη για μια διαχωριστική εγκατάσταση.  
Διαχωριστικές εγκαταστάσεις θεωρούνται διακόπτες με άνοιγμα επαφής μεγαλύτερο των 3 mm. Τέτοιοι είναι διακόπτες LS, ασφάλειες και σύνδεσμοι ασφαλείας.
- ☐ Σε περίπτωση **εκτέλεσης επισκευών** γενικά δεν επιτρέπεται να επικρατεί στη συσκευή ηλεκτρική τάση.

## Εντοιχιζόμενα πλαίσια

- ☐ Εστία και συσκευή πρέπει να είναι του ίδιου κατασκευαστή και να φέρουν κουκίδα με το ίδιο χρώμα στην ετικέτα ένδειξης συνδυασμού μεταξύ τους. Πρέπει δε να έχουν την ίδια ονομαστική τάση (βλέπε πινακίδα κωδικών στοιχείων).

### Πρόγραμμα επίπλων

Για το ηλεκτρολογικό κουτί διατίθενται ντουλάπια κουζίνας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλα τα προγράμματα κουζινών. Οι καπλαμάδες και οι πλαστικές επιστρώσεις στα ντουλάπια κουζίνας πρέπει να έχουν υποστεί επεξεργασία με κόλλα αντοχής στη θερμότητα (90° C). Αν οι πλαστικές επιστρώσεις ή η κόλλα δεν έχουν επαρκή αντοχή στη θερμότητα, τότε η επιστροφή μπορεί να παραμορφωθεί ή να ξεκολλήσει.

Σύμφωνα με τους κανονισμούς ελέγχου για θέρμανση, αντιστοιχεί η συσκευή στο τύπο Υ.

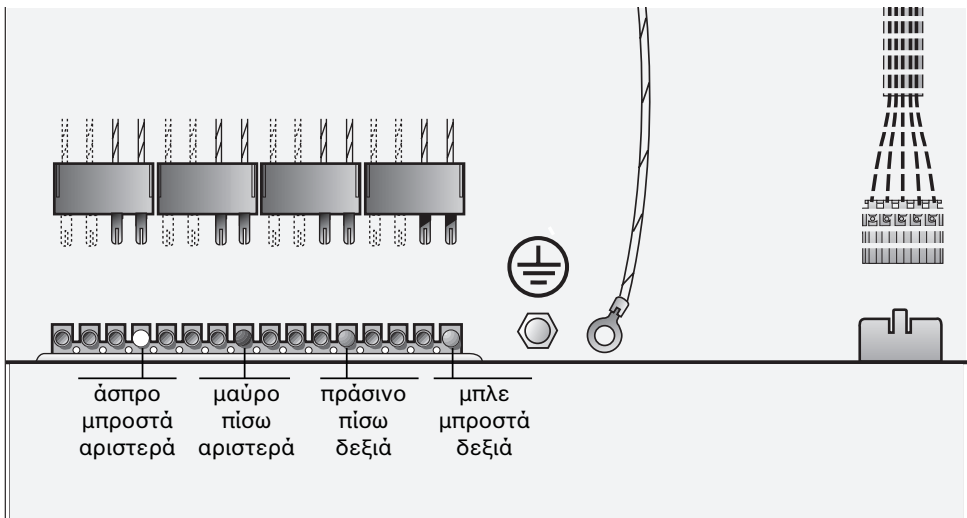
|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>220-230V ~</b>   |  |
| <b>380-400V2N ~</b> |  |
| <b>380-400V3N ~</b> |  |

### Σύνδεση του εντοιχιζόμενου πλαισίου

- ❑ Το ηλεκτρολογικό κουτί θα πρέπει να έχει τοποθετηθεί πριν από την τοποθέτηση του εντοιχιζόμενου πλαισίου.
- ❑ **Προσοχή:** Κατά τη σύνδεση του εντοιχιζόμενου πλαισίου στο ηλεκτρολογικό κοπτί να τηρηθεί σε κάθε περίπτωση το σχέδιο σύνδεσης της συσκευής και η οδηγία τοποθέτησης για το εντοιχιζόμενο πλαίσιο.
- ❑ Ο πρασινοκίτρινος αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί με τη βίδα γείωσης της εντοιχιζόμενης ηλεκτρικής κουζίνας που χαρακτηρίζεται με το .
- ❑ Σε περίπτωση που ο αγωγός γείωσης δεν έχει συνδεθεί κατ' αρμόζοντα τρόπο, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**Σημαντικό:** Τα φινις του εντοιχιζόμενου πλαισίου που χαρακτηρίζονται με χρώμα, πρέπει να περασθούν στα βύσματα ίδιου χρώματος του ηλεκτρολογικού κουτιού.

### Σχέδιο σύνδεσης για το εντοιχιζόμενο πλαίσιο



### Τοποθέτηση του ηλεκτρολογικού κουτιού

- ❑ **Προσοχή:** Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετηθεί μόνον από με τη μια πλευρά της δίπλα σε ψηλό ντουλάπι ή ψηλό τοίχο. Το ύψος στην αντίθετη πλευρά δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το ύψος του πάγκου εργασίας, στον οποίο είναι τοποθετημένο το εντοιχισμένο πλαίσιο. Η πλευρική απόσταση του εντοιχιζόμενου πλαισίου προς ένα ψηλό ντουλάπι και προς τον πίσω τοίχο πρέπει να αντιστοιχεί σ' αυτή που καθορίζεται από την κατηγορία μόνωσης για θέρμανση στην οδηγία τοποθέτησης του εντοιχιζόμενου πλαισίου μαγειρικής.

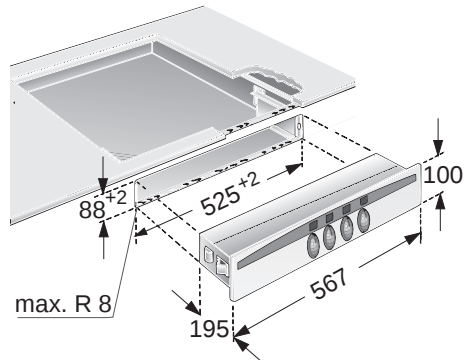
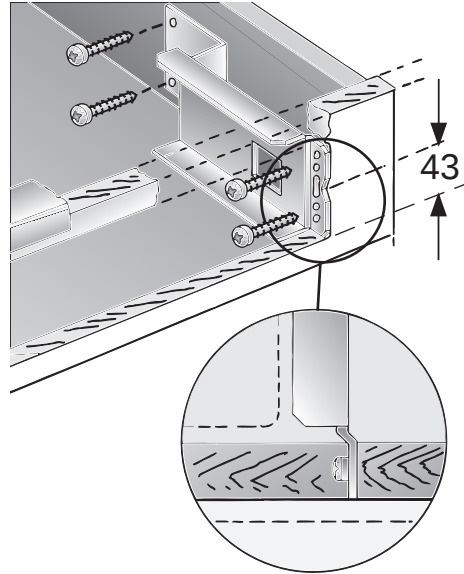
## Οδηγίες τοποθέτησης

### Τοποθέτηση:

- ☐ Η κοπή στον πάγκο για το εντοιχιζόμενο πλαίσιο πρέπει να υπάρχει (βλέπε οδηγίες τοποθέτησης εντοιχιζόμενου πλαισίου μαγειρικής).
  - ☐ Το ηλεκτρολογικό κουτί να ενσωματωθεί πριν από το εντοιχιζόμενο πλαίσιο.
1. Κοπή στη μετωπική πρόσοψη (το πολύ  $88^{+2}$  mm x  $525^{+2}$  mm).  
(διαστάσεις κοπής στον πάγκο εργασίας βλέπε οδηγίες τοποθέτησης εντοιχιζόμενου πλαισίου μαγειρικής).
  2. Προετοιμασία για την τοποθέτηση:
    - ☐ Σημειώνετε τη μέση του ανοίγματος.
    - ☐ Τοποθετείτε τη βάση με εγκοπή και τη βιδώνετε πρόσωπο με την εμπρόσθια άκρη της πρόσοψης του επίπλου.
  3. Τοποθέτηση της συσκευής:
    - ☐ Βάζετε τη συσκευή μέσα με προσοχή, ώστε να μη μπλέκονται αγωγοί.

### Προσοχή κατά την αφαίρεση:

- ☐ Απομονώστε τη συσκευή εντελώς από το ρεύμα. Στο τέλος λύνετε τον αγωγό γείωσης από τη βίδα ζείωσης.
  - ☐ Αφαιρείτε την εστία ή τον ενδιάμεσο πυθμένα και πιέζοντας βγάζετε έξω το πλεκτρολογικό κουτί από πίσω.
4. Έλεγχος λειτουργίας.
    - ☐ Μια συσκευή που έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς, πρέπει να είναι καλυμμένη απ' όλες τις πλευρές κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η επαφή ακόμη και μονωμένων τμημάτων. Το κάλυμμα επιτρέπεται να μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με τη βοήθεια εργαλείων.



---

## Notizen

---



**L 1640 ..**

**5750 186 574**  
Printed in Germany 0603 Es.  
Ident-Nr. 524 475