

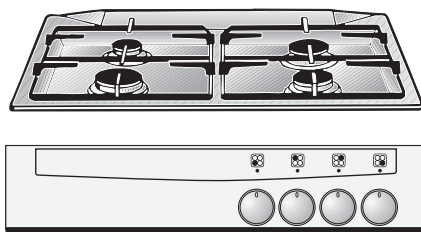
de **Gebrauchs- und
Montageanleitung**
en **Operating and Fitting
Instructions**
it **Istruzioni per l'uso
e l'installazione**
es **Instrucciones para el uso
y el montaje**

de

en

it

es



L2532N0



de	Seite	3 – 13
en	page	14 – 24
it	pagina	25 – 35
es	página	36 – 46

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Postfach 83 01 01
D-81701 München
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32
Internet: www.neff.de

Quellenstraße 2
A-1100 Wien
Fax: +43 (0) 1 / 6 05 75-5 12 60
Internet: www.neff.at

Per Telefon:
NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG
Für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Verpackung und Altgeräte 4

Vor dem Einbau 4

Sicherheitshinweise 5

Ursachen für Schäden 6

Das Bedienfeld 7

Vor dem ersten Benutzen 7

Sicherheit der Brenner 7

Kochen 8

Wahl der Kochtöpfe 8

Zünden und Regeln der Brenner . . . 9

Reinigen und Pflegen 10

Wichtige Hinweise 10

Störungen und Reparaturen 10

Montageanleitung

**Für den Installateur
und Küchenfachmann**

Wichtige Hinweise 11

Einbauen 12



Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Verpackung und Altgerät

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.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

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.

Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.

Belüftung

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) vorsehen.

Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. eine erhöhte Leistung der gegebenenfalls vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung, erforderlich machen.

Gas-Geräte dürfen nicht in Fahrzeugen oder Schiffen installiert werden.

Brennerdeckel

Legen Sie die Brennerdeckel vor Gebrauch der Kochstellenbrenner exakt auf.
Betreiben Sie die Kochstellenbrenner nur mit aufgesetztem Kochgut.

Bei Betrieb mit Flüssiggas

(Propan/Butan) müssen Sie alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht herstellen. Lassen Sie den Druckminderer der Flüssiggasflasche in regelmäßigen Abständen überprüfen und die Anschlussteile der Flüssiggasversorgung regelmäßig warten.

Überzeugen Sie sich anhand des Typenschildes, ob Ihr Gerät auf die örtlichen Gasverhältnisse abgestimmt ist.

Bei Nichtbeachtung besteht die Möglichkeit einer Gasverpuffung, oder Brandgefahr.

Die Bedienknebel dürfen nicht abgezogen werden, auch nicht zur Reinigung (Berührungsschutz).

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und die Gaszufuhr abstellen.

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Pflege und Reinigung

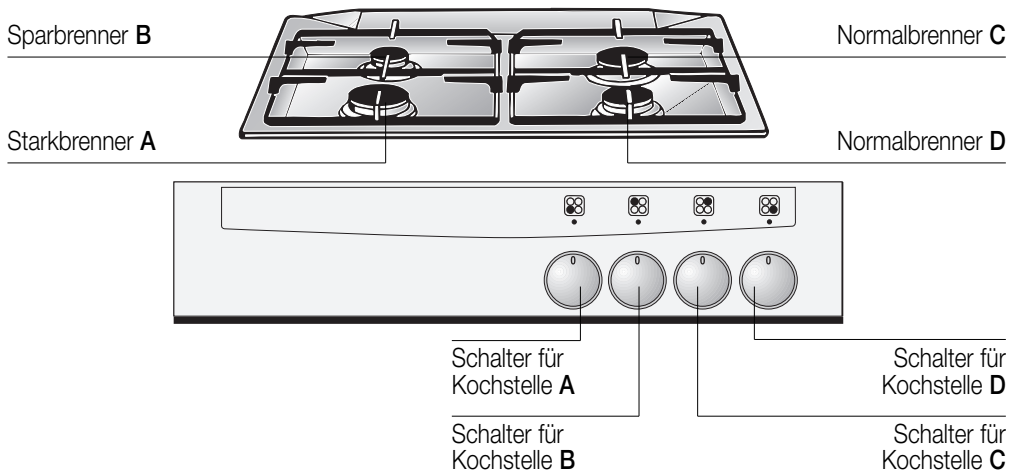
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Kochstellen

Beobachten Sie Schnellkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Das Bedienfeld



Vor dem ersten Benutzen

Sicherheit der Brenner

Beachten Sie die dem Gas-Kochfeld beiliegende Anleitung.

Alle Kochstellenbrenner sind so gesichert, dass die Gaszufuhr bei Verlöschen der Flamme unterbrochen wird. Die Sicherung erfolgt thermoelektrisch.

Sind die die Kochstellenbrenner in Betrieb, ist ein Rauschen hörbar.

Kochen

Wahl der Kochtöpfe und ihre Anordnung

Richtig!

Stellen Sie den Topf immer mitten auf die Kochstellenbrenner.

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.

Wählen Sie die Topfdurchmesser passend zum Kochstellenbrenner (siehe Tabelle).

- geringer Gasverbrauch
- optimale Kochzeit
- günstige Anordnung

Falsch!

Topf-Durchmesser zu klein.

Flamme der Kochstellenbrenner brennt über den Boden der Töpfe hinaus.

Topf ragt über den Rand der Einbaukochmulde hinaus.

- hoher Gasverbrauch
- schlechte Anordnung

Brenner	Belastung in kW		Topf-Durchmesser
	Kochmulde	Glaskeramik-Kochmulde	
Starkbrenner	2,85	2,90	240 bis 260 mm
Normalbrenner	1,85	1,70	200 bis 220 mm
Sparbrenner	1,10	1,00	120 bis 180 mm

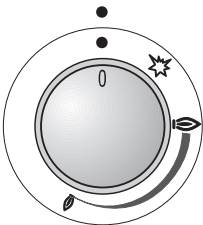
Zünden und Regeln der Brenner

Die Zugehörigkeit der Schalter zu den Brennern erkennen Sie aus der Gerätebeschreibung und an den Symbolen auf der Hahnblende.

Das Zünden der Brenner wird Ihnen durch eine elektrische Funkenzündung erleichtert.

Die Regelung ist zwischen Großstellung und Kleinstellung stufenlos möglich.

Kochstellenbrenner



Zünden mit der elektrischen Funkenzündung

 = Großstellung

 = Kleinstellung

1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen ihn nach links auf Großstellung.
Die elektrische Funkenzündung arbeitet so lange der Schalter eingedrückt ist.
2. Halten Sie nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
3. **Drücken Sie vor dem Loslassen den Schalter noch einmal kräftig ein.**
4. Erfolgt keine Zündung oder verlöscht die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
5. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.

Zünden mit Streichholz oder ähnlichem Hilfsmittel

1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein, drehen ihn nach links auf Großstellung und zünden den Brenner mit dem Streichholz.
2. Halten Sie den Schalter noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
3. Verlöscht die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
4. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

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.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

Störungen und Reparaturen

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.

E-Nummer und FD-Nummer

Sie finden diese Angaben auf der Rückseite dieser Gebrauchsanleitung.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.	FD
--------------	-----------

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Anschließbare Einbaumulden

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

Achtung: Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F 3x1,5[□] zu verwenden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

Bei Reparaturen das Gerät generell stromlos machen.

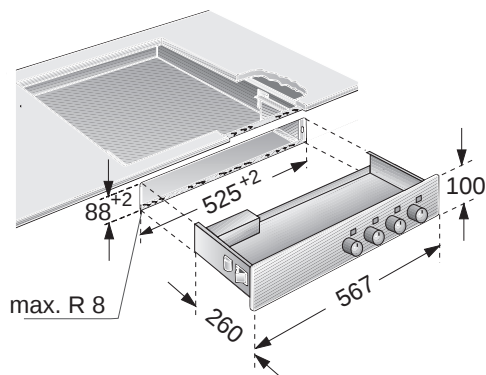
HSE-6PA4030
HSE-6PA3W30
HSE-6PL4030

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.

Für die Gas-Einbaublende 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.

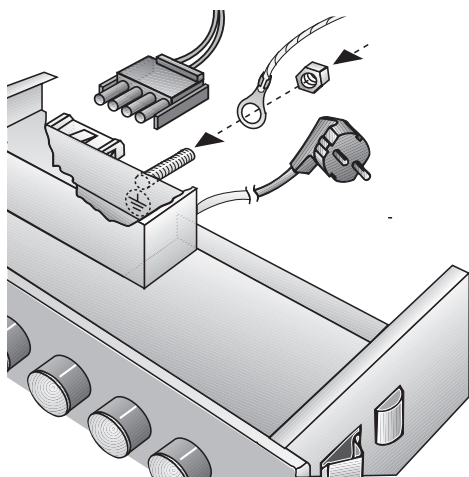
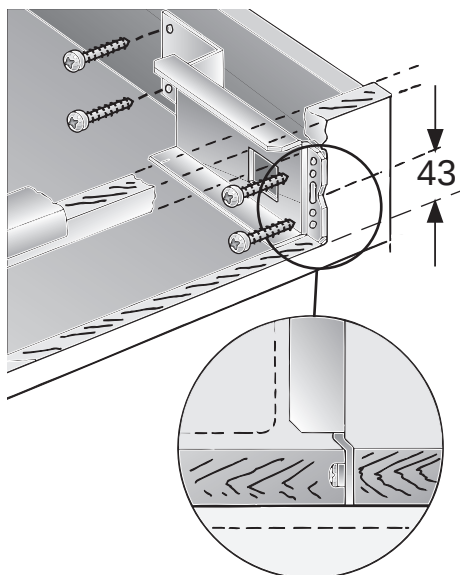
Einbauen

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 Montageanleitung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

Einbauen



Arbeitsplattenausschnitt für Einbau-Kochmulde muss vorhanden sein (siehe Montageanleitung Einbau-Kochmulde).

Die Gas-Einbaublende muss vor der Kochmulde eingebaut werden.

1. Ausschnitt in Holzfront (88^{+2} mm x 525^{+2} mm) anbringen.
(Ausschnitt-Maße der Arbeitsplatte siehe Montageanleitung – 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.

4. **Netzanschluss und elektrische Verbindung** zwischen Kochmulde und Gas-Einbaublende herstellen:

Das Verbindungskabel zwischen Kochmulde und Gas-Einbaublende mit der Zugentlastung sichern.

Das Erdungskabel der Kochmulde mit der Erdungsschraube verbinden.

5. Kochmulde einbauen.

⚠ Die dem Gerät beiliegende Montageanleitung unbedingt beachten.

6. Funktionskontrolle.

Table of contents

Important Information 15

Packaging and old appliances 15

Before installation 15

Safety information 16

Reasons for damage 17

The control panel 18

**Before using your Appliance
for the first time 18**

Safety off the burners 18

Cooking 19

Selection of the cooking pots 19

Igniting and regulating the burners . . 20

Cleaning and Care 21

Important cleaning basics 21

Service and Repair information . . 21

Assembly Instructions

**For the fitter
and kitchen expert**

Important Instructions 22

Installation 23

Important information



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.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap”.

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

The appliance should only be used for the preparation of food.

The surfaces of heating and cooking appliances get hot during operation.

Always keep children away from the appliance.

Never place flammable objects onto the hot plates.

Fire hazard!

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

The insulation on the leads could melt.

There is a risk of short-circuiting.

Do not use the appliance for heating.

Ventilation

Use of a gas cooking appliance results in heat and moisture generation in the room where it is set up. Make certain that the kitchen is well ventilated: keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation appliance (vapour exhaust hood).

If you use the appliance intensively and for a long time, an additional ventilation may be necessary, for example by opening the window, or an increased output of the mechanical ventilation appliance if present.

Never install gas appliances in vehicles.

Burner lid

Before using the hotplate burner, place the **burner lid** exactly.

Operate the **hotplate burner** only when food to be cooked is placed on it.

When using liquid gas

(Propane/butane) make all connections between cylinder and appliance absolutely tight.

Repairs

Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Care and cleaning

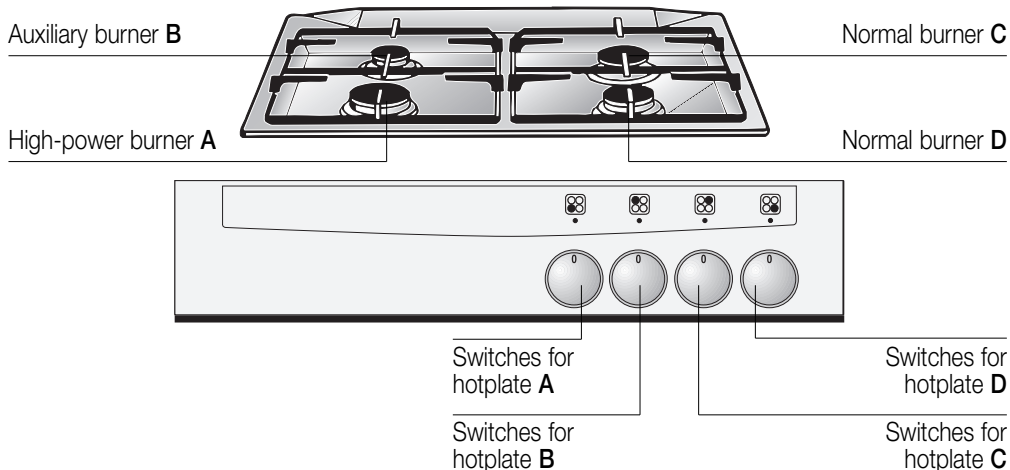
Hotplates

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Keep an eye on pressure cookers during the heat-up phase. As soon as the proper cooking pressure is reached, reduce the heat setting.

Please observe the separate operating instructions that came with your hob.

The control panel



Before using your appliance for the first time

Safety of the burners

All hotplate burners are secured in such a way that the gas feed is interrupted when the flame is extinguished. This is done thermoelectrically. If the hotplate burners are on, there is a hissing noise.

Cooking

Selection of the cooking pots and their arrangement

Correct!

Always place pot in the middle of the hotplate burner.

Use only pots and pans with a flat bottom.

Select pot diameter to match the hotplate burner (see table).

- low gas consumption
- optimal cooking time
- favourable arrangement

Incorrect!

Pot diameter too small.

Hotplate burner flame burns beyond the bottom of the pots.

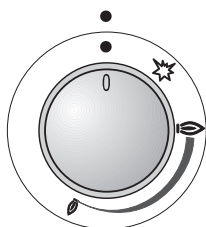
Pot projects over the edge of the built-in hob.

- High gas consumption
- poor arrangement

Burner	Load in kW		Pan base diameer
	Hob	Ceramic hob	
High-speed burner	2,85	2,90	240 bis 260 mm
Normal burner	1,85	1,70	200 bis 220 mm
Simmer burner	1,10	1,00	120 bis 180 mm

Igniting and regulating the burners

Hotplate burner



Igniting with the electric spark igniter

Igniting with match or similar expedient

The association of the operating elements **knobs** can be seen from the appliance description and recognized from the symbols on the gas cook screen.

Igniting the burners is facilitated by an electric spark igniter.

You can regulate infinitely between the high-power setting and low setting.

 = large setting

 = small setting

1. Press in the appropriate knob and turn anticlockwise to high setting.

The electric spark ignition will operate as long as the knob is pressed in.

2. After igniting the flame, keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. **Before releasing, press knob vigorously once more.**
4. If there is no ignition, or the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
5. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.
1. Press in the appropriate knob, turn it anticlockwise to high setting and light the burner with a match.
2. Keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. If the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
4. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.

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.

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.

Hob surface

The hob is covered by a special set of operating instructions.

Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

Service and Repair Information

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!

E No and FD No

You will find this information on the back of these operating instructions.

In the event of a customer service request, please have the following information handy:

E-Number	FD
----------	----

Assembly Instructions

For the installer and kitchen expert!

Important installation notes

Connectable built-in hobs

Properly dispose of **packaging materials**.

WARNING: Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.

Connection must be made using an H05RR-F 3x1,5[□] mains connection cable.

Electrical safety of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.

In the case of repairs interrupt all power connections to the unit.

HSE-6PA4030
HSE-6PA3W30
HSE-6PL4030

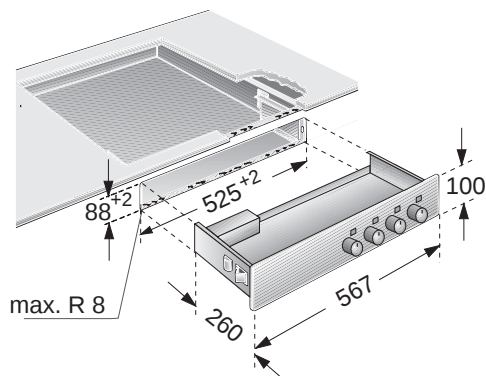
The properly installed appliance must be covered on all sides in such a fashion that not even components with rough insulation are exposed to the touch. The cover must be removable with tools only.

Furniture programmes

Cooker conversion cabinets from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in cooker. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant cement (90 °C). If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.

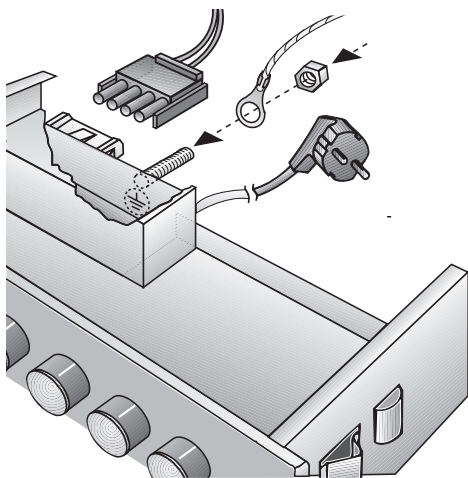
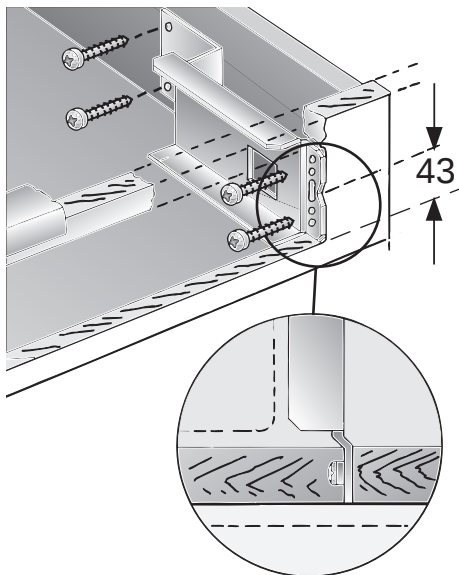
Installation

WARNING



The appliance may be installed with a high cabinet or a high wall only on one side of it. On the respective opposite side, the height of an adjacent piece of furnishing may not exceed the height of the working surface in which the hob is installed. The distance between the high wall on the side of the hob and the rear wall must comply with the assembly instructions for the built-in hob. Observe the protection class for heat exposure as stated in the assembly instructions.

Installation



The worktop must already have a cutout for the built-in hob (see built-in hob installation instructions).

The gas built-in fascia 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.

4. **Make the mains connection** and the electrical connection between the hob and the gas built-in fascia:

Secure the connecting cable between hob and gas built-in fascia using the retaining clip.

Connect the earth cable of the hob to the earth screw.

5. **Installing the hob.**

⚠ Make absolutely certain that you observe assembly instructions enclosed to the appliance.

6. Function control.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione . 26

Imballaggio e apparecchio dismesso . 26

Prima del montaggio 26

Norme di sicurezza 27

Cause di danni 28

Pannello comandi 29

Precede il primo impiego 29

Sicurezza dei bruciatori 29

Cucinare 30

Scelta delle pentole 30

Accensione e regolazione
dei bruciatori 31

Pulizia e manutenzione 32

Avvertenze importanti 32

Guasti e riparazioni 32

Istruzioni per il montaggio

**Per l'installatore
e per il tecnico della cucina**

Avvertenze importanti 33

Installazione 34

Aspetti a cui prestare attenzione



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.

Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.

Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva „Attenzione: rottami”.

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Usate l'apparecchio solo per cuocere pietanze.

Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e per la cottura di cibi durante il funzionamento si riscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.

Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

Non deporre mai i cavi d'alimentazione di apparecchi elettrici sulle zone di cottura calde.

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

Ventilazione

L'uso di un apparecchio da cucina a gas porta ad una formazione di calore e umidità nella camera dove si trova l'apparecchio. Fare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperte le aperture di ventilazione naturali o prevedere un'installazione di ventilazione meccanica (cappa aspiravapore).

Se si usa l'apparecchio intensamente e per lungo tempo, si può rendere necessaria un'ulteriore ventilazione, per es. una finestra aperta o una ventilazione più forte, per es. regolando ad una potenza maggiore l'installazione di ventilazione meccanica già prevista.

É vietato installare apparecchi a gas negli autoveicoli.

Coperchietto del bruciatore

Prima dell'uso dei fornelli, fissare con precisione il **coperchietto del bruciatore**.

Usare il **bruciatore** solo quando vi sono poggiate sopra le pentole con le pietanze da cucinare.

Nel caso si usano gas liquidi

(propano/butano), rendere ermetici tutti i collegamenti tra la bombola e l'apparecchio.

Riparazioni

Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.

L'alimentazione del gas deve essere chiusa.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause di danni

Cura e manutenzione

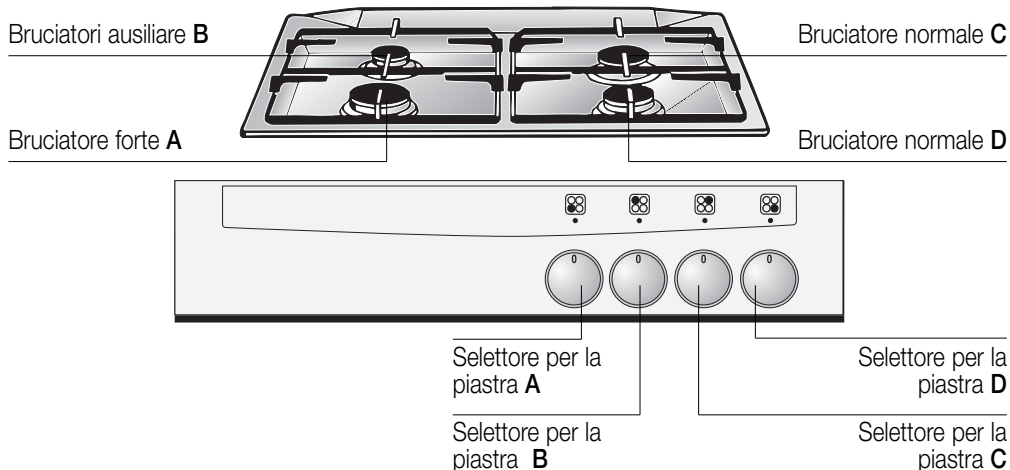
Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Zone di cottura

Sorvegliate le pentole a pressione durante il riscaldamento. Raggiunta la pressione di cottura corretta, ridurre in tempo il riscaldamento.

Siete pregati di osservare le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Pannello comandi



Precede il primo impiego

Sicurezza dei bruciatori

Tutti i bruciatori sono protetti in maniera tale che l'alimentazione del gas si interrompe quando la fiamma viene estinta.

Quando i bruciatori dei fornelli sono in funzione, si sente un fruscio.

Cucinare

Scelta delle pentole da cucinare e loro coordinamento

Giusto!

Posare la pentola sempre nel centro del bruciatore.

Usate solo pentole e tegami con un fondo piano.

Scegliare le pentole il cui diametro é adatto al bruciatore (vedasi tabella).

- Minor consumo di gas
- Tempo di cottura ottimale
- Coordinamento economico

Sbagliato!

Il diametro della pentola é troppo piccolo

La fiamma del bruciatore brucia oltre la base delle pentole.

La pentola é piú grande del brodo del piano di cottura.

- Troppo consumo di gas
- Coordinamento sbagliato

Bruciatore	Carico in kW		Diametro delle pentola
	Piano di cottura	Piano di cottura in vetroceramica	
Bruciatore forte	2,85	2,90	240 fino a 260 mm
Bruciatore normale	1,85	1,70	200 fino a 220 mm
Bruciatore ausiliare	1,10	1,00	120 fino a 180 mm

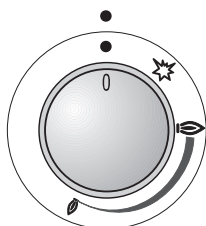
Accensione e regolazione dei bruciatori

L'appartenenza delle **manopole** ai bruciatori, si può notare dalla descrizione dell'apparecchio e dai simboli segnati sul pannello dei rubinetti.

L'accensione dei bruciatori viene facilitata attraverso l'accensione a scintilla elettrica.

E' possibile la regolazione continua tra la fiamma grande e la piccola.

Bruciatore del fornello



Accensione mediante la scintilla elettrica

 = Fiamma grande

 = Fiamma piccola

1. Premere la relativa manopola e girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande.
L'accensione elettrica agisce fino a quando la manopola é premuta.
2. Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora per circa 5 secondi.
3. **Prima di lasciar andare, premere con forza ancora una volta.**
4. Nel caso non vi é accensione o si spegne la fiamma, ripetere la procedura dell'accensione dopo circa 3 secondi.
5. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

Accensione mediante fiammiferi o simili

1. Premere la relativa manopola, girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande, e accendere il bruciatore con il fiammifero.
2. Tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.
3. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura dopo circa 3 secondi.
4. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

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 detersivi speciali (p. es. spray e simili).

Frontale in acciaio inox

I detersivi commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.

Non usate pagliette che graffiano.

Versate un **detersivo liquido per piatti commerciale** su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

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.

Guasti e riparazioni

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.

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

Questi dati si possono trovare a tergo di queste istruzioni per l'uso.

In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

E-Nr.	FD
--------------	-----------

Istruzioni di montaggio

Per l'installatore e il tecnico
die cucine

Avvertenze importanti

Cucine da incasso collegabili

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
H05RR-F 3x1,5[□].

La sicurezza elettrica dell'apparecchio
è assicurata solo se il cavo di terra
nell'impianto domestico è installato in
modo conforme alle disposizioni.

In caso di riparazioni dell'apparecchio
togliere sempre la corrente.

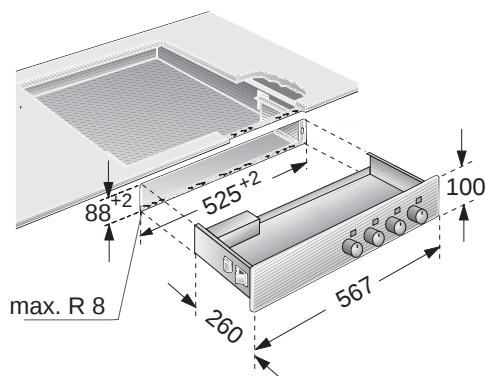
HSE-6PA4030
HSE-6PA3W30
HSE-6PL4030

L'apparecchio installato regolarmente
deve essere coperto su tutti i lati, in
modo che sia impossibile un contatto
con parti funzionali anche se isolate.
La copertura deve essere smontabile
solo con il ricorso ad utensili.

Per il pannello da incasso per piano di cottura a gas sono utilizzabili 0 tutti i mobili di montaggio ad incasso di tutti i programmi di cucine. Nei mobili ad incasso per piano di cottura, i fogli per impiallacciatura o i rivestimenti in materiale sintetico devono essere lavorati 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.

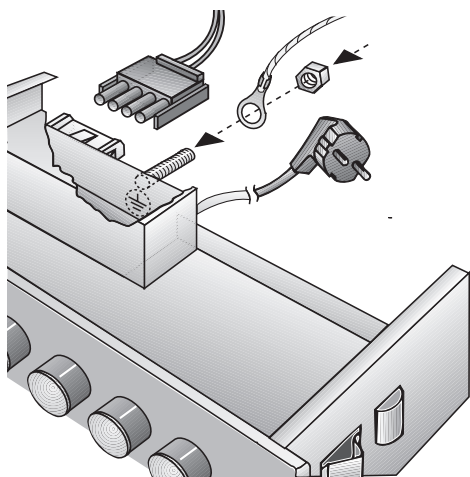
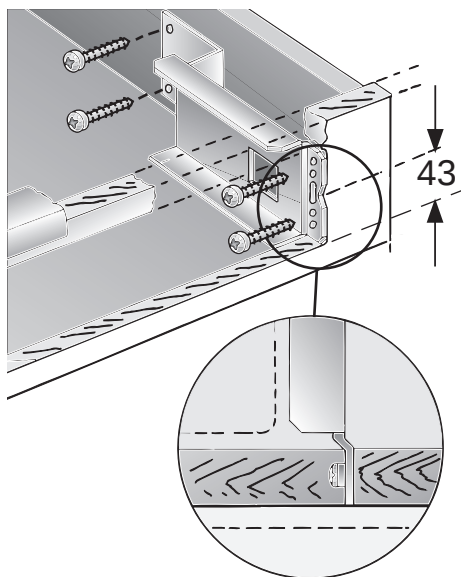
Installazione

Attenzione



L'apparecchio può essere montato con un solo fianco accanto ad un mobile alto o ad una parete alta. L'altezza del lato opposto non deve superare il piano di lavoro nel quale è montata la cucina. La distanza laterale della cucina rispetto ad un mobile alto e rispetto alla parete posteriore deve essere conforme alle istruzioni di montaggio per la cucina da incasso e rispettare la classe di sicurezza per il riscaldamento indicata nelle istruzioni.

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).

Il pannello da incasso per piano di cottura a gas deve essere montato 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 avvitare a raso con lo spigolo anteriore del pannello.

3. Sistemare l'apparecchio:

Introdurre con cautela l'apparecchio evitando di schiacciare cavi.

4. Collegare il cavo di alimentazione e il cavo elettrico tra il piano di cottura e il pannello da incasso per gas.

Assicurare il cavo di collegamento tra il piano di cottura e il pannello da incasso per gas con il parastrappi.

Collegare il cavo di terra del piano di cottura alla vite di terra.

5. Montaggio della madia di cottura.

⚠ Fare assolutamente attenzione alle istruzioni per l'uso allegate agli apparecchi.

6. Controllo del funzionamento.

Índice

Puntos a tener en cuenta 37

Embalaje y aparatos usados 37

Antes del montaje 37

Indicaciones de seguridad 38

Causas de los daños 39

El panel de mandos 40

Antes de la primera utilización . . . 40

Seguridad de los quemadores 40

Cocinar 41

Cómo elegir las ollas 41

Encendido y regulación
de los quemadores 42

Limpieza y cuidados 43

Advertencias importantes 43

**Localización y subsanamiento
de averías 43**

Instrucciones de montaje

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

Advertencias importantes 44

Montaje 45

Puntos a tener en cuenta



Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir 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.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando de aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

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.

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.

El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar el aparato como calefacción.

Ventilación

El uso de un aparato de gas provoca la formación de calor y humedad en el lugar donde se la emplea. Prestar atención a una buena ventilación de la cocina: mantener abiertas las aberturas de ventilación naturales o bien prever un dispositivo de ventilación mecánico (campana de vahos).

Un uso prolongado e intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo mediante abertura de una ventana, o bien una ventilación más intensa, por ejemplo a través de un aumento del rendimiento del dispositivo de ventilación mecánico.

Los aparatos y equipos propulsados por gas no deberán montarse en automóviles ni vehículos.

Tapa de quemadores

Tapas de los quemadores: colocarles exactamente antes de utilizar los quemadores de las zonas de cocción.

Quemadores de zonas de cocción:
no utilizarlos sin ollas.

Al utilizarlo con gas líquido

(propano/butano), hacer todos los racores entre la botella y el aparato absolutamente herméticos.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuados son peligrosas:

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Cuidados y limpieza

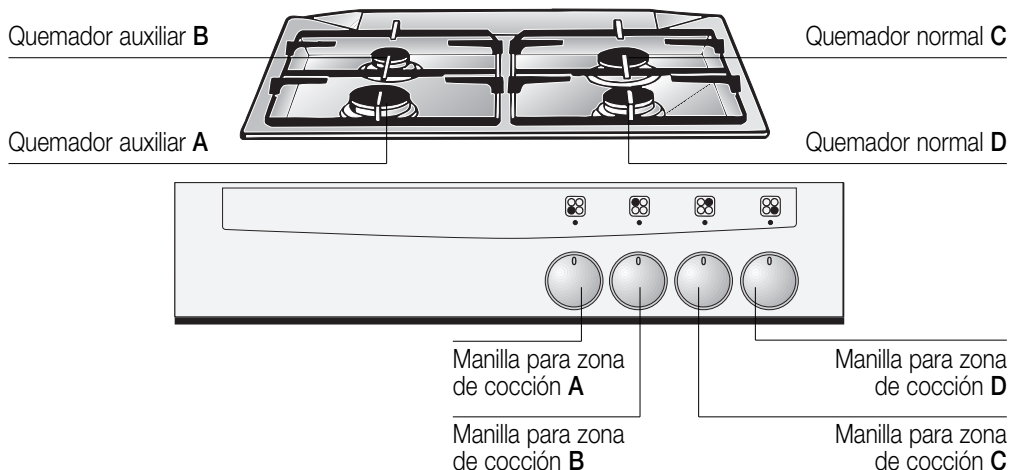
No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Zonas de cocción

Vigile las ollas exprés durante la fase de calentamiento. Tan pronto se haya alcanzado la presión de cocción óptima, deberá 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.

El panel de mandos



Antes de la primera utilización

Obsérvense asimismo las instrucciones y consejos que figuran en las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Seguridad de los quemadores

Todos los quemadores de zonas de cocción están asegurados de forma tal que se interrumpa la alimentación de gas al apagarse la llama. El seguro funciona de manera termoeléctrica.

En caso de estar funcionando los quemadores, se percibe un sonido característico parecido a un soplido.

Cocinar

Cómo elegir las ollas y disponerlas

¡Correcto!	Colocar la olla siempre en el centro del quemador de la zona de cocción. Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso. Elegir el diámetro de la olla según el quemador de la zona de cocción (véase tabla). – bajo consumo de gas – tiempo de cocción óptimo – disposición favorable
¡Falso!	Diámetro de la olla demasiado pequeño. La llama de los quemadores de la zona de cocción sobresale del fondo de las ollas. La olla sobresale del borde de la placa de cocción. – alto consumo de gas – mala disposición

Quemador	Carga en kW		Diámetro olla
	Placa de cocción	Placa vitrocerámica	
Quemador fuerte	2,85	2,90	240 a 260 mm
Quemador normal	1,85	1,70	200 a 220 mm
Quemador auxiliar	1,10	1,00	120 a 180 mm

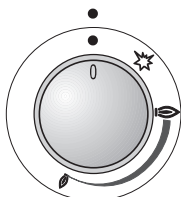
Encendido y regulación de los quemadores

En la descripción del aparato figura qué manilla corresponde a qué quemador; también se puede ver por los símbolos del panel de manillas.

El encendido de los quemadores es facilitado por un sistema eléctrico de chispas.

Puede efectuarse una regulación continua de la llama entre máximo y mínimo.

Quemadores de las zonas de cocción



Encendido con chispa eléctrica

 = llama máxima

 = llama mínima

1. Apretar la manilla correspondiente y girarla hacia la izquierda, al la posición de llama máxima.

El encendido por chispa eléctrica funciona mientras se sigue apretando la manilla.

2. Después de encenderse la llama, seguir apretando la manilla durante unos 5 segundos.
3. **Antes de soltar la manilla, apretarla bien fuerte una vez más.**
4. Si no se enciende o si la llama se apaga, repetir la operación de encendido después de unos 3 segundos.
5. **Para apagar** los quemadores, girar la manilla hacia la derecha en la posición 0.

Encender con cerilla o algo similar

1. Apretar la manilla correspondiente, girarla a la izquierda a la posición de llama máxima y encender el quemador con una cerilla.
2. Mantener apretada la manilla durante unos 5 segundos.
3. Si se apaga la llama, repetir el encendido después de unos 3 segundos.
4. **Para apagar** los quemadores, girar la manilla hacia la derecha en la posición 0.

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes

Frontal de acero inoxidable

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.

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.

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.

Localización y subsanamiento de averías

Nº de producto y nº de fabricación

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.

Encontrará estos datos al dorso de estas instrucciones de uso.

Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

Nº E	FD
------	----

Instrucciones de montaje

Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocina

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 H05RR-F 3x1,5[□].

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.

En caso de tener que efectuar trabajos de reparación en la cocina, habrá que dejar ésta primero sin tensión.

HSE-6PA4030
HSE-6PA3W30
HSE-6PL4030

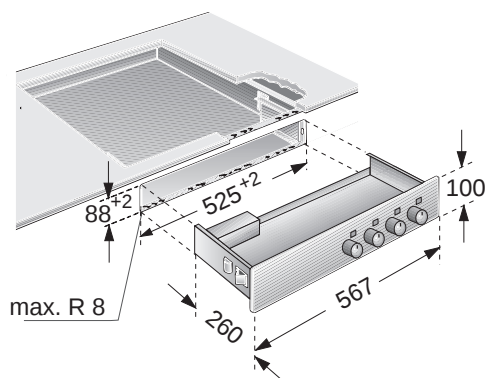
El aparato correctamente montado debe ser cubierto por todos lados para evitar cualquier contacto también con piezas de funcionamiento aisladas. El recubrimiento debe quitarse solamente con ayuda de herramientas.

Placas modulares acoplables

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.

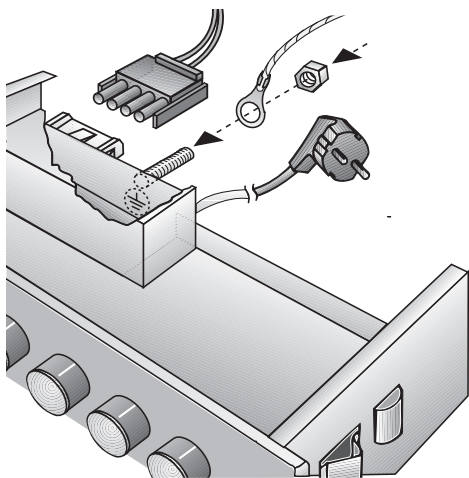
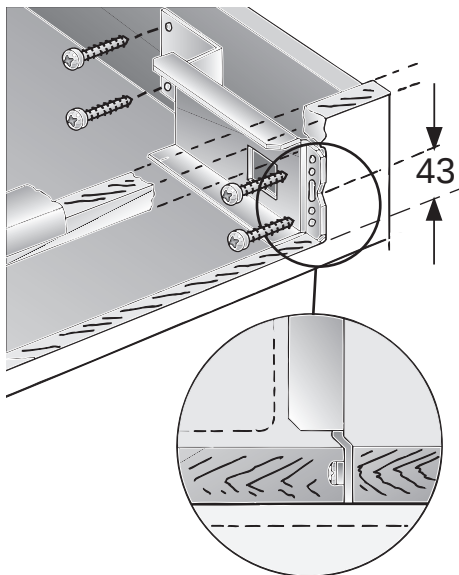
Montaje

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.

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.

4. Conexión a la red eléctrica del aparato y acoplamiento eléctrico de la placa de cocción al módulo de mandos:

Asegurar el cable de conexión entre la placa de cocción y el módulo de mandos con el dispositivo de compensación de la tracción.

Acoplar el cable de puesta a tierra de la placa de cocción al tornillo de puesta a tierra del módulo de mandos.

5. Montar la placa de cocción.

⚠ Observar estrictamente las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

6. Control de funcionamiento.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

