



## MANUALE D'ISTRUZIONE

---

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

manual de instrucciones

gebruikshandleiding

руководство по эксплуатации

návod k použití

manual de instruções

instrukcja obsługi



# IT

## **Gentile cliente**

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.  
Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.  
Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero di apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

## **Istruzioni d'uso**

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.

All'interno sono descritti vari tipi/modelli di apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati sull'apparecchio. Se **NON È INDICATO** nessun paese, osservare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio secondo le normative/regolamenti del paese.

## **Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere realizzato solo da un tecnico specializzato, secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore.

## **Targhetta**

La targhetta con i dati tecnici di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

**Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.**

**Conservare queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utenti insieme all'apparecchio.**

Avvertenze importanti	4
Installazione	5
Collegamento alla rete elettrica	6
Caratteristiche tecniche	8
Piani cottura "7316000, 7353000, 7351000, 7351100 , 7353100 , 7316100"	9
Piano cottura "7352010"	11
Pulizia e manutenzione	12

## AVVERTENZE IMPORTANTI

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.

• **ATTENZIONE:** la cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usare la massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (ad esempio patatine fritte). Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua ma, spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

• **ATTENZIONE:** Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

• **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non conservate sotto all'apparecchio oggetti sensibili a cambiamenti di temperatura, come, ad esempio, detersivi, spray, etc.
- Nel caso di disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio di Assistenza.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- L'apparecchio può essere installato nel mobile della cucina e collegato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato.
- Non posizionare, sulle zone cottura, pentole vuote.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata. Non posizionare sulla superficie di cottura oggetti in plastica o carta d'alluminio.
- L'uso duraturo di pentole in ghisa può cambiare la superficie e la cornice dell'apparecchio. L'intervento del servizio d'assistenza non è sotto garanzia.



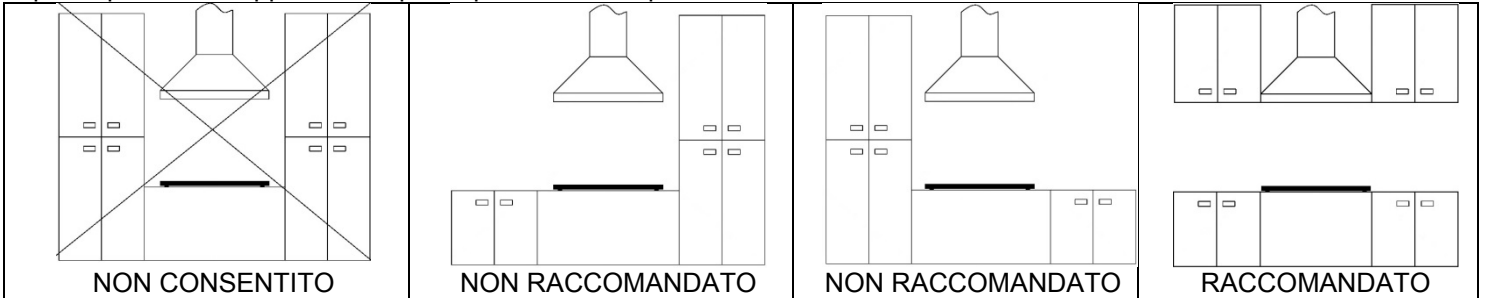
**Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

**Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**

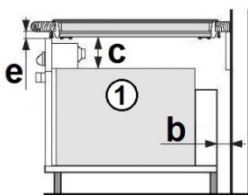
## INSTALLAZIONE

### Avvertenze importanti

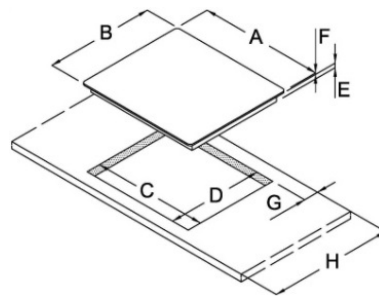
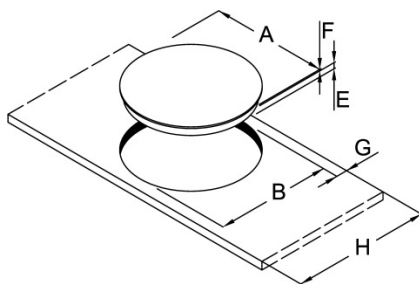
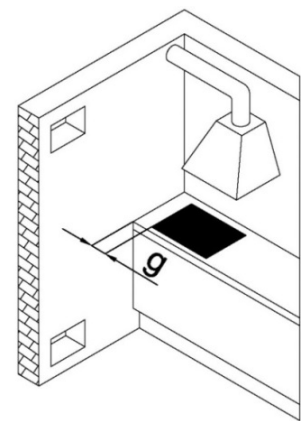
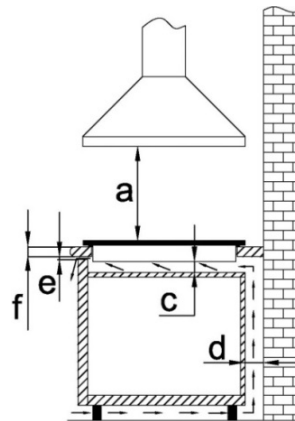
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico autorizzato.
- Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.
- Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili o pareti su entrambi i lati. È consentita la presenza di mobili oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio; sull'altro lato, invece, non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio, per la protezione dal pericolo di incendio.



- Non è permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno.
  - La distanza minima fra il bordo dell'apparecchio e il mobile/parete è di 250mm.
  - Tutte le dimensioni e le distanze da adottare per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono riportate nelle figure di seguito.
  - Il mobile non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante min.20mm dalla superficie inferiore dell'apparecchio. Lo spazio fra il divisorio e l'apparecchio deve essere vuoto e dentro non si devono lasciare oggetti.
  - I mobili appesi sopra l'apparecchio e un'eventuale cappa, devono essere posizionati alla giusta altezza in modo che non venga disturbato il processo lavorativo.
  - Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o, se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 800 mm.
  - Installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.
  - Deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.
  - L'apparecchio non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
  - L'apparecchio può essere installato e collegato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato.
- **Nella parte inferiore del mobile è possibile installare un forno solo se dotato di ventilatore tangenziale** <sup>①</sup>. Prima di installare il forno, togliere la parete posteriore del mobile (parete di almeno 40mm di spessore); inoltre, deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.

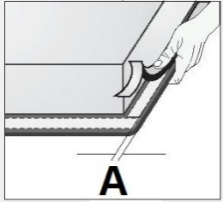


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

## Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso

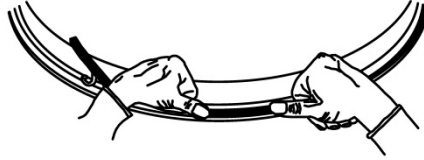


Prima dell'installazione dell'apparecchio nel piano di lavoro, incollare, sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

### L'installazione senza la guarnizione è vietata!

#### La guarnizione deve essere posizionata nel modo seguente:

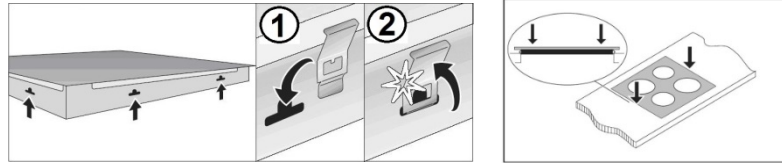
- Togliere la pellicola protettiva;
- Incollare la guarnizione ad  $A=2-3\text{mm}$  dal bordo del vetro, su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli.
- Durante il posizionamento evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.



## Installazione

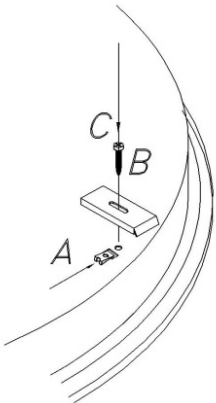
7353000  
7353100  
7351000  
7351100

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto;
- Sigillare le superfici di intaglio di piani di lavoro in legno con lacca o resina speciale per impedire che l'umidità possa gonfiarle. I materiali utilizzati devono essere termoresistenti;
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi;
- Far passare il cavo di alimentazione dell'apparecchio attraverso l'intaglio del piano di lavoro;
- Posizionare l'apparecchio nell'intaglio;
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



## Installazione

7316000  
7316100  
7352010



- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Avvitare gli elementi di sostegno in dotazione con le rispettive viti sulla parete anteriore e posteriore del piano cottura (i fori e i tagli sono già predisposti).
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.

## COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito **SOLO** da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare che la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo onnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

**Adattamento di base dei sensori all'ambiente (solo per 7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100)**

**Calibrazione iniziale dell'unità di comando**

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

L'unità di comando ha una calibrazione iniziale dei sensori per adattare la sensibilità degli stessi alle condizioni ambientali e dell'utente.

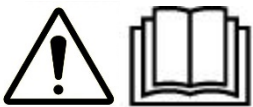
Ogni volta che il piano viene collegato alla rete o c'è una mancanza di potenza che genera un ripristino dell'unità di comando, la prima volta che il sensore di blocco viene premuto la sensibilità dei sensori viene riadattata. Il primo tocco del sensore di blocco deve essere fatto in certe condizioni:

- Non usare guanti.
- Usare un dito pulito.
- Toccare il vetro (tocco leggero).

**ATTENZIONE!**

- Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve seguire lo schema, secondo la tensione della rete elettrica.
- Collegare il cavo di protezione al morsetto segnato con il simbolo del cavo di terra.
- Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da strappi accidentali.
- Dopo il collegamento accendetelo, per circa 3 minuti, per verificare il funzionamento.
- Per un collegamento sbagliato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Il cavo di collegamento NON deve toccare la parete posteriore dell'apparecchio perchè quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.

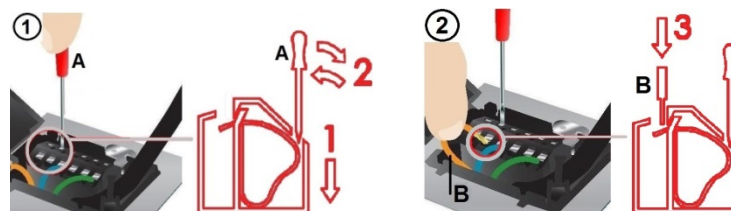
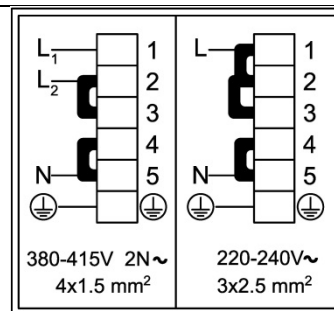
**Schema di collegamento**



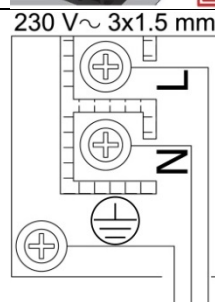
Per il collegamento si devono usare cavi armonizzati come H05V2V2-F (90°C), o con caratteristiche pari o migliori.

LINEA	L	MARRONE
TERRA		GIALLO / VERDE
NEUTRO	N	BLU


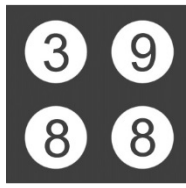
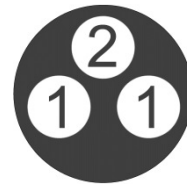

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100

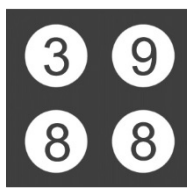
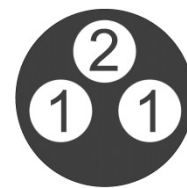




## CARATTERISTICHE TECNICHE

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
				
Tensione di alimentazione	220-240 V~ o 380-415 V 2N~			220-240 V~
Frequenza di alimentazione	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## EFFICIENZA ENERGETICA

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
				
TIPO DI PIANO	INCASSATO			
ZONE RADIANTI	4	3	2	3
EC <sub>PIANO ELETTRICO</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

ZONA		EC <sub>ZONA ELETTRICA</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Prima del primo uso

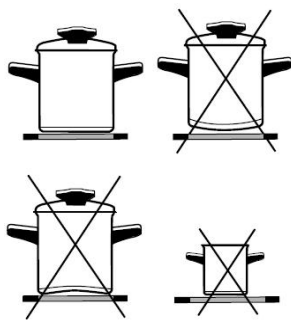
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Pulire la superficie con un panno umido e asciugare.
- Fare attenzione che le zone cottura e le pentole siano sempre pulite e asciutte, così la trasmissione di calore risulta ottimale e la superficie in vetro non si danneggia.
- Non appoggiare sul vetro pentole bagnate o coperchi coperti di vapore acqueo.



L'umidità danneggia le zone cottura.

- Non raffreddare le pentole calde sulle zone cottura fredde (non usate), sotto la pentola si forma la condensa che accelera la corrosione.

## Pentole



- Utilizzare pentole e padelle con fondo grosso e leggermente concavo (a freddo). Riscaldandosi il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.
- La trasmissione del calore è migliore quando il diametro del fondo della pentola corrisponde al diametro della zona cottura e quando la pentola è posizionata al centro della zona cottura.
- Per la cottura nelle pentole di vetro termoresistenti, di porcellana, a pressione o speciali, attenersi ai consigli del produttore delle pentole.
- Attenzione che le pentole a pressione, e tutte le altre pentole, durante la cottura contengano abbastanza liquidi, poiché l'uso di una pentola vuota sul piano cottura provoca surriscaldamento e danneggiamento della pentola e del piano cottura.
- Non usare pentole in argilla perché possono provocare graffi sulla superficie in vetro.

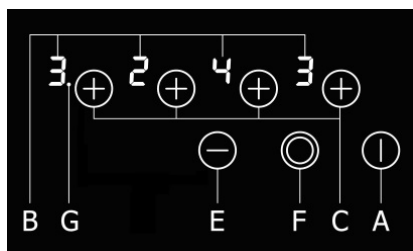
## Risparmio energetico

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato corrisponde a quello superiore o del coperchio, che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio, poiché, grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché, altrimenti, potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola sia l'apparecchio.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usare pentole adeguate per la quantità di cibo da cucinare.

## FUNZIONAMENTO (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione errori).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

## Comando



- A. Accensione/Spengimento
- B. Indicatori livello cottura/calore residuo
- C. Accensione/scelta zona cottura (+)
- E. (-)
- F. Doppio circuito
- G. Spia di segnalazione doppia zona

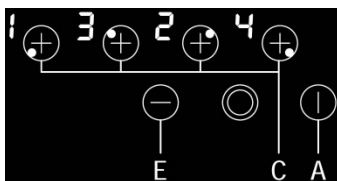
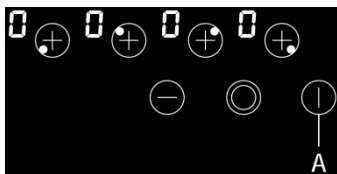
## Accensione piano cottura

- Toccare il sensore per accensione/spengimento (A) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza (B) è acceso »0«.
- La prossima operazione deve essere eseguita in 20 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore per accensione/spengimento (A) potete nei prossimi 20 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

## Accensione zone cottura

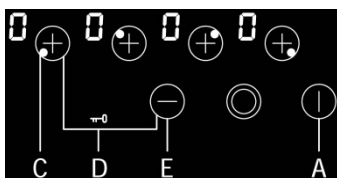
- Premendo il sensore (C) per la zona cottura desiderata, il display corrispondente



### Spegnimento zone cottura

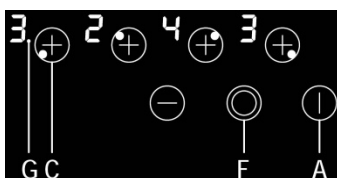
### Spegnimento pannello cottura

### Blocco / Protezione bambini



### Indicatore calore residuo

### Disinserimento del doppio circuito



### Durata di funzionamento limitato

illumina il livello potenza cottura »0«.

- Premendo sensori »+« (C) o »-« (E) impostate il livello di cottura da 1-9.

**Tenendo premuto il sensore »+« (C) o »-« (E) i livelli di cottura diminuiscono o aumentano automaticamente. Questo potete fare anche toccando singolarmente i sensori corrispondenti e cambiando la potenza della cottura per un singolo livello ogni volta.**

**L'impostazione è possibile solo sulla zona cottura prescelta. Sul display è illuminato il simbolo »0«, o „H“ dipende dalla zona cottura precedentemente scaldata (vedi capitolo calore residuo).**

**Se spegnete la zona cottura prima della cottura ultimata, potete sfruttare il calore residuo e così risparmierete l'energia elettrica.**

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- Premendo il sensore per l'accensione/spegnimento »-« (E), portate il livello di cottura a »0« e passati 10 secondi, la zona cottura si spegne.

#### Disattivazione

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- La zona cottura si spegne se toccate contemporaneamente i sensori (+) e (-) (C e E).

Il pannello cottura può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore per accensione/spegnimento (A).

Attivando il blocco impedite il funzionamento o l'uso delle zone cottura. Questo blocco funziona anche come la protezione per bambini.

#### Attivazione

- Spegnete tutte le zone cottura (Impostazione "0")
- Premendo il sensore (A) accendete il pannello cottura (nel caso sia spento). Tutti i display mostrano il simbolo »0« illuminato.
- Premete contemporaneamente i sensori (C+E, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore »C«. Tutti i display mostrano il simbolo »L«, che sparisce dopo 20 secondi.

Il blocco/ la protezione bambini è attivato.

#### Disattivazione

- Il blocco si spegne premendo il sensore (A). Tutti i display mostrano il simbolo L.
- Premete contemporaneamente i sensori (C+E, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore »E«. Il blocco/la protezione bambini è spento.

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti. Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. **Attenzione, pericolo di ustioni!**

- Dopo l'attivazione di una rispettiva zona cottura (C) (il livello deve essere diverso da zero), esso è sempre subito inserito.
- Azionando il tasto del doppio circuito (F) di una zona di cottura attivata (il livello di cottura deve essere diverso da zero) è possibile attivare il circuito esterno corrispondente a tale zona di cottura. Un circuito esterno attivato viene segnalato dal punto decimale (G) appartenente alla zona di cottura in questione.
- L'attivazione del tasto di doppio circuito (F) comporta il reinserimento del circuito esterno. Questo è possibile in ogni momento.

Nel senso della protezione maggiore durante il funzionamento, il piano cottura è dotato di un limitatore di tempo di funzionamento (per ogni singola zona cottura. La durata di funzionamento si orienta secondo l'ultima impostazione del livello di cottura.

Se il livello di cottura non viene cambiato per molto tempo; la zona cottura, passato un tempo determinato, che dipende dall'impostazione del livello cottura (vedi tabella), si spegne automaticamente.

Livello cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo massimo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## FUNZIONE DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

Il pannello cottura è dotato di sensori che proteggono dal surriscaldamento. In questo caso si spengono le zone cottura che sono più vicine al pannello gestione.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	RIMEDIO
<b>ER03 + SUONO CONTINUO</b>	Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del comando.	Asciugare l'acqua o rimuovere gli oggetti dalla superficie dei sensori. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.	

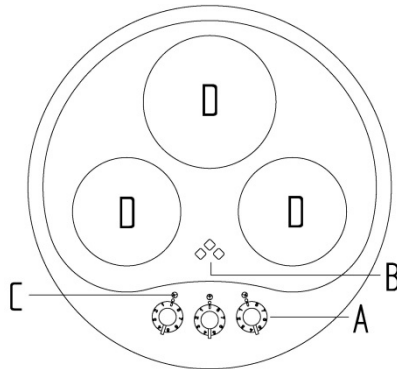
## FUNZIONAMENTO (7352010)

### Manopole di comando

Le zone di cottura sono comandate da manopole collegate ad un regolatore di energia da girare in senso orario. I numeri dall'1 all'8 indicano le impostazioni per la cottura. 1 è l'impostazione minima e 8 quella massima. Lo 0 indica la posizione "off".

La zona comandata da ogni manopola può essere individuata nello schema di identificazione della zona di cottura adiacente.

- A. Manopola di comando
- B. Indicatore di calore residuo
- C. Identificazione della zona di cottura
- D. Zona di cottura



### Indicatore di calore residuo

Ogni elemento riscaldante è associato ad un indicatore di calore residuo. Questo si accende automaticamente una volta che la zona di cottura corrispondente ha raggiunto o superato una temperatura di 50 °C. Una volta spenta una zona di cottura, la luce relativa rimarrà accesa per il periodo necessario affinché la zona si raffreddi raggiungendo una temperatura inferiore a 50 °C.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

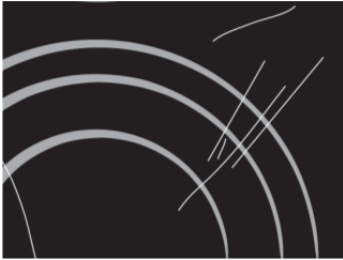


Fig.1

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

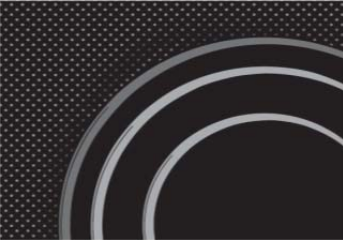


Fig.2

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

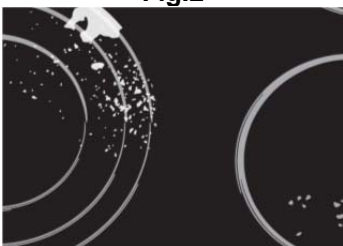


Fig.3

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.



Fig.4

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).



Fig.5

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

## ASSISTENZA TECNICA

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente. Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento, spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica. Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del prodotto.

# EN

## Dear customer!

This appliance is intended for household use only.  
Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.  
Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

## Instructions for use

Instructions for use describe the appliance and the way it is handled.  
These instructions are intended for various types of appliances, so you can find some descriptions of functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid for the country indicated on the appliance. If there is NO country on the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations in your country.

## Instructions for connection

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

## Rating plate

The rating plate indicating the basic information is attached on the bottom of the appliance.

**The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.**

**Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.**

Important warnings	14
Installation	15
Connection to the power mains	16
Technical information	18
Hob model "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100 , 7316100"	19
Hob model "7352010"	21
Cooker hob cleaning and maintenance	22

## IMPORTANT WARNINGS

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• **WARNING:** Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

• **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

• **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the appliance to a permanent connection.
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- Do not place empty pans on the appliance.
- Appliance surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on the cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the appliance surface.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may faded. Repair service is not covered by the warranty.

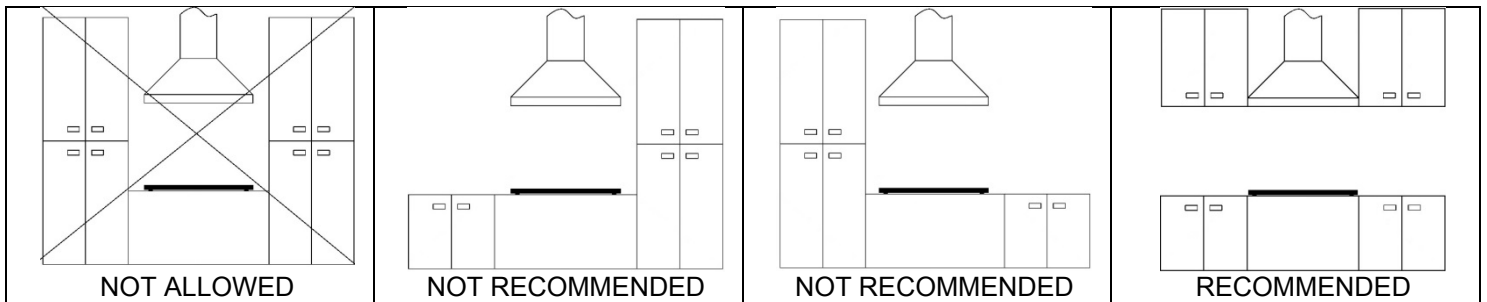


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

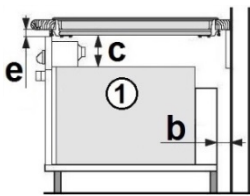
# INSTALLATION

## Important warnings

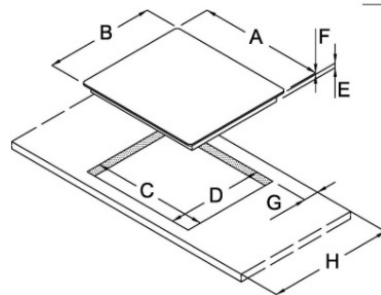
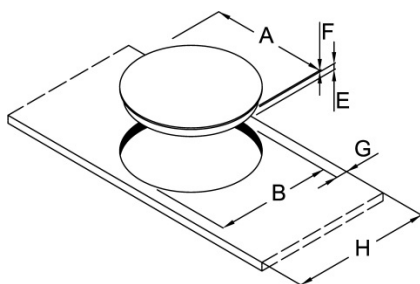
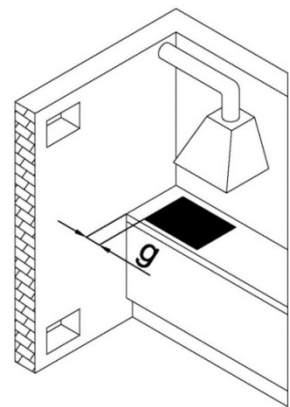
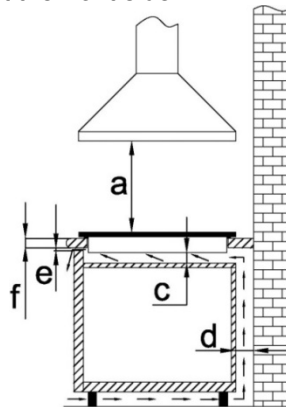
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the appliance is not permitted.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the appliance. The space between the partition wall and the appliance must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- **Only ovens fitted with a cooling fan ① may be installed underneath this appliance.**
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the appliance cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.

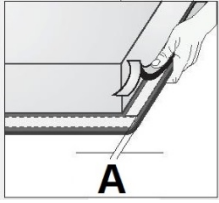


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

**Installing the foam gasket  
(for glass appliances)**

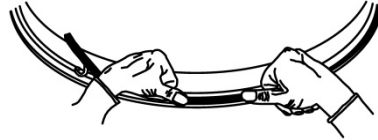


Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

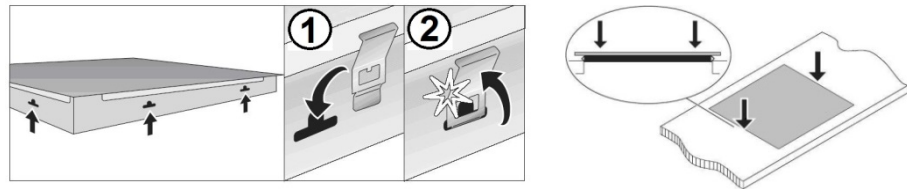
- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the lower side approximately **A=2-3 mm** from the edge. The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



**Installation procedure**

**7351000  
7351100  
7353000  
7353100**

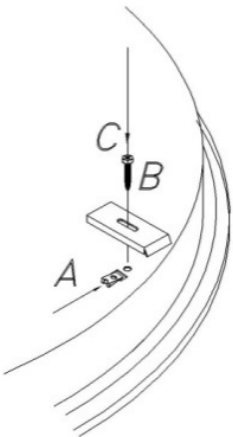
- Worktop must be absolutely horizontal;
- Seal the cut surfaces with a suitable sealant to avoid swelling caused by moisture. The sealant must be heat resistant;
- Put the supplied springs in their places;
- Feed the mains connection cable down through the cut-out;
- Insert the appliance into the cut-out;
- Press the appliance firmly towards the worktop from above.



**Installation procedure**

**7316000  
7316100  
7352010**

- The worktop must be completely level.
- Protect the cut-out surfaces.
- Screw on the support elements provided using the respective screws on the front and rear end of the cooker hob (already configured with the relative holes and slots).
- Connect the cooker hob to the mains electricity (consult the connection instructions).
- Position the cooker hob in the cut-out.
- Press it forcefully against the worktop.



**CONNECTION TO THE POWER MAINS**

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.



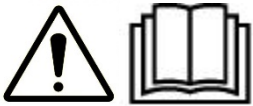
**Basic configuration of the sensors to the environment**  
(for model 7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100 only)

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds. During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

## WARNING!

- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed!
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

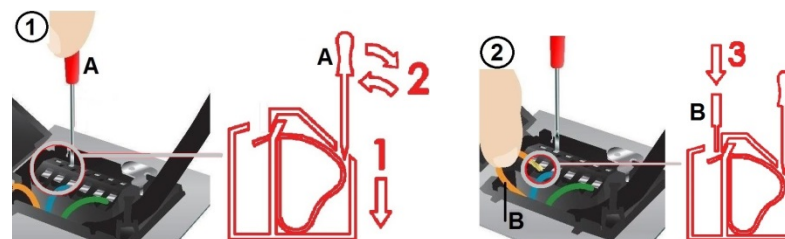
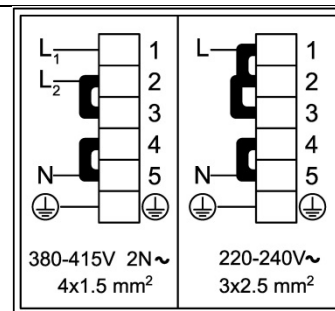
### Installation diagram



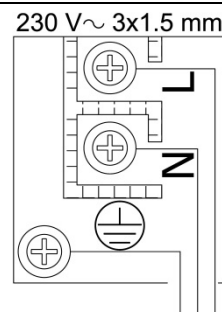
Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features.

LIVE	L	BROWN
EARTH		GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N	BLUE

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100



## TECHNICAL INFORMATIONS

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
Supply voltage	220-240 V~ or 380-415 V 2N~			220-240 V~
Supply frequency	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## ENERGY EFFICIENCY

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
TYPE OF HOB	BUILT-IN			
RADIANT ZONES	4	3	2	3
EC <sub>ELECTRIC HOB</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

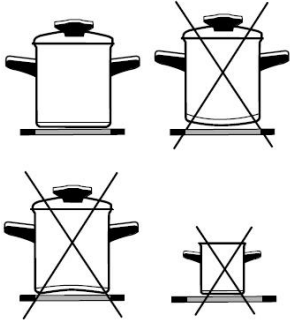
ZONE		EC <sub>ELECTRIC COOKING</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Before using the appliance for the first time

- Make sure the cooking zones and pan bottom are clean and dry, and that sufficient heat transmission is enabled between them, in order to prevent any damage to the heating surface.
- Do not place a damp pan or a steam-covered lid on the cooking zones, as moisture is detrimental to them.
- Do not leave a hot pan to cool down on the cooking zones, because moisture will be generated under it, causing corrosion.

### Cookware

- Use high-quality cookware with a flat and stable bottom.



- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the middle of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex) or porcelain cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- When using a pressure cooker, do not leave it unattended until the desired pressure is reached. The cooking zone should initially be set to the maximum power level; as the pressure rises, use the sensors to decrease the power level according to the pressure cooker manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other piece of cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Tempered glass (Pyrex) cookware with a specially brushed bottom is suitable for use on cooking hobs if it fits the diameter of the cooking zone. Cookware with larger diameter may break due to thermal stress.
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.

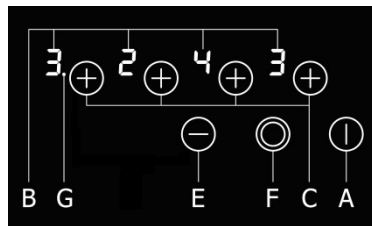
### Energy saving

- Pan bottom diameters should match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, some heat is wasted; furthermore, using a too small pan can damage the cooking zone.
- Whenever possible given the cooking process, use a lid.
- The pan should be appropriately sized given the quantity of food prepared. Preparing a small quantity of food in a large pan will cause a waste of energy.
- Dishes that take a long time to cook should be prepared in a pressure cooker.
- Various vegetables, potatoes, etc., can be cooked in a small quantity of water; however, the lid should be closed tightly. When the water is brought to boil, reduce the power level to a setting that maintains a temperature just above boiling point.

### OPERATION (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- All the indicators light up (for an instant) when the cooker hob is turned on. The cooker hob is ready for use.
- The cooker hob is equipped with electronic sensors that turn on if the relative surfaces are touched for at least 1 second.
- A buzzer sounds every time the sensors turn on.
- Do not place any objects on the sensor surface (error signal).
- Make sure that the sensor surface is always kept clean.

### Cooker hob controls



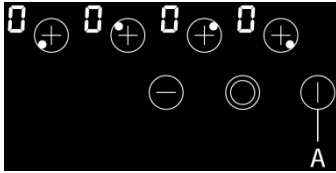
- A. Cooker hob on/off sensor
- B. Heat setting or residual heat indicators
- C. Cooking zone on/selection sensor (+)
- E. Sensor (-)
- F. Dual circuit sensor
- G. Indicator signalling the additional heating circle

### Turning the cooker hob on

- Touch the on/off sensor (A) for at least 1 second. The cooker hob activates and »0« appears on all the heat setting indicators (B).
- The subsequent operation must be effected within 20 seconds or the cooker hob will turn off.

### Turning cooking zone on

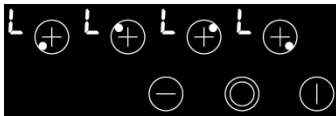
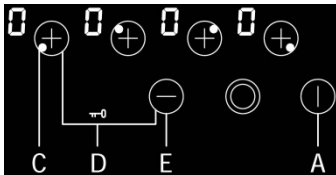
- If the cooker hob was turned on with the on/off sensor (A), the desired cooking zone can be selected within the next 20 seconds.
- When pressing the sensor (C) for the desired cooking zone, the corresponding display visualises heat setting »0«.
  - Pressing sensors »+« (C) or »-« (E) allows for selecting heat settings 1-9.



### Turning the cooking zones off

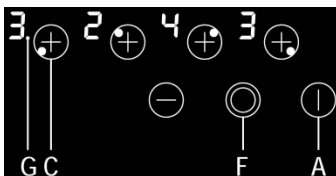
### Turning the cooker hob off

### Safety lock / child safety device



### Residual heat indicator

### Engaging/disengaging the dual circuit



Pressing and holding sensors »+« (C) or »-« (E) automatically decreases or increases the heat settings. This can also be done by touching the corresponding sensors individually and modifying the heat setting by a single level each time.

The settings can be adjusted only for the selected cooking zone. The display will visualise the symbol »0«, or „H“ if the cooking zone was previously heated (see paragraph relative to residual heat).

Turning off the cooking zone before cooking is completed allows for saving energy by using the residual heat to complete cooking.

- The selected cooking zone must be activated.
- Press the on/off sensor »-« (E) to lower the heat setting to »0« and after 10 seconds, the cooking zone will turn off.

#### Deactivation

- The selected cooking zone must be activated.
- The cooking zone turns off by simultaneously pressing sensors (+) and (-) (C and E respectively).

The cooker hob can be turned off at any time through the on/off sensor (A).

Activating this safety lock prevents use of the hob or cooking zones. The safety lock also functions as a child safety device.

#### Activation

- Turn off all the cooking zones (heat setting = "0").
- Press sensor (A) to turn on the cooker hob (if turned off). The »0« symbol lights up on all the displays.
- Simultaneously press sensors (C+E, +/-). After the buzzer sounds, press sensor »C« again. All the displays will visualise the symbol »L«, which disappears after 20 seconds. The safety lock/child safety device is activated.

#### Deactivation

- Press sensor (A) to deactivate the safety lock. All the displays will visualise the symbol "L".
- Simultaneously press sensors (C+E, +/-). After the buzzer sounds, press sensor »E« again. The safety lock/child safety device is deactivated.

The glass-ceramic hob is equipped with a residual heat indicator

„H“. Once the cooking zone is turned off, the symbol "H" lights up on the display to indicate the presence of residual heat, which can be used for warming or thawing foodstuffs.

Once the "H" symbol disappears, the cooking zone will not have cooled down completely.

Beware, risk of burns!

- After activating a certain cooking zone (C) (the heat setting must be above zero), the dual circuit is automatically engaged.
- The external circuit - if disengaged - relevant to an activated cooking zone (the heat setting must be above zero) can be engaged by pressing the dual circuit button (F). A dot (G) adjacent to the relevant cooking zone appears once the dual circuit is engaged.
- Pressing the dual circuit button (F) re-engages the external circuit. This can be done at any time.

## Time limit device

In order to ensure greater safety during operation, the cooker hob is equipped with a time limit device (for each single cooking zone). The operating time depends on the last heat setting selected.

If the heat setting is not modified for a long period, the cooking zone turns off automatically after a certain period of time that depends on the selected heat setting (see table below).

Heat setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum time (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## SAFETY FUNCTION AND ERROR SIGNALS

The cooker hob is equipped with sensors to protect it against overheating. If overheating occurs, the cooking zones closest to the control panel turn off.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	REMEDY
<b>ER03 + continuous buzzer</b>	Continuous activation of the sensors (BUTTONS) for more than 10 seconds, due to the presence of objects or liquids on the glass in the touch-control area.	Dry off the water and remove the objects from the sensor surface. If the problem persists, contact the authorised technical assistance centre - specify the error code
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Contact the authorised technical assistance centre - specify the error code	

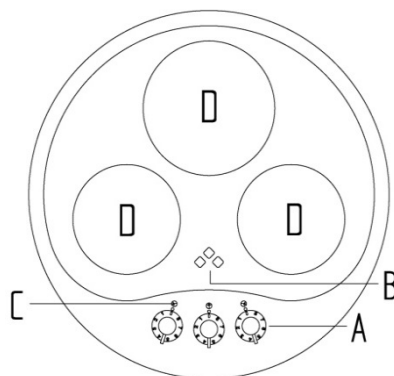
## OPERATION (7352010)

### Control knobs

The cooking zones are controlled by knobs that turn clockwise and are connected to an energy regulator. The numbers 1 to 8 indicate the various heat settings: 1 is the lowest heat setting and 8 the highest, while 0 corresponds to the "off" mode.

The cooking zone controlled by each knob is visualised in the identification diagram adjacent to each knob.

- A. Control knob
- B. Residual heat indicator
- C. Cooking zone identification diagram
- D. Cooking zone



### Residual heat indicator

Each heating element is associated with a residual heat indicator that automatically turns on once the corresponding cooking zone has reached or exceeded a temperature of 50°C. Once the cooking zone is turned off, the relative light remains lit until the cooking zone cools down to below 50°C.

## CLEANING AND MAINTENANCE



Fig. 1

The glass-ceramic surface must be cleaned after every use, as any remaining small stains will burn on the hot surface.

For ordinary maintenance purposes, use special detergents that form a protective film against dirt.

Before every use of the hob, wipe away any dust from the glass-ceramic surface and clean any dirt on pot bases, as it may scratch the cooking zone (Fig. 1).

Warning: do not use steel wool sponges or abrasive detergents that may scratch the surface. Aggressive sprays or unsuitable detergents may also damage the surface (Fig. 1 and Fig. 2).



Fig. 2

The signs on the hob surface may fade due to the use of aggressive detergents, steel wool sponges or dirty pot bases (Fig. 2). Remove the smaller stains with a damp sponge then dry the pot thoroughly (Fig. 3).

Water stains can be eliminated using a vinegar solution which, however, should not be used on the hob frame (of some models) as it may lose its lustre. Do not use aggressive detergents or sprays to remove limescale (Fig. 3).

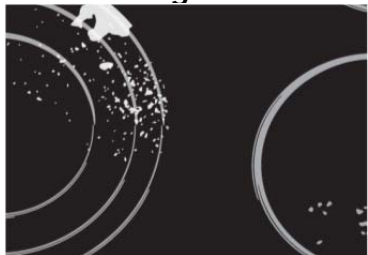


Fig. 3

Stubborn dirt can be removed using detergents specially formulated for glass-ceramic surfaces. Follow the suggestions of the detergent manufacturer.

Be careful not to leave any detergent residues on the surface, as these may damage the glass-ceramic surface (Fig. 3).

Stubborn dirt or burnt dirt must be removed with the aid of a scraper. Make sure that the plastic scraper handle does not come into contact with the hot cooker hob (Fig. 4).



Fig. 4

Be careful not to harm yourself when using the scraper! Sugar or foodstuffs with high sugar content may cause permanent damage to the glass-ceramic surface (Fig. 5): for this reason, any sugar residues must be immediately removed from the glass-ceramic surface (even if still hot) using a scraper (Fig. 4).

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not influence the operation or stability of the surface itself. The colour change arises from the use of copper or aluminium pots, or food residues on the pot base, and is very difficult to eliminate.



Fig. 5

Warning: all the above-mentioned defects are of an aesthetical nature and do not directly influence the appliance's operation. They cannot be solved by activating the warranty.

## TECHNICAL ASSISTANCE

In the event of cooker hob malfunctions, we recommend verifying that the plug is properly inserted in the socket.

If the cause of the malfunction is identified, turn the appliance off, do not tamper with it and contact the Technical Assistance Service.

The appliance comes with a warranty certificate enabling the user to benefit from the Technical Assistance Service. The warranty certificate must be stored and duly filled in to be presented to the Technical Assistance Service whenever required, together with a fiscally valid document issued by the dealer at the moment of purchase (delivery note, invoice, tax receipt, other) and indicating the dealer's name, delivery date and product identification data.

**Chère Cliente,  
Cher Client,**

Cet appareil est destiné à un usage ménager.  
L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés.  
Lorsque cet appareil sera parvenu en fin de vie et que vous ne l'utiliserez plus, veillez à ce qu'il ne pollue pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers usagés.

**Notice d'utilisation**

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Elle est rédigée pour différents modèles, et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. En l'absence de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

**Instructions de  
raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions de la notice jointe à l'appareil et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

**Plaque signalétique**

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sur la face inférieure de la table de cuisson.

**Le fabricant s'efforce d'apporter des améliorations continues. C'est pourquoi le texte et les illustrations de cette notice peuvent être modifiés sans préavis.**

**Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.**

Avertissements importants	24
Encastrement	25
Raccordement au réseau électrique	26
Caractéristiques techniques	28
Table de cuisson 7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100	30
Table de cuisson 7352010	32
Nettoyage et entretien	33

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

• **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez-les en permanence (surtout les frites). Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

• **ATTENTION** : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur l'appareil.

• **ATTENTION** : N'utilisez pas votre appareil si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil. Risque de choc électrique.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles et objets similaires sur l'appareil, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Il n'est pas possible de mettre l'appareil en marche avec un programmateur externe ou une télécommande.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas l'appareil chaud.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.
- Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique par l'intermédiaire d'une rallonge ou d'une multiprise, car elles n'offrent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe avec une prise multiple).
- Connectez l'appareil par un raccordement permanent.
- 
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au gaz et au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Ne posez jamais de récipients vides sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Ne préparez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitro.
- Avec le temps, la surface des plaques électriques en fonte et les collerettes peuvent se décolorer. Leur remise en état n'est pas couverte par la garantie.



**Le symbole sur ce produit ou son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.**

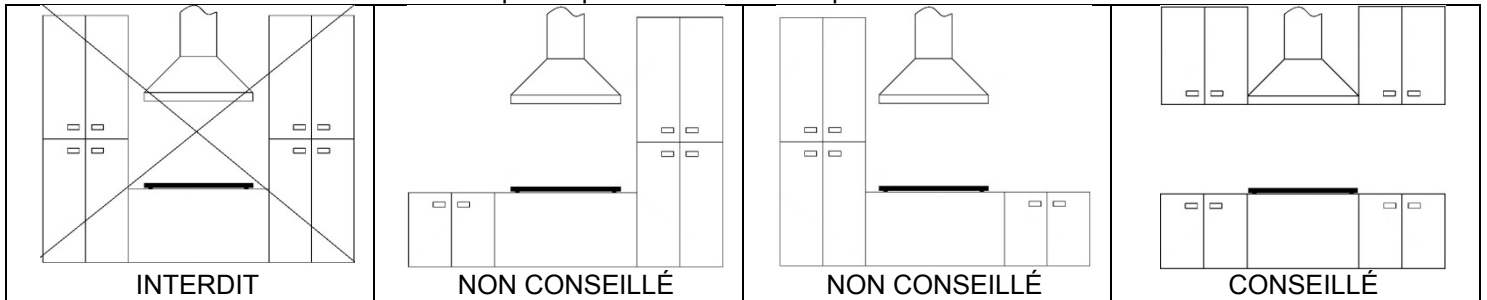
**En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte ou du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.**



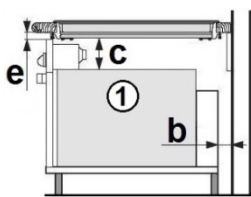
# ENCASTREMENT

## Avertissements importants

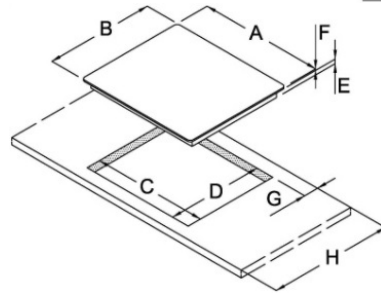
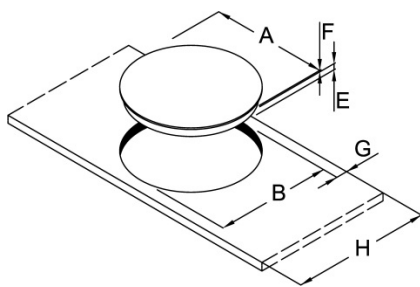
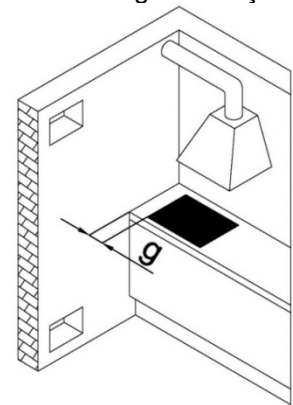
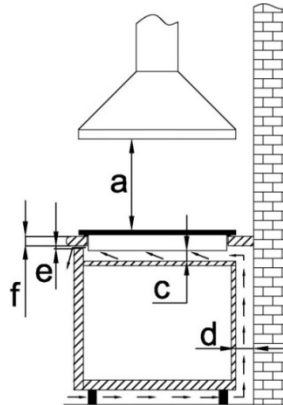
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être assemblés avec un adhésif réfractaire (100°C), afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.
- Idéalement, l'appareil doit être installé avec beaucoup d'espace de chaque côté. Étant donné sa classe de protection contre l'incendie, l'appareil peut être encastrée à côté d'un meuble plus haut que le plan de travail, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.



- Des profils de finition en bois massif ne peuvent être posés pas sur le plan de travail.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être au moins de 250mm.
- Toutes les dimensions et distances à prendre pour le bon fonctionnement de l'appareil sont indiqués dans les chiffres ci-dessous
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 20 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés suffisamment haut pour ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être conforme aux instructions de montage de la hotte et ne pas être inférieure à 700 mm.
- Mettez en place les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer l'appareil afin de ne pas l'endommager.
- Une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un réfrigérateur congélateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un lave-linge séchant ou d'un sèche-linge.
- **Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement ① peuvent être installés sous cette table de cuisson.**
- Avant d'encaster un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.

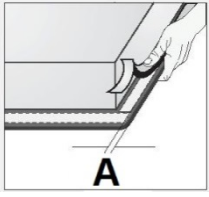


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

## Pose du joint en mousse (Table de cuisson en verre)

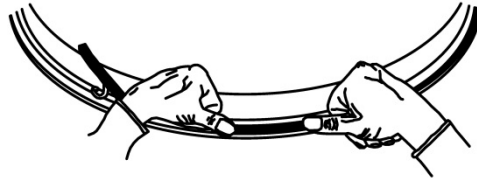


Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure du verre le joint en mousse fourni.

### N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !

#### Pour poser le joint, procédez de la façon suivante :

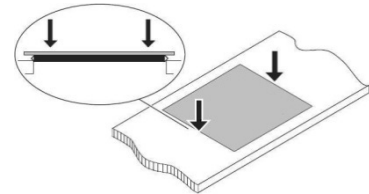
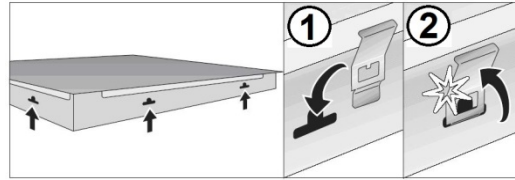
- Retirez la bande adhésive qui protège le joint ;
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure du verre, à **A=2** ou 3 millimètres du bord. Le joint doit être collé sur tout le pourtour du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.



## Procédure d'installation

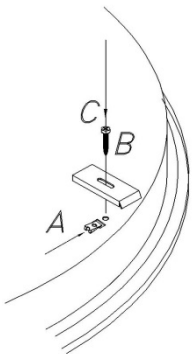
7351000  
7351100  
7353000  
7353100

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau ;
- Protégez les surfaces découpées avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants ;
- Mettez en place les ressorts fournis ;
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe ;
- Insérez la table de cuisson dans la découpe ;
- Appuyez fortement par-dessus.



## Procédure d'installation

7316000  
7316100  
7352010



- Le plan de travail doit être parfaitement mis à niveau.
- Protégez les surfaces découpées.
- Vissez les plaquettes de fixation jointes avec les vis correspondantes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson à travers les orifices et les découpes prévus à cet effet.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions « Raccordement au réseau électrique »).
- Insérez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fortement sur la table de cuisson.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
- Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, intercalez un dispositif de sectionnement omnipolaire entre l'appareil et le départ du circuit. Ce dispositif devra ouvrir les contacts pour tous les pôles, permettant ainsi une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.
- Les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.

**Adaptation des touches sensibles à la température ambiante (pour 7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100 uniquement)**

Après chaque raccordement au réseau électrique, l'adaptation se fait automatiquement pour assurer le fonctionnement correct des touches sensibles. Tous les indicateurs et voyants s'allument pendant quelques secondes. Au cours de l'adaptation, aucun objet ne doit se trouver sur la table de cuisson. Si ce n'est pas le cas, l'adaptation sera interrompue jusqu'à ce que vous enleviez ces objets. Durant ce laps de temps, vous ne pouvez pas mettre votre table de cuisson en marche.

## ATTENTION !

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Raccordez-le selon la tension du réseau et en observant le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble qui le protège contre l'arrachement accidentel.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les brûleurs pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.

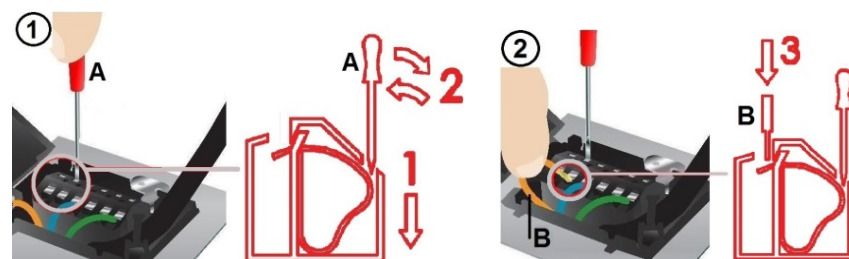
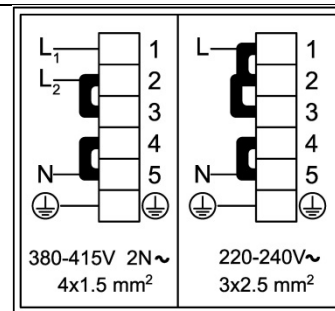
### Schéma de raccordement

Pour le raccordement on peut utiliser des câbles H05V2V2-F (90°C), ou d'autres câbles équivalents.

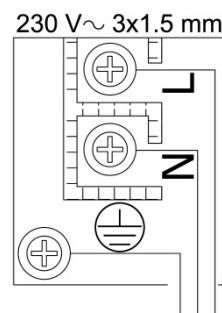


PHASE	L	MARRON
TERRE		JAUNE / VERT
NEUTRE	N	BLEU





7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100







## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
				
Tension d'alimentation	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~			220-240 V~
Fréquence d'alimentation	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

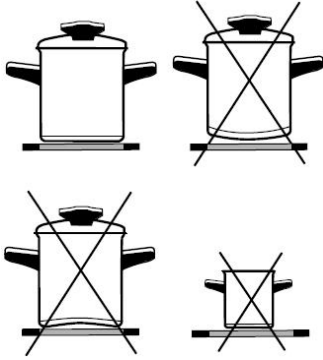
	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
				
TYPE DE PLAQUE DE CUISSON	ENCASTRE			
ZONES RADIANTES	4	3	2	3
EC <sub>PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

ZONES	EC <sub>CUISSON ÉLECTRIQUE</sub>
① Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
② Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③ Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥ Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧ Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨ Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

## Avant la première utilisation

- Veillez à ce que les foyers et les récipients de cuisson soient toujours propres et secs de façon à garantir une transmission optimale de la chaleur et à ne pas endommager la surface vitrocéramique.
- Ne déposez pas de casseroles mouillées ou de couvercles couverts de vapeur d'eau sur les zones de cuisson. L'humidité abîme les zones de cuisson.
- Ne laissez pas refroidir les casseroles chaudes sur les zones de cuisson froides (inutilisées) afin d'éviter la formation de buée sous la casserole, ce qui pourrait entraîner la corrosion prématurée de l'appareil.

## Batterie de cuisine



- Utilisez des récipients de bonne qualité ayant un fond plat et stable.
- La transmission de la chaleur est meilleure quand le diamètre du fond de la casserole est identique à celui du foyer et lorsque la casserole est placée au centre de la zone de cuisson.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en verre résistant à la chaleur ou en porcelaine, respectez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez un autocuiseur, il faut le surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer à son allure maximum, puis réduisez la puissance à l'aide de la touche sensitive selon les instructions du fabricant de l'autocuiseur.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans l'autocuiseur et dans toutes les autres récipients. S'ils restent vides sur le foyer, la surchauffe peut endommager les récipients et le foyer à induction.
- Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en verre résistant à la chaleur, à condition que le fond soit plat et que le diamètre de la casserole soit identique à celui de la zone de cuisson. Les casseroles de plus grand diamètre peuvent se craqueler du fait de la tension thermique.
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux, veillez à vous conformer aux conseils du fabricant des récipients.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en métal clair ou à fond épais, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.
- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui pourraient rayer la surface vitrocéramique.

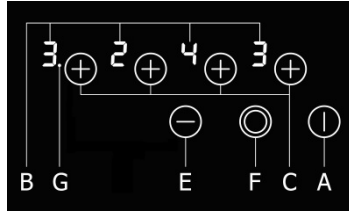
## Économie d'énergie

- Utilisez des récipients de cuisson ayant un fond de diamètre identique à celui de la zone de cuisson utilisée. Si le récipient est trop petit, il y a déperdition de chaleur et le foyer risque de s'abîmer.
- Placez un couvercle sur le récipient si cela est compatible avec votre recette.
- Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez un autocuiseur pour préparer les aliments nécessitant une cuisson longue.
- Faites cuire les légumes, pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau. Ils seront ainsi cuits plus rapidement. Veillez cependant à ce que le couvercle recouvre bien le récipient. Portez à ébullition, puis réduisez l'allure de chauffe pour maintenir les aliments en mijotage.

## TABLE DE CUISSON (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Dès que la table de cuisson est mise sous tension, tous les affichages s'allument un instant. La table de cuisson est prête à fonctionner.
- La table vitrocéramique est équipée de touches sensibles commandées par des capteurs électroniques qui s'activent dès que l'on effleure au moins une seconde les surfaces indiquées.
- Toute activation d'une touche est confirmée par un bip.
- Vous ne devez rien poser sur les touches (cela pourrait déclencher un signal d'erreur).
- Veillez à ce que le bandeau de commande reste toujours propre.

### Éléments du bandeau de commandes

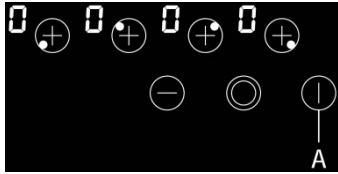


- A. Touche marche/arrêt de la table de cuisson
- B. Indicateurs d'allure de chauffe ou de chaleur résiduelle
- C. Touche marche/sélection des foyers (+)
- E. Touche (-)
- F. Touche double circuit
- G. Témoin du cercle de chauffe additionnel

### Allumage de la table de cuisson

- Effleurez au moins une seconde la touche marche/arrêt (A) : la table de cuisson est activée et le message « 0 » s'affiche sur tous les indicateurs de puissance (B).
- Vous avez 20 secondes pour procéder au réglage suivant, sinon la table de cuisson se met à l'arrêt.

### Allumage des foyers



Après avoir mis la table de cuisson en service à l'aide de la touche marche/arrêt (A), vous pouvez choisir un foyer dans les 20 secondes.

- Effleurez la touche (C) commandant le foyer voulu : l'allure de chauffe « 0 » s'affiche sur l'indicateur correspondant.
- Pour régler l'allure de chauffe de 1 à 9, effleurez la touche « + » (C) ou « - » (E).

**Si vous maintenez le doigt sur « + » (C) ou « - » (E), l'allure de chauffe augmente ou diminue automatiquement. Vous pouvez aussi régler la puissance de chaque niveau pas à pas en exerçant des pressions successives sur les touches correspondantes.**

**On ne peut régler qu'un seul foyer à la fois. « 0 » ou « H » s'affiche sur l'indicateur, selon la température du foyer (voir le chapitre relatif à la chaleur résiduelle).**

**Vous pouvez aussi désactiver le foyer avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et réaliser ainsi des économies d'énergie.**

### Arrêt des foyers

- Le foyer choisi doit être activé .
- Pour mettre le foyer à l'arrêt, effleurez la touche de marche/arrêt « - » (E) jusqu'à ce que l'allure de chauffe soit réglée à « 0 ». Au bout de 10 secondes, le foyer s'éteint.

#### Désactivation

- Le foyer choisi doit être activé.
- Effleurez simultanément les touches (+) et (-) (C et E) pour mettre immédiatement le foyer à l'arrêt.

### Arrêt de la table de cuisson

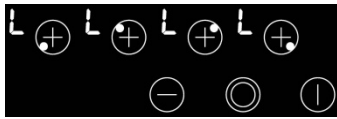
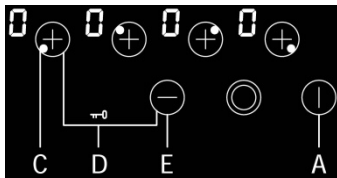
Vous pouvez à tout moment désactiver la table de cuisson en effleurant la touche marche/arrêt (A).

### Verrouillage / Sécurité enfants

En activant le verrouillage, vous pouvez empêcher le fonctionnement ou toute intervention sur le bandeau de commandes. Ce verrouillage a également une fonction de sécurité enfants.

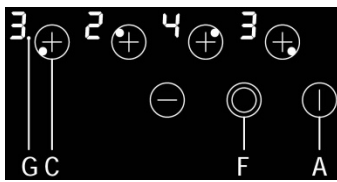
#### Activation

- Mettez tous les foyers à l'arrêt (affichage « 0 »)
- Si la table de cuisson est désactivée, effleurez la touche marche/arrêt (A) pour l'activer.



### Indicateur de chaleur résiduelle

### Activation/désactivation du double circuit



### Arrêt de sécurité

Tous les affichages se mettent à « 0 ».

- Effleurez simultanément les touches (C+E, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « C ». La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs et disparaît au bout de 20 secondes.

La fonction verrouillage/sécurité enfants est activée.

#### Désactivation

- Pour désactiver le verrouillage, effleurez la touche (A). La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs.
- Effleurez simultanément les touches (C+E, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « E ». La fonction verrouillage/sécurité enfants est désactivée.

La table de cuisson vitrocéramique comporte un indicateur de chaleur résiduelle « H ». Après l'arrêt du foyer, tant que la lettre « H » reste allumée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les plats au chaud ou pour décongeler les aliments. Même lorsque le « H » est éteint, le foyer peut encore être chaud. Attention, risque de brûlures !

- Dès que vous activez un foyer (C) (l'allure de chauffe doit être différente de zéro), le double circuit s'allume immédiatement.
- Actionnez la touche du double circuit (F) d'un foyer allumé (l'allure de chauffe doit être différente de zéro) pour activer le circuit extérieur correspondant au foyer sélectionné. L'activation d'un circuit extérieur est signalée par le point décimal (G) appartenant au foyer sélectionné.
- L'activation de la touche du double circuit (F) entraîne la réactivation du circuit extérieur. Cela est possible à tout moment.

Par mesure de sécurité, votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique qui limite la durée de fonctionnement de chaque foyer. La durée de fonctionnement avant l'arrêt automatique est calculée en fonction de la dernière allure de chauffe choisie.

Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée (voir le tableau).

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de cuisson (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## FONCTIONS DE SECURITE ET SIGNALISATION DES ERREURS

La table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe. S'il y a lieu, ce dispositif éteint les zones de cuisson les plus proches du bandeau de commandes.

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	REMÈDES
<b>ER03 + SIGNAL SONORE CONTINU</b>	Activation continue des touches sensibles pendant plus de 10 secondes due à la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone des touches sensibles	Essuyez l'eau ou retirez les objets de la surface des touches sensibles. Si le problème persiste, <b>APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR</b>
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Appelez le service après-vente agréé en précisant le code d'erreur.	

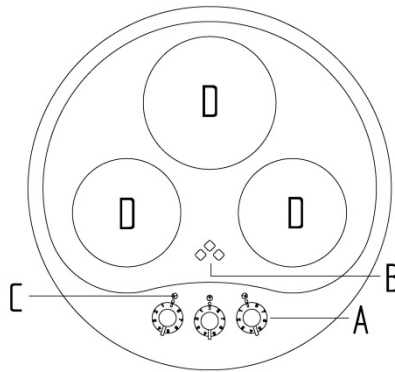
## TABLE DE CUISSON (7352010)

### Manettes de commande

Les zones de cuisson sont commandées par des manettes reliées à un régulateur d'énergie et tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les chiffres entre 1 et 8 indiquent les allures de chauffe, sachant que 1 indique l'allure minimum et 8 l'allure maximum. 0 indique la position « off ».

La zone commandée par chaque manette est indiquée dans le schéma d'identification de la zone de cuisson adjacente.

- A. Manette de commande
- B. Indicateur de chaleur résiduelle
- C. Identification de la zone de cuisson
- D. Zone de cuisson



### Indicateur de chaleur résiduelle

Tous les foyers de la table de cuisson comportent un indicateur de chaleur résiduelle. Celui-ci s'allume automatiquement dès que la zone de cuisson correspondante a atteint ou dépassé la température de 50 °C. Lorsque vous éteignez une zone de cuisson, le témoin correspondant reste allumé tant que la zone n'a pas refroidi et atteint une température inférieure à 50 °C.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

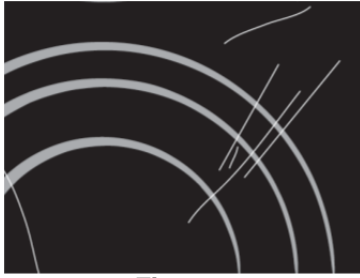


Fig.1

La surface vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique qui forment une couche protectrice contre les salissures.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer les zones de cuisson (Fig.1).



Fig.2

Attention : les tampons métalliques et les détergents abrasifs sont à proscrire car ils peuvent rayer la surface. De même, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs non appropriés peuvent abîmer la surface (Fig.1 et Fig.2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs agressifs, des tampons métalliques ou si le fond de vos récipients est sale (Fig.2). Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essayez ensuite la surface avec un chiffon sec (Fig.3).

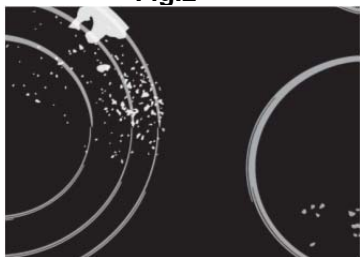


Fig.3

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaire (Fig.3).

Les salissures résistantes peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

Veillez à bien éliminer toute trace de produit nettoyant car les éventuels résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique (Fig.3).



Fig.4

Enlevez les taches plus résistantes ou carbonisées à l'aide d'un racloir. Veillez à ce que la poignée en plastique du racloir ne touche pas la surface chaude (Fig.4).

Faites attention à ne pas vous blesser avec le racloir ! Le sucre ou les préparations sucrées peuvent endommager à jamais la surface vitrocéramique (Fig.5). Éliminez immédiatement tout résidu de sucre de la surface avec le racloir même si le foyer est encore chaud (Fig.4).

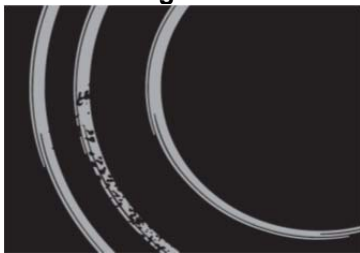


Fig.5

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la surface vitrocéramique. Cet inconvénient, qu'il est très difficile de faire disparaître, peut être la conséquence de l'utilisation de récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ou peut être dû à la présence de restes d'aliments sur le fond des récipients.

Remarque : les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

## SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson, vérifiez que la fiche est insérée à fond dans la prise de courant.

Si vous ne parvenez pas à identifier les causes du non-fonctionnement, éteignez et laissez l'appareil en l'état, puis appelez le service après-vente.

L'appareil est livré avec un certificat de garantie qui vous permet de bénéficier de notre service après-vente.

Vous devez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer, en cas de besoin, au service après-vente agréé accompagné d'une preuve d'achat délivrée par le revendeur (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse ou autre) comportant le nom du revendeur, la date de livraison et les données d'identification du produit.



# DE

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde**

Dieser Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.  
Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.  
Sobald die Lebensdauer Ihres Geräts abgelaufen ist, sorgen Sie dafür, dass die Umwelt mit dem ausgedienten Gerät nicht belastet wird und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte.

## **Gebrauchsanleitung**

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer bestimmt und beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Diese Anleitung wurde für verschiedene Gerätetypen verfasst, deswegen können auch einige Funktionen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das Symbol des jeweiligen Landes auf dem Gerät angebracht ist. Falls das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Hinweise für den Umbau des Geräts gemäß den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

## **Anschlusshinweise**

Der Anschluss des Geräts ist in Einklang mit den beigelegten Hinweisen und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

## **Typenschild**

Das Typenschild mit allen Daten des Geräts ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

**Der Hersteller bemüht sich um kontinuierliche Verbesserungen. Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.**

**Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.**

Wichtige Hinweise	36
Einbau	37
Anschluss an das Stromnetz	39
Technische Merkmale	40
Kochfeld "7316000, 7353000, 7351000, 7351100 , 7353100 , 7316100"	42
Kochfeld "7352010"	44
Reinigung und Pflege	45

## WICHTIGE HINWEISE

- Das Gerät und seine frei zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß, deswegen sollten Sie das Berühren der Heizelemente vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie sind die ganze Zeit unter der Aufsicht von Erwachsenen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten. Erklären Sie ihnen die Risiken der Verbrennungsgefahr.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen.
- Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.

• **HINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen oder Braten mit Öl oder Fett kann gefährlich sein, weil sich überhitztes Fett auf dem Kochfeld plötzlich entzünden und einen Brand verursachen kann, deswegen sollten Sie die Zubereitung von solchen Speisen (z.B. pommes frites) ständig beaufsichtigen. Versuchen Sie nicht, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie die Kochzone sofort aus und bedecken Sie die Brandstelle mit einem Topfdeckel von entsprechender Größe oder mit einer feuchten Plane.

• **HINWEIS:** Brandgefahr! Auf dem Kochfeld keine Gegenstände aufbewahren.

• **HINWEIS:** Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Kochfeld Risse oder Sprünge sichtbar sind, müssen Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Auf dem Kochfeld keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Gabeln, Topfdeckel und Ähnliches) stellen, weil diese sehr heiß werden können.
- Das Kochfeld kann nicht durch externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme aktiviert werden.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zur Beheizung des Raumes.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel dieser Geräte nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände, Materialien oder Stoffe wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Netz trennen und den nahegelegenen Kundendienst anrufen.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Kochfeld nicht mit Verlängerungskabeln mit mehreren Steckdosen an das Stromversorgungsnetz anschließen, weil diese keine entsprechende Sicherheit gewährleisten (es kann zur Überhitzung des Verlängerungskabels kommen).
- Schließen Sie das Gerät mit einem fixen Anschluss an das Stromversorgungsnetz an.
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/Kochstellen.
- Verwenden Sie das Glas nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Glas zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in dünnen Aluminium- und Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochzone stellen.
- Nach längerer Verwendung von Gusseisenplatten, können sich die Kochmulde und der Rand der Kochzone verfärben. Ein diesbezüglicher Eingriff des Kundendienstes wird nicht durch die Garantie gedeckt.



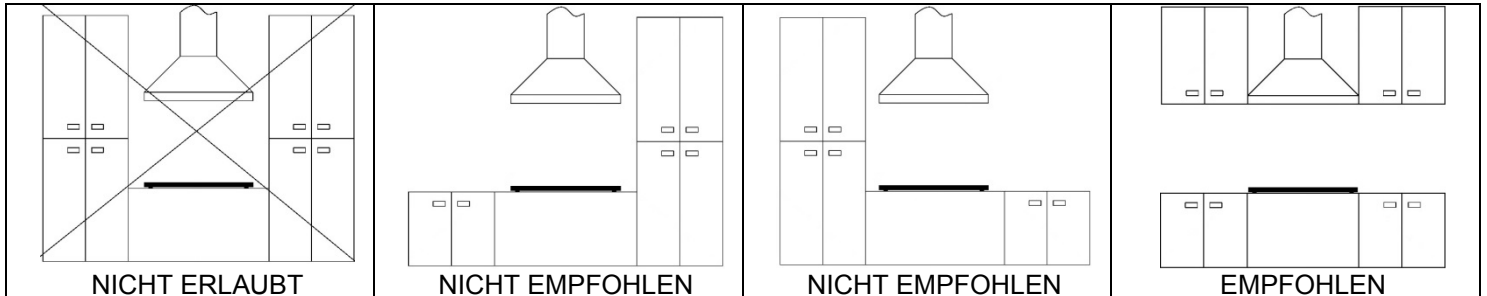
Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden kann, sondern in geeignete Recyclinghöfe für elektrische und elektronische Altgeräte gebracht werden muss.

Wenn dieses Produkt vorschriftsmäßig entsorgt werden, dann bedeutet dies ein Beitrag zur Vermeidung eventueller negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die hingegen bei einer unsachgemäßen Entsorgung eintreten können. Für detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, an den örtlichen Entsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

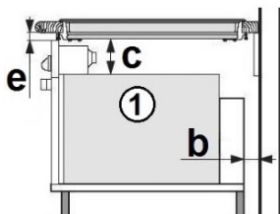
## EINBAU

### Wichtige Hinweise

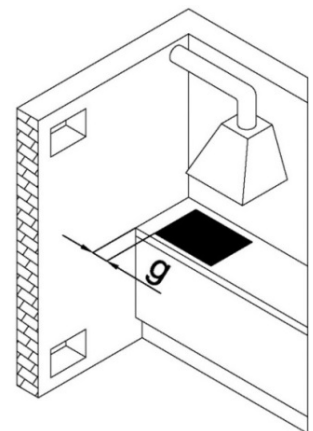
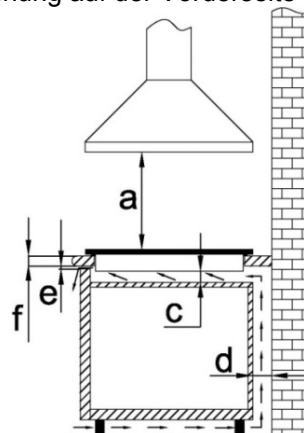
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beschichtung der Küchenmöbel, in welche die Kochmulde eingebaut werden soll, müssen mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit der Materialien zu Farb- und Formänderungen kommen.
- An jeder Seite des Geräts soll genug freier Platz zur Verfügung stehen. An der Rückseite des Geräts kann eine Wand sein, an einer Seite des Geräts kann eine Wand oder ein Küchenhochschrank sein. Auf der anderen Seite sollte keine Einheit oder Trennwand höher sein als das Kochfeld.

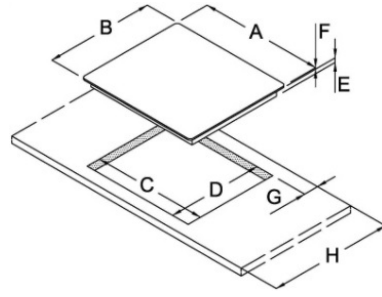
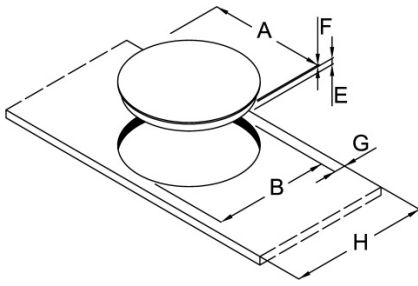


- Die Verwendung von Dekorplatten oder Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nicht zulässig.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement soll mindestens 250 mm betragen.
- Alle Dimensionen und Abstände, die für eine störungsfreie Funktion des Geräts notwendig sind, sind auf den Abbildungen unten dargestellt.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Falls das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 20mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Falls die Anweisungen des Herstellers nicht verfügbar sind oder brennbare Gegenstände (z. B. Schienen für Utensilien, Hängeschränke usw.) oberhalb des Geräts angebracht sind, der Mindestabstand beträgt 800 mm.
- Installieren Sie Hängeschränke oder eine Dunstabzugshaube vor der Montage des Geräts, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Auf der Vorderseite muss ein mindestens 5 mm großer Spalt freigelassen werden.
- Das Gerät darf nicht, über einem Kühlschrank, einer Kühl-Gefrierkombination, einem Gefrierschrank, Geschirrspüler, einer Waschmaschine oder Waschmaschine-/Trockner-Kombination oder Wäschetrockner installiert werden.
- **Unter der Kochmulde dürfen nur mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen eingebaut werden ①.**
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 5 mm große Öffnung auf der Vorderseite freigelassen werden.



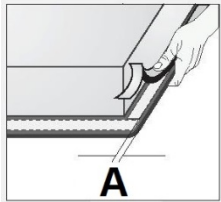
a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm





	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
<b>A</b>	580 mm	288 mm	520 mm
<b>B</b>	510 mm	510 mm	500 mm
<b>C</b>	560 mm	270 mm	-
<b>D</b>	490 mm	490 mm	-
<b>E</b>	40 mm	40 mm	40 mm
<b>F</b>	5 mm	5 mm	5 mm
<b>G</b>	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
<b>H</b>	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

### Montage der Schaumdichtung (für Glas-Geräte)

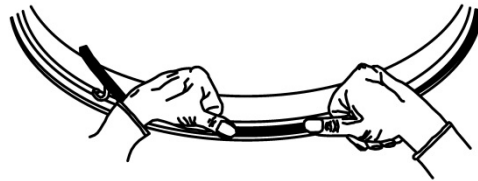


Vor dem Einbau des Geräts in die Öffnung der Küchenplatte, muss auf die Unterseite der Glas die dem Gerät beigelegte Schaumdichtung geklebt werden.

**Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

**Montieren Sie die Dichtung auf die Kochmulde wie folgt:**

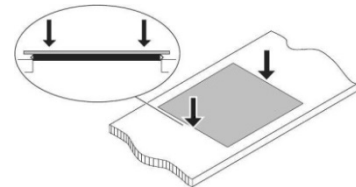
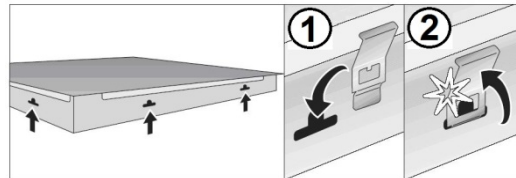
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen.
- Dichtung auf die Unterseite der Kochmulde kleben und zwar **A=2** bis 3 mm vom Rand entfernt; die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken.
- Bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glaskeramikoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.



### Einbau

7351000  
7351100  
7353000  
7353100

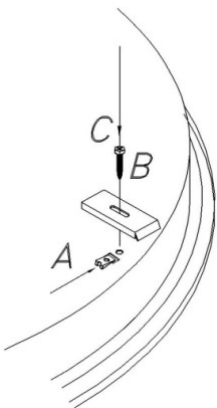
- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert sein;
- Versiegeln die Schnittflächen mit einem geeigneten Dichtstoff, um ein Aufquellen wegen Feuchtigkeit zu vermeiden. Der Dichtstoff muss hitzebeständig sein;
- Stecken Sie die beigelegten Federn auf die vorgesehenen Stellen;
- Führen Sie das Anschlusskabel nach unten durch den Ausschnitt;
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung;
- Drücken Sie die Kochmulde von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.



### Einbau

7316000  
7316100  
7352010

- Die Arbeitsfläche muss absolut grade sein.
- Die Schnittflächen müssen geschützt werden.
- Schrauben Sie die mitgelieferten Halterungen mit den jeweiligen Schrauben an die Vorder- und Rückwand der Kochfläche (die Bohrlöcher und Einschnitte sind bereits vorgefertigt).
- Schließen Sie die Kochfläche an das Stromnetz an (beachten Sie die Anschlussanleitung).
- Setzen Sie die Kochfläche in den Ausschnitt.
- Drücken Sie kräftig gegen die Arbeitsfläche.



## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Der Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzvorrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung der Hausinstallation übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung ist von einem qualifizierten Fachmann mit einem Messinstrument zu überprüfen!
- Das Typenschild mit allen Daten ist auf der unteren Seite der Kochmulde angebracht.
- Bei einer festen Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz, ist eine allpolige Trennvorrichtung zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz zu installieren. Diese Trennvorrichtung muss über eine Kontakttrennung an allen Polen verfügen und bei Vorfällen der Überspannungskategorie III die volle Trennung vom Netz gewährleisten.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor direktem Kontakt geschützt sein.

**Grundanpassung der Sensoren**  
(nur für 7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100)

Nach jedem Anschluss an das Stromnetz, wird automatisch die Grundanpassung durchgeführt, die eine optimale Funktion der Sensoren zusichert. Alle Displays schalten sich für einige Sekunden ein. Während der Anpassung der Sensoren dürfen keine Gegenstände auf die Kochfläche gelegt werden. Sollte das dennoch der Fall sein, unterbricht sich die automatische Anpassung, bis die Gegenstände entfernt werden. Während der Anpassung kann das Kochfeld nicht benutzt werden.

## HINWEIS!

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchzuführen; vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit den Daten der Hausinstallation übereinstimmen!
- Der Schutzleiter ist an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anzuschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor ungewolltem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss das Gerät ca. drei Minuten lang alle Kochzonen/Kochbrenner ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.
- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden, in einem solchen Fall verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts ist so zu verlegen, dass es die Hinterseite der Kochmulde nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

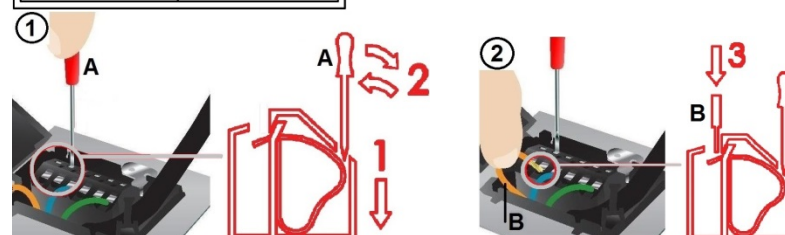
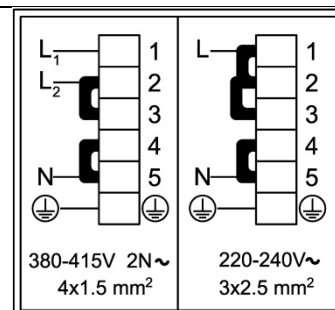
Für den Anschluss eignen sich H05V2V2-F (90°C), oder andere ähnliche Kabel.

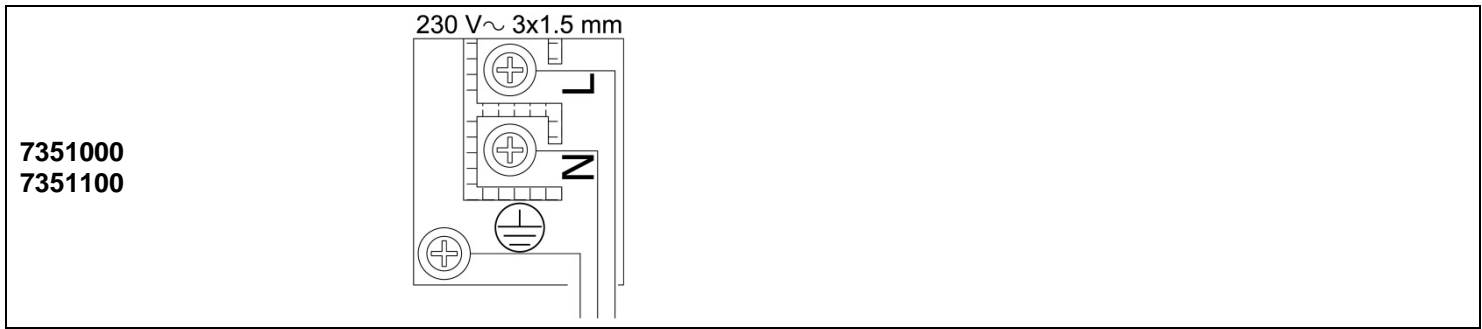
### Anschlussschema



LINIE	L	BRAUN
ERDLEITER		GELB / GRÜN
NEUTRAL	N	BLAU

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100





## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
Betriebsspannung	220-240 V~ oder 380-415 V 2N~			220-240 V~
Netzfrequenz	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## ENERGIEEFFIZIENZ

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
TYP KOCHFLÄCHE	EINGEBAUT			
RADIANT ZONEN	4	3	2	3
EC <sub>ELEKTRISCHEN KOCHFELD</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

ZONE		EC <sub>ELEKTRISCHE KOCH</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg

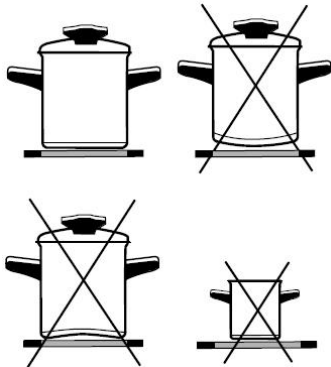


8	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
9	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Vor der ersten Nutzung

- Achten Sie darauf, dass die Kochbereiche und die Töpfe immer sauber und trocken sind: so kann die Hitze optimal übertragen werden und die Glaskeramikfläche wird nicht beschädigt.
- Stellen Sie keine nassen Töpfe oder Deckel mit Dampfbeschlag auf die Kochbereiche. Feuchtigkeit kann die Kochbereiche beschädigen.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe zum Erkalten auf die kalten (ungenutzten) Kochbereiche, da sich unter dem Topf Kondenswasser bildet, das die Korrosion beschleunigt.

### Töpfe



- Verwenden Sie qualitativ hochwertige Töpfe mit geradem und stabilem Boden.
- Die Hitzeübertragung ist deutlich besser, wenn der Durchmesser des Topfbodens dem Durchmesser des Kochbereichs entspricht und wenn der Topf in die Mitte des Kochbereichs gestellt wird.
  - Wenn Sie hitzebeständige Glas- oder Porzellantöpfe verwenden, dann halten Sie sich an die Empfehlung des Topfgeschirrherstellers.
  - Wenn Sie Dampftöpfe verwenden, dann halten Sie den Druck unter Kontrolle bis der richtige Druck erreicht ist. Zu Beginn funktioniert die Kochzone mit maximaler Leistung, dann folgen Sie den Empfehlungen des Topfherstellers und verringern die Gartemperatur entsprechend dem Ventil auf dem Topf.
  - Achten Sie darauf, dass sowohl Dampftöpfe als auch herkömmliche Töpfe ausreichend Flüssigkeit enthalten, da die Verwendung eines leeren Topfes auf dem Kochbereich zur Überhitzung und somit zur Beschädigung des Topfes und des Kochbereichs führen kann.
  - Hitzebeständige Glastöpfe mit glattem Boden können auf der Glaskeramik-Kochfläche verwendet werden, wenn der Durchmesser des Topfes dem des Kochbereichs entspricht. Töpfe mit einem größeren Durchmesser können wegen der thermischen Spannung rissig werden.
  - Halten Sie sich beim Gebrauch von Spezialtöpfen an die Empfehlungen des Topfgeschirrherstellers.
  - Wenn Sie helle Töpfe (helles Metall) oder Töpfe mit einem besonders starken Boden verwenden, dann verlängert sich die Erreichung des Siedepunkts um einige Minuten (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine große Menge Wasser erhitzen wollen, dann empfehlen wir, Töpfe mit einem dunklen und geraden Boden zu verwenden.
  - Verwenden Sie keine Tontöpfe, da diese Kratzer auf der Glaskeramikfläche hinterlassen können.

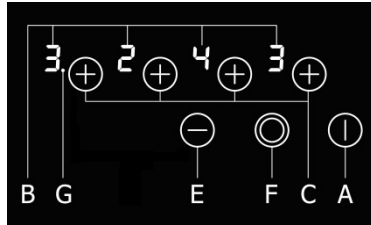
### Energie sparen

- Verwenden Sie einen Deckel, sofern die Zubereitung des Gerichts das erlaubt.
- Die Töpfe müssen der Menge der Lebensmittel, die darin zubereitet werden sollen, entsprechen. Die Zubereitung von geringen Mengen in großen Töpfen ist Energieverschwendung.
- Lebensmittel, die eine lange Zubereitungszeit erfordern, können in Dampftöpfen gegart werden.
- Verschiedene Gemüse und Kartoffeln können mit wenig Wasser gegart werden. Auf diese Weise gart das Lebensmittel optimal, doch decken Sie den Topf immer gut mit dem passenden Deckel zu. Nach der Erreichung des Siedepunkts drehen Sie die Leistung auf eine Stufe herunter, die ein langsames Kochen gewährleistet.

## KOCHFELD (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Beim Einschalten der Glaskeramik-Kochfläche schalten sich auch alle Anzeigen kurz an. Die Kochfläche ist nun betriebsbereit.
- Die Kochfläche ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die bei einer Berührung der angegebenen Fläche von mindestens 1 Sekunde.
- Das Einschalten der Sensoren wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fläche der Sensoren (Fehlkommunikation).
- Achten Sie darauf, dass die Fläche der Sensoren immer sauber ist.

### Steuerelemente des Kochfelds

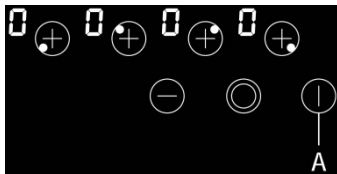


- A. Sensor zum Ein-/Ausschalten des Kochfelds
- B. Anzeige der Garstufe oder der Resthitze
- C. Sensor zum Einschalten/zur Auswahl des Kochfelds (+)
- E. Sensor (-)
- F. Doppelkreissensor
- G. Anzeigelampe des zusätzlichen Heizkreises

### Kochfeld einschalten

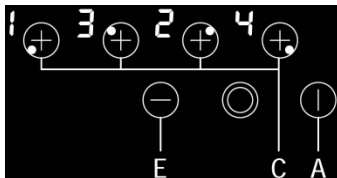
- Berühren Sie die Sensoren zum Ein-/Ausschalten (A) für mindestens 1 Sekunde. Die Kochfläche ist aktiviert und alle Leistungsanzeigen (B) zeigen »0«.
- Der folgende Befehl muss innerhalb von 20 Sekunden eingegeben werden, sonst kann sich das Kochfeld wieder ausschalten.

### Kochbereiche einschalten



Wenn Sie das Bedienfeld zum Garen mit dem Sensor zum Ein-/Ausschalten (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nachfolgenden 20 Sekunden den gewünschten Kochbereich auswählen.

- Drücken Sie den Sensor (C) für den gewünschten Kochbereich, auf dem entsprechenden Display leuchtet die Leistungsstufe »0« auf.
- Mit den Sensoren »+« (C) oder »-« (E) können Sie die Leistungsstufe von 1-9 einstellen.



**Wenn Sie den Sensor »+« (C) oder »-« (E) gedrückt halten, erhöht oder senkt sich die Leistungsstufe automatisch. Sie können die entsprechenden Sensoren aber auch wiederholt drücken und die Leistungsstufe um jeweils eine Stufe ändern.**

**Die Einstellung ist nur für den ausgewählten Kochbereich möglich. Auf dem Display leuchtet das Symbol »0« oder „H“, je nachdem, welcher Kochbereich zuvor erhitzt wurde (siehe Kapitel Resthitze).**

**Wenn Sie den Kochbereich ausschalten, bevor das Gargut fertig ist, können Sie die Resthitze nutzen und Energie sparen.**

### Kochbereiche ausschalten

- Der ausgewählte Kochbereich muss aktiv sein.
- Durch Betätigen des Sensors zum Ein-/Ausschalten »-« (E) schaltet sich die Leistungsstufe auf »0« ein und nach 10 Sekunden schaltet sich der Kochbereich aus.

### Schnellabschaltung

- Der ausgewählte Kochbereich muss aktiv sein.
- Der Kochbereich schaltet sich durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren (+) und (-) (C und E) aus.

### Bedienfeld zum Garen ausschalten

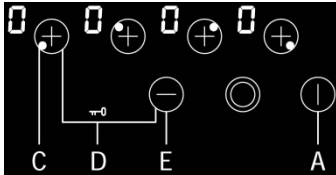
Das Bedienfeld zum Garen kann jederzeit durch Berühren des Sensors zum Ein-/Ausschalten (A) ausgeschaltet werden.

### Blockierung / Kindersicherung

Durch die Blockierung kann der Betrieb oder die Nutzung der Kochbereiche verhindert werden. Diese Blockierung funktioniert auch als Kindersicherung.

### Blockierung einschalten

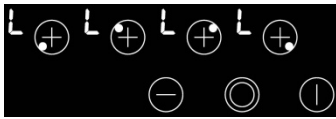
- Schalten Sie alle Kochbereiche aus (Einstellung "0")
- Durch Berühren des Sensors (A) wird das Bedienfeld zum Garen eingeschaltet (sollte es ausgeschaltet sein). Auf allen Displays leuchtet das Symbol »0«.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (C+E, +/-). Nach Ertönen des akustischen



Signals berühren Sie erneut den Sensor »C«. Alle Displays zeigen das Symbol »L«, das nach 20 Sekunden verschwindet.  
Die Blockierung/Kindersicherung ist nun aktiv.

### Blockierung ausschalten

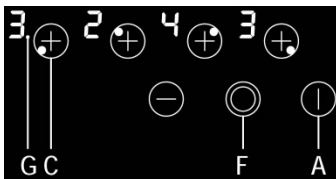
- Die Blockierung wird durch Berühren des Sensors (A) ausgeschaltet. Alle Displays zeigen das Symbol L.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (C+E, +/-). Nach Ertönen des akustischen Signals berühren Sie erneut den Sensor »E«. Die Blockierung/Kindersicherung ist nun ausgeschaltet.



### Anzeige Resthitze

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit der Resthitze-Anzeige "H" ausgestattet. Nach dem Ausschalten des Kochbereichs leuchtet das Symbol "H" und Sie können die Resthitze zum Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln verwenden. Wenn das Symbol "H" verschwindet, ist der Kochbereich immer noch warm.  
Achtung, Verbrennungsgefahr!

### Doppelkreis ein-/ausschalten



- Nach dem Einschalten eines Kochbereichs (C) (die Stufe muss über Null liegen) ist dieser sofort aktiv.
- Durch Berühren der Taste für den Doppelkreis (F) eines eingeschalteten Kochbereichs (die Stufe muss über Null liegen), kann der externe Heizkreis des betreffenden Kochbereichs eingeschaltet werden. Der eingeschaltete externe Heizkreis wird von dem Dezimalpunkt (G) am entsprechenden Kochbereich angezeigt.
- Die Aktivierung der Taste für den Doppelkreis (F) schaltet den externen Heizkreis erneut ein. Das ist jederzeit möglich.

### Vorbestimmte Funktionsdauer

Zum besseren Schutz während des Betriebs ist das Kochfeld mit einem Zeitschalter ausgestattet (für jeden einzelnen Kochbereich). Die Betriebsdauer richtet sich nach der zuletzt verwendeten Einstellung der Garstufe.  
Wird die Garstufe über einen längeren Zeitraum nicht verändert, dann schaltet sich der Kochbereich automatisch nach einer gewissen Zeit, die von der Einstellung der Garstufe abhängt (siehe Tabelle) aus.

Garstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Zeit (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## SICHERHEITSFUNKTION UND FEHLERANZEIGE

Das Bedienfeld zum Garen ist mit Sensoren ausgestattet, die vor Überhitzung schützen. In diesem Fall werden die Kochbereiche, die am nächsten am Bedienfeld liegen, ausgeschaltet.

FEHLERCODE	FEHLERBESCHREIBUNG	WAS TUN
<b>ER03 + UNUNTERBROCHENES AKUSTISCHES SIGNAL</b>	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren (TASTEN) für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch Gegenstände oder Flüssigkeiten auf dem Glas im Bereich des Touch-Control	Trocknen Sie den Bereich ab oder entfernen Sie eventuelle Gegenstände von der Oberfläche der Sensoren. Bleibt das Problem bestehen, Dann setzen sie sich mit einem autorisierten kundendienst in verbindung und geben sie den fehlercode an.
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Setzen sie sich mit einem autorisierten kundendienst in verbindung und geben sie den fehlercode an.	

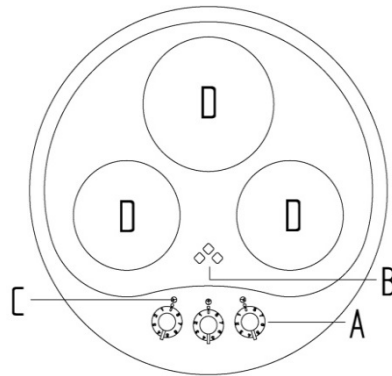
## KOCHFELD (7352010)

### Bedienschalter

Die Kochbereiche werden über an einen Energieregler angeschlossene Schalter gesteuert und werden nach rechts gedreht. Die Zahlen 1 bis 8 zeigen die Gar-Einstellungen an. 1 ist die niedrigste Einstellung und 8 ist die höchste. 0 zeigt die Position "Off" an.

Der von jedem Schalter angesteuerte Kochbereich ist aus dem daneben liegenden Anzeigeschema zu entnehmen.

- A. Bedienschalter
- B. Anzeige Resthitze
- C. Identifizierung des Kochbereichs
- D. Kochbereich



### Anzeige Resthitze

Jedes Heizelement hat eine Resthitze-Anzeige. Diese schaltet sich automatisch an, sobald der dazugehörige Kochbereich die Temperatur von 50 °C erreicht oder überschritten hat. Sobald der Kochbereich ausgeschaltet wird, bleibt die entsprechende Anzeigeleuchte eingeschaltet, bis die Resthitze des Kochbereichs unter 50 °C gesunken ist.

## REINIGUNG UND PFLEGE



Abb.1

Die Glaskeramikfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da auch kleinste Flecken beim nächsten Einschalten verbrennen.

Zur normalen Reinigung verwenden Sie einen Spezialreiniger, der eine Art Schutzfilm auf der Oberfläche hinterlässt.

Stauben Sie die Glaskeramikfläche vor jeder Benutzung erst ab und benutzen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden, um das Kochfeld nicht zu zerkratzen (Abb.1).



Abb.2

Achtung: verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen. Auch starke Sprays oder ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche angreifen (Abb.1 und Abb.2).

Die aufgedruckten Hinweise können sich abreiben, wenn Sie zu starke Reinigungsmittel, Stahlschwämme oder verunreinigte Topfböden benutzen (Abb.2). Entfernen Sie geringe Verschmutzungen am Topfboden mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie gut ab (Abb.3).



Abb.3

Wasserflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden, die jedoch nicht für den Rahmen (bei einigen Modellen) verwendet werden darf, da dieser sonst matt werden kann. Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel oder Sprays, um Kalkflecken zu entfernen (Abb.3).

Stärkere Verschmutzungen werden mit einem Spezialreiniger für Glaskeramikflächen entfernt. Beachten Sie die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, das Reinigungsmittel komplett von der Fläche zu entfernen, da Reste die Glaskeramikfläche beschädigen können (Abb.3).

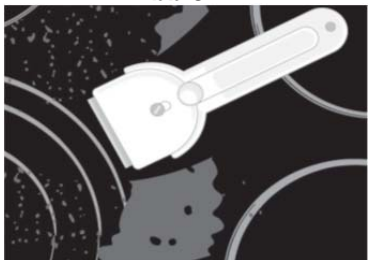


Abb.4

Hartnäckige oder verbrannte Verschmutzungen werden mit dem Schaber entfernt. Achten Sie darauf, dass der Plastikgriff des Schabers nicht in Berührung mit der heißen Kochfläche kommt (Abb.4).

Achten Sie darauf, sich beim Benutzen des Schabers nicht zu verletzen! Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramikfläche dauerhaft beschädigen (Abb.5), daher müssen Zuckerreste sofort mit dem Schaber von der Glaskeramikfläche entfernt werden, auch wenn diese noch heiß ist (Abb.4).

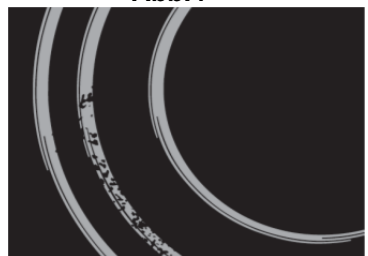


Abb.5

Eine eventuelle Farbveränderung der Glaskeramikfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion oder die Stabilität der Oberfläche. Eine solche Farbveränderung kann durch Kupfer- oder Aluminiumtöpfe oder durch Speisereste am Topfboden verursacht werden, ist aber sehr schwer zu entfernen.

Hinweis: Alle oben aufgeführten Fehler sind ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Sie können nicht im Bereich der Garantie beseitigt werden.

## TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte das Kochfeld nicht funktionieren dann prüfen Sie zunächst, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt.

Sollten Sie die Ursache für die Fehlfunktion nicht feststellen können, dann schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie keine Arbeiten am Gerät vor und rufen Sie den Technischen Kundendienst an.

Das Gerät ist mit einem Garantiezertifikat ausgestattet, mit dem Sie den Technischen Kundendienst in Anspruch nehmen können.

Füllen Sie das Zertifikat aus und bewahren Sie es auf. Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen, müssen Sie das Garantiezertifikat zusammen mit einem gültigen Kaufdokument (Lieferschein, Rechnung, Kassenzettel, ähnliches), auf dem der Händler, das Lieferdatum und die Produktinformationen angegeben sind, vorlegen.



## ¡Estimado cliente!

Esto electrodomésticos ha sido diseñada para su uso doméstico. Nuestros electrodomésticos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, depositarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Dichos materiales de embalaje están etiquetados correspondientemente. Cuando finalice el ciclo de vida útil de su electrodoméstico, asegúrese de no contaminar el ambiente y entréguelo en un punto de reciclaje de electrodomésticos autorizado.

## Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario y describen el electrodoméstico y la manera de manejarlo. Estas instrucciones han sido redactadas para distintos tipos de aparatos, por tanto encontrará descripciones de funciones de las que su electrodoméstico en particular no dispone.

Estas instrucciones sólo son válidas para el símbolo del país indicado en el aparato. Si el electrodoméstico no presenta NINGÚN símbolo de país, deberán seguirse las instrucciones técnicas para la adaptación del aparato a los requisitos y normativas de uso de su país.

## Instrucciones para la conexión

El aparato debe conectarse de acuerdo con las instrucciones que lo acompañan así como con las normativas y las reglamentaciones pertinentes. Sólo una persona cualificada debe realizar la conexión.

## Placa de características

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en la parte inferior de la encimera.

**El fabricante se esfuerza por ofrecer mejoras continuas. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.**

**Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda acceder a ellas rápidamente; si transfiere el aparato a otra persona, deberá incluir también las instrucciones.**

Advertencias importantes	48
Instalación	49
Conexión a la red eléctrica	51
Características técnicas	52
Encimera "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100"	54
Encimera "7352010"	56
Limpieza y mantenimiento	57

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados, a no ser que estén vigilados en todo momento. Impida la presencia de niños alrededor del electrodoméstico y adviértales adecuadamente acerca del peligro de sufrir quemaduras.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y conocen los riesgos relativos al mismo o si lo hacen bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deberán realizar su limpieza ni su mantenimiento sin supervisión.

• **ADVERTENCIA:** La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Asegúrese de que la preparación de dichos alimentos (fritos) se realiza bajo control constante. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

• **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.

• **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar posibles descargas eléctricas.

- Nunca utilice limpiadores de vapor a alta presión ni vapor caliente para limpiar el aparato.
- Nunca coloque objetos metálicos sobre la superficie de el electrodoméstico, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas, y objetos semejantes, ya que podrían calentarse excesivamente.
- El electrodoméstico no puede activarse con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nunca utilice el electrodoméstico de cocción para calentar la sala.
- Si hay algún enchufe situado cerca de el electrodoméstico y otro electrodoméstico está conectado a él, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Nunca guarde objetos, materiales o sustancias sensibles a la temperatura, como detergentes, sprays, etc., debajo de el electrodoméstico.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo inmediatamente de la corriente eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio.
- Este aparato ha sido fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad relevantes en vigor.
- Nunca conecte el electrodoméstico a la red eléctrica con un cable alargador ni una toma múltiple, ya que no garantizan una seguridad suficiente (p.ej. existe el riesgo de sobrecalentamiento de la toma múltiple).
- Conecte el electrodoméstico a una conexión permanente.
- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica y al suministro de gas sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Nunca coloque ollas vacías sobre el electrodoméstico.
- Las superficies de el electrodoméstico no deben utilizarse como encimeras de cocina. Los objetos afilados pueden causar rayaduras.
- No está permitido preparar alimentos sobre el aluminio fino de los contenedores de plástico colocados sobre las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni láminas de aluminio sobre la superficie de el electrodoméstico.
- Después de un uso prolongado de los platos de hierro fundido, la zona del plato y el borde de la zona de cocción pueden decolorarse. El servicio de reparación no está cubierto por la garantía.



El símbolo en el producto o en el envase, indica que el producto no debe ser considerado como un residuo doméstico común, sino que debe ser llevado a un lugar de recogida apropiado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

Eliminando este producto de modo apropiado se contribuye a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud que podrían producirse si se realizara una eliminación inadecuada del mismo. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, llame a la oficina municipal, al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que fue adquirido el producto.



# INSTALACIÓN

## Advertencias importantes

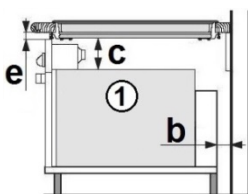
- La instalación del aparato en la encimera de la cocina sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Los chapados u otros acabados del mobiliario de la cocina en los que se va a instalar la encimera deben ser procesados con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera de la cocina puede decolorarse o deformarse.
- Si es posible instalar el aparato dejando mucho espacio a ambos lados. Puede haber una pared en la parte trasera del aparato y junto al aparato un mueble de altura o en la pared en un lado. En este caso en el otro lado no debe haber ningún mueble u obstáculo de mayor altura que el aparato.



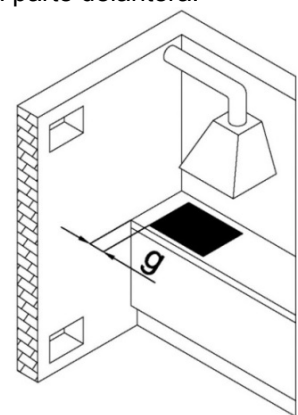
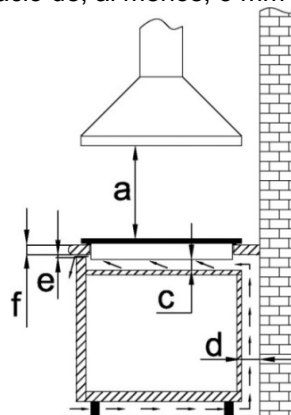
- El uso masivo de placas o tableros decorativos de madera en la encimera de cocina detrás de la encimera de cocción no está permitido.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble alto de cocina adyacente no debe ser inferior a 250 mm.
- Todos los tamaños y distancias que deben considerarse para el buen funcionamiento del aparato se muestran en las siguientes imágenes.
- El mueble de cocina situado debajo de la encimera no debe disponer de cajones. Si el elemento del mobiliario de la cocina es una pared de partición horizontal, debe instalarse a un mínimo de 20 mm de la superficie inferior de la encimera de cocina. El espacio situado entre la pared de partición y la encimera debe estar vacío; no deben colocarse objetos en este espacio.
- Los elementos de cocina colgantes o montados en la pared deben estar instalados a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre la encimera de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. Consulte los detalles en las instrucciones de uso y montaje del fabricante de la campana extractora. Si las instrucciones del fabricante no están disponibles o si hay objetos inflamables encima del aparato (por ejemplo soportes para utensilios de cocina, piezas de mobiliarios de pared, etc.), la distancia entre estos elementos y el aparato debe ser de al menos 800 mm.
- Montar primero los armarios superiores o la campana extractora antes de instalar el aparato para evitar dañarlo.
- La parte delantera debe disponer de una abertura de, como mínimo, 5 mm.
- El aparato no debe instalarse sobre una nevera, un aparato combinado de nevera y congelador, un congelador, un lavavajillas, una lavadora, una lavadora-secadora o una secadora.
- **Debajo de esta encimera de cocción sólo pueden instalarse hornos equipados con ventilador de refrigeración**

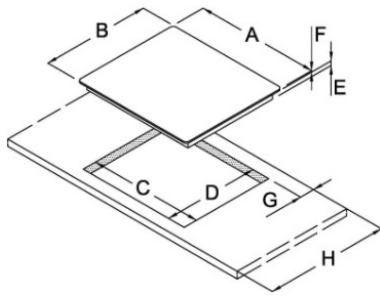
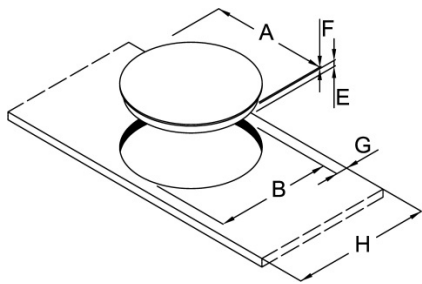
①

- Antes de instalar un horno, la pared trasera del mueble de cocina debe desmontarse en la zona coincidente con el corte de la encimera de la cocina. Además, debe dejarse un espacio de, al menos, 5 mm en la parte delantera.



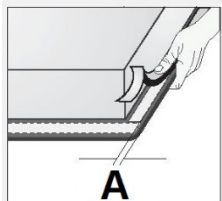
a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm





	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
<b>A</b>	580 mm	288 mm	520 mm
<b>B</b>	510 mm	510 mm	500 mm
<b>C</b>	560 mm	270 mm	-
<b>D</b>	490 mm	490 mm	-
<b>E</b>	40 mm	40 mm	40 mm
<b>F</b>	5 mm	5 mm	5 mm
<b>G</b>	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
<b>H</b>	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

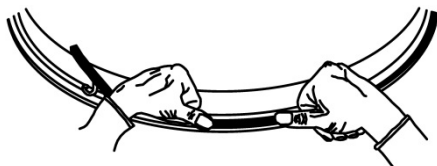
### Instalación de la junta de espuma (para encimera de vitro)



Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitro.  
**¡No instale el aparato sin la junta de espuma!**

#### La junta debe instalarse en el aparato de la siguiente forma:

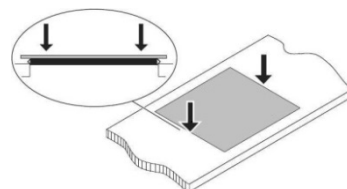
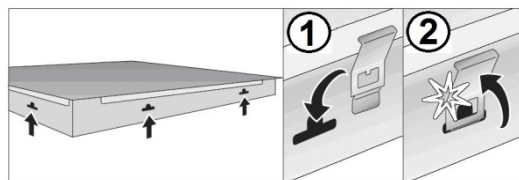
- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, **A= 2-3 milímetros** del borde. La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.



### Instalación

7351000  
7351100  
7353000  
7353100

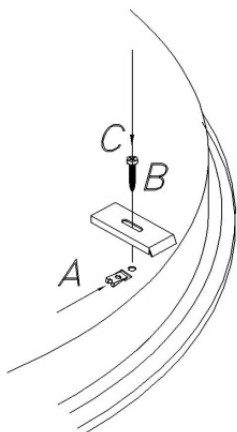
- La encimera de cocina debe estar colocada totalmente horizontal;
- Sellar las superficies cortadas con un sellador adecuado para evitar que la superficie de trabajo se hinche por la humedad. El sellador debe ser resistente al calor;
- Coloque los muelles suministrados en su posición;
- Introducir el cable de conexión a través de la abertura;
- Inserte la encimera en la abertura recortada;
- Presione firmemente la encimera hacia la encimera de la cocina desde arriba.



### Instalación

7316000  
7316100  
7352010

- La superficie de trabajo debe estar completamente derecha.
- Proteja las superficies cortadas.
- Atornille los elementos de soporte suministrados, con los tornillos correspondientes, a la pared delantera y trasera de la encimera (los orificios y los cortes ya han sido realizados).
- Conecte la encimera a la red de alimentación eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión).
- Coloque la encimera sobre el hueco precedentemente cortado.
- Empuje con fuerza en contra de la superficie de trabajo.



## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- Sólo un técnico cualificado debe conectar el aparato.
- La protección del sistema eléctrico debe cumplir todas las normativas pertinentes.
- Puede accederse a los clips de conexión cuando sus cubiertas estén abiertas / desmontadas.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su red doméstica. Un técnico cualificado debe comprobar el voltaje de la conexión utilizando un dispositivo de medición adecuado!
- La placa de características que contiene la información básica está instalada en la parte inferior de la encimera.
- Para realizar una conexión fija a la red eléctrica, coloque un disyuntor omnipolar entre el electrodoméstico y la red eléctrica. Este dispositivo deberá contar con una separación de contacto en todos los polos, proporcionando una desconexión completa en caso de sobretensión de categoría III.
- Las piezas conductoras de corriente y las aisladas deben protegerse contra la posibilidad de contacto directo.

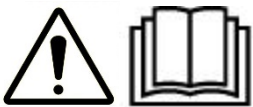
**Adaptación de base de los sensores al ambiente (sólo para 7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100)**

Después de la conexión a la red eléctrica, se realiza automáticamente la adaptación de base que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los visualizadores se encenderán durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores no deben haber objetos apoyados sobre la encimera. Si los hubiera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se podrá utilizar la encimera.

## ¡ADVERTENCIA!

- Antes de realizar cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. Conecte el aparato siguiendo el diagrama de conexiones eléctricas suministrado; ¡asegúrese de respetar el voltaje pertinente de la red!
- El cable de conexión a tierra debe conectarse al clip que porta el símbolo de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe guiarse a través del clip de sujeción que lo protege contra su desconexión accidental.
- Después de conectar el aparato, encienda todas las zonas de cocción / calentadores durante, aproximadamente, tres minutos para asegurarse de que funcionan correctamente.
- Una conexión incorrecta puede destruir los componentes del aparato, anulando la garantía.
- El cable de conexión situado en la parte trasera del aparato debe guiarse de forma que no toque la pared trasera del mismo, ya que esta parte se calentará durante el funcionamiento.

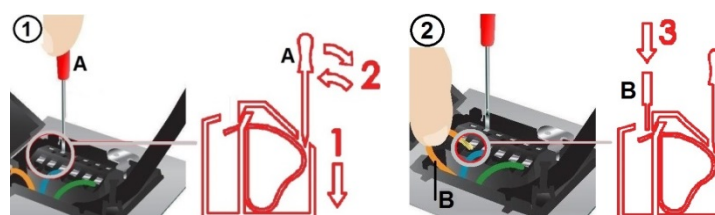
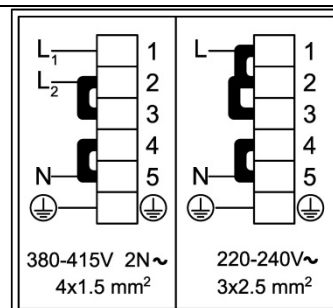
### Esquema de conexión

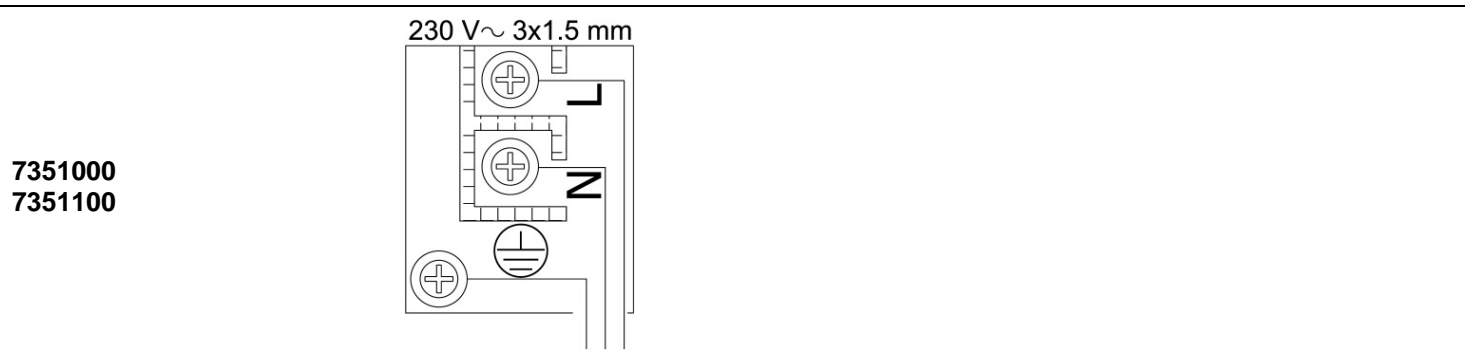


Para la conexión se pueden utilizar cables H05V2V2-F (90°C), u otros cables similares.

BAJO TENSIÓN	L	MARRÓN
TIERRA		VERDE/AMARILLO
NEUTRAL	N	AZUL

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
Voltaje de funcionamiento	220-240 V~ o 380-415 V 2N~			220-240 V~
Frecuencia de alimentación	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## EFICIENCIA ENERGÉTICA

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
TIPO DE COCINA	INCORPORADO			
ZONAS RADIANTE	4	3	2	3
EC <sub>PLACA ELECTRICA</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

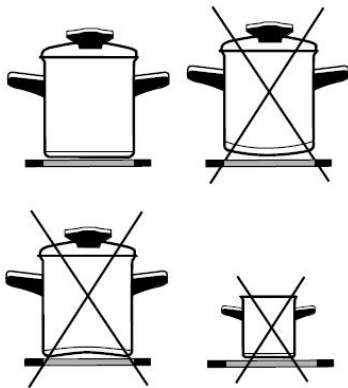
ZONA	EC <sub>ZONA DE COCCIÓN ELÉCTRICA</sub>
①	Ø 15,5 cm / 197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm / 191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm / 183,3 Wh/kg

6	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
8	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
9	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Antes del primer uso

- Cuide que las zonas de cocción y las ollas estén siempre limpias y secas, de este modo, la transmisión de calor es óptima y la superficie de vitrocerámica no se daña.
- No apoye sobre las zonas de cocción las ollas mojadas o las tapas con vapor de agua. La humedad daña las zonas de cocción.
- No enfríe las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no usadas) porque debajo de la olla se produce condensación que acelera la corrosión.

### Ollas



Utilice ollas de calidad con un fondo sin deformar y estable.

- La transmisión del calor es mayor cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está ubicada en el centro de la zona de cocción.
- Para la cocción en ollas de vidrio termorresistentes o de porcelana se deben seguir los consejos del fabricante de las ollas.
- Si usa una olla a presión debe controlarla hasta que alcance la presión justa. Al comienzo, la zona de cocción funciona a la máxima potencia y después, según las indicaciones del fabricante de la olla, disminuya la potencia de la cocción con el sensor adecuado.
- Cuide que tanto las ollas a presión como todas las otras ollas contengan la suficiente cantidad de líquido durante la cocción. El uso de una olla vacía sobre la zona de cocción provoca sobrecalentamiento y daño de la olla y de la zona de cocción.
- Las ollas de vidrio resistente a la temperatura con el fondo plano se pueden utilizar sobre la encimera de vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas con el diámetro más grande pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Cuando se utilicen ollas especiales se deben seguir los consejos del fabricante de las mismas.
- Cuando cocine sobre la encimera en las ollas claras (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta algunos minutos (hasta 10 minutos). Si desea hacer hervir una gran cantidad de agua, le aconsejamos usar ollas con un fondo oscuro y sin deformaciones.
- No utilice ollas de arcilla porque pueden rayar la superficie de vitrocerámica.

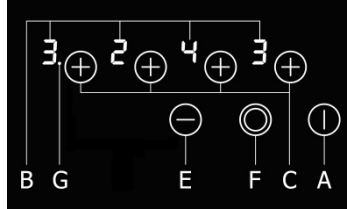
### Ahorro energético

- Use la tapa si el tipo de preparación de la comida lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado según la cantidad de alimentos que se van a cocinar. Si prepara pequeñas cantidades de alimentos en ollas grandes estará derrochando energía.
- Las comidas que necesitan una larga cocción pueden ser preparadas en una olla a presión.
- Las verduras, en general, se pueden cocinar con poca agua. De este modo, el alimento se cocina bien, pero siempre se debe tapar bien la olla. Después de la ebullición, disminuya la potencia de la cocción hasta un nivel que asegure una ebullición lenta.

## ENCIMERA (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- En el momento del encendido de la encimera de vitrocerámica se encienden todos los indicadores (por un instante). La encimera está lista para su uso.
- La encimera posee sensores electrónicos que se encienden cuando se tocan las superficies indicadas durante 1 segundo como mínimo.
- Cada encendido de los sensores se confirma con una señal sonora.
- No coloque los objetos sobre la superficie de los sensores (Comunicación de errores).
- Controle que la superficie de los sensores esté siempre limpia.

### Elementos de control de la encimera

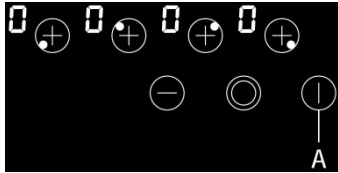


- A. Sensor para encendido/apagado de la encimera
- B. Indicadores de nivel de cocción o calor residual
- C. Sensor para encendido/elección de la zona de cocción (+)
- E. Sensor (-)
- F. Sensor doble circuito
- G. Indicador para mostrar el círculo de calentamiento adicional

### Encendido de la encimera

- Toque el sensor para encendido/apagado (A) durante 1 segundo como mínimo. La encimera se activa y en todos los indicadores de potencia (B) está encendido »0«.
- La próxima operación debe ser realizada dentro de los 20 segundos, de lo contrario, la encimera se puede apagar de nuevo.

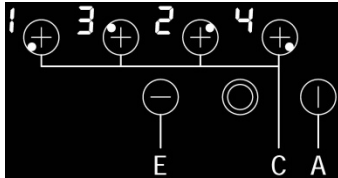
### Encendido de las zonas de cocción



Si ha encendido el panel de cocción con el sensor para encendido/apagado (A), en los siguientes 20 segundos, podrá elegir la zona de cocción deseada.

- Presionando el sensor (C) de la zona de cocción deseada, en el visualizador correspondiente se ilumina el nivel de potencia de la cocción »0«.
- Presionando los sensores »+« (C) o »-« (E) se selecciona el nivel de cocción, de 1 a 9.

**Manteniendo presionado el sensor »+« (C) o »-« (E) los niveles de cocción disminuyen o aumentan automáticamente. Esto también se puede hacer tocando individualmente los sensores correspondientes y cambiando la potencia de la cocción, en cada caso y para cada nivel.**



La selección sólo es posible para la zona de cocción previamente elegida. En el visualizador se ilumina el símbolo »0«, o „H“ dependiendo de la zona de cocción precedentemente calentada (ver el capítulo calor residual).

**Si apaga la zona de cocción antes de que finalice la misma, podrá aprovechar el calor residual y ahorrará energía eléctrica.**

### Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Presionando el sensor para el encendido/apagado »-« (E), lleve el nivel de cocción a »0« y después de 10 segundos la zona de cocción se apagará.

#### Apagado rápido

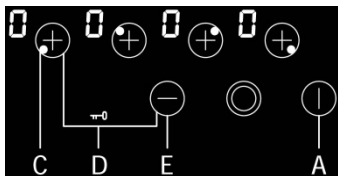
- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si toca simultáneamente los sensores (+) y (-) (C y E).

### Apagado del panel de cocción

La encimera se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor para encendido/apagado (A).

### Bloqueo/Protección niños

Activando el bloqueo, impedirá el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo funciona también como una protección para niños.



#### Activación del bloqueo

- Apague todas las zonas de cocción (Valor "0")
- Presionando el sensor (A) encienda el panel de cocción (si estuviera apagado). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »0« iluminado.
- Presione simultáneamente los sensores (C+E, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »C«. Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »L«,



que desaparecerá después de 20 segundos.  
El bloqueo/la protección para niños está activada.

#### Desactivación del bloqueo

- El bloqueo se desactiva presionando el sensor (A). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo L.
- Presione simultáneamente los sensores (C+E, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »E«. El bloqueo/la protección para niños está desactivada.

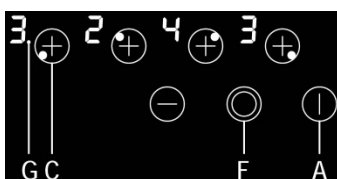
#### Indicador de calor residual

La encimera de vitrocerámica está dotada de un indicador de calor residual "H". Después que se apaga la zona, el visualizador muestra el símbolo "H" iluminado y mientras haya calor residual, se lo puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo "H" desaparece, la zona de cocción todavía está caliente.

¡Atención, peligro de quemaduras!

#### Activación/desactivación del doble circuito



- Después de la activación de una zona de cocción (C) (el nivel debe ser distinto de cero), el doble circuito se activa siempre inmediatamente.
- Accionando el botón del doble circuito (F) de una zona de cocción activada (el nivel de cocción debe ser distinto de cero) es posible activar el circuito externo correspondiente a dicha zona de cocción. Un circuito externo activado se indica con el punto decimal (G) perteneciente a la zona de cocción en cuestión.
- La activación del botón de doble circuito (F) significa la reactivación del circuito externo. Esto se puede realizar en cualquier momento.

#### Duración de funcionamiento limitado

Con la finalidad de obtener una mayor protección durante el funcionamiento, la encimera posee un limitador de tiempo de funcionamiento (para cada zona de cocción). La duración del funcionamiento se determina en base a la última selección del nivel de cocción.

Si el nivel de cocción no se cambia por mucho tiempo, la zona de cocción, que depende de la elección del nivel de cocción (ver la tabla), pasado un cierto tiempo se apagará automáticamente.

Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## FUNCIÓN DE SEGURIDAD Y SEÑALACIÓN DE ERRORES

El panel de cocción posee sensores que lo protegen del sobrecalentamiento. Si sucediera, se apagan las zonas de cocción más cercanas al panel de control.

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	ACCIÓN
<b>ER03 + SONIDO CONTINUO</b>	Activación continua de los sensores (BOTONES) durante más de 10 segundos causada por la presencia de objetos o líquidos sobre el vidrio en la zona de los mandos por teclas.	Seque el agua o elimine los objetos de la superficie de los sensores. Si el problema persiste, llame al centro de asistencia técnica autorizado - especificando el código de error.
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Llame al centro de asistencia técnica autorizado - especificando el código de error.	

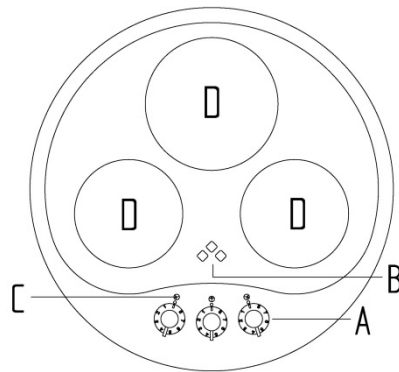
## ENCIMERA (7352010)

### Mandos

Las zonas de cocción son accionadas por mandos conectados a un regulador de energía que se debe girar en sentido horario. Los números del 1 al 8 indican las posibles selecciones para la cocción. 1 es el valor mínimo y 8 el máximo. El 0 indica posición "off".

La zona accionada por cada mando se puede individualizar en el esquema de identificación de la zona de cocción adyacente.

- A. Mando
- B. Indicador de calor residual
- C. Identificación de la zona de cocción
- D. Zona de cocción



### Indicador de calor residual

Cada elemento calentador está asociado a un indicador de calor residual que se enciende automáticamente una vez que la zona de cocción correspondiente ha alcanzado o superado una temperatura de 50°C. Después que se apaga una zona de cocción, la luz correspondiente permanecerá encendida durante el tiempo necesario para que la zona se enfríe y alcance una temperatura inferior a 50°C.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Fig.1

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso porque cada pequeña mancha remanente se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra la suciedad.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica, debe quitar siempre el polvo de la superficie y la posible suciedad del fondo de las ollas que podrían rayar las zonas de cocción (Fig.1).



Fig.2

Atención: no utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También se puede dañar usando aerosoles agresivos o detergentes no adecuados (Fig. 1 y Fig.2).

Las señalizaciones se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo sucio (Fig.2). La suciedad más pequeña se puede eliminar con una esponja húmeda y luego secar bien la olla (Fig.3).

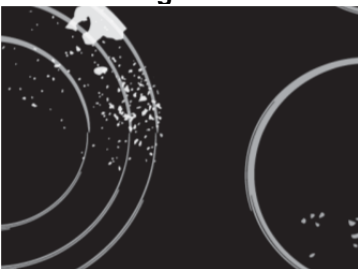


Fig.3

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, la cual no se puede pasar sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni aerosoles agresivos para eliminar el sarro (Fig.3).

La suciedad más difícil de eliminar, se debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente.

Quite completamente el detergente de la superficie porque cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

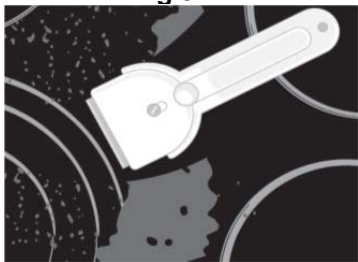


Fig.4

La suciedad más difícil de eliminar se debe quitar con la raedera. Cuide que la manija de plástico de la raedera, no permanezca en contacto con la encimera caliente (Fig.4).

¡Tenga cuidado de no lastimarse cuando utilice la raedera! El azúcar o las comidas que contienen mucho azúcar pueden dañar para siempre la superficie de vitrocerámica (Fig.5), por ello, es necesario eliminar inmediatamente con la raedera los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aún cuando todavía está caliente (Fig.4).

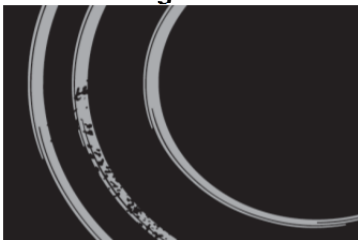


Fig.5

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o sobre la estabilidad de la superficie. Esta última es una consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de los residuos de comida en el fondo de la olla, que son muy difíciles de eliminar.

Advertencia: Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente sobre el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser eliminados utilizando la garantía.

## ASISTENCIA TÉCNICA

Si la encimera no funcionara, le aconsejamos verificar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente. Si no se detectara la causa del mal funcionamiento, apague el aparato, no lo adultere y llame al Servicio de Asistencia Técnica. El aparato posee un certificado de garantía que le permite utilizar el Servicio de Asistencia Técnica.

El certificado de garantía deberá ser conservado por el cliente, debidamente completado para ser mostrado al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado, cuando fuera necesario, junto con un documento fiscalmente válido otorgado por el vendedor en el momento de la compra (boletín de entrega, factura, ticket, otros) en el que figure el nombre del vendedor, la fecha de entrega y las características que identifican al producto.





cod. 9606872

**Foster spa**

via M.S. Ottone, 18/20

42041 Brescello (RE) – Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)

**LIB30400/A-R2**

090118



## MANUALE D'ISTRUZIONE

---

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

manual de instrucciones

gebruikshandleiding

руководство по эксплуатации

návod k použití

manual de instruções

instrukcja obsługi



## Geachte cliënt!

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Onze toestellen zijn verpakt in milieuvriendelijke materialen die kunnen worden gerecycled, gestort of vernietigd zonder gevaar voor het milieu. Dergelijke verpakkingsmaterialen zijn ook dienovereenkomstig geëtiketteerd. Zorg ervoor dat, als de levenscyclus van uw apparaat teneinde is, u het milieu niet vervuult maar het afgedankte apparaat aflevert op een inzamelpunt voor afgedankte huishoudelijke apparaten.

## Instructies voor gebruik

Deze instructies voor gebruik zijn bestemd voor de gebruiker en beschrijven het apparaat en de manier waarop het moet worden behandeld. Deze instructies zijn bestemd voor verschillende uitvoeringen van het apparaat, waardoor u een aantal beschrijvingen van functies kunt tegenkomen die uw toestel niet bezit.

Deze instructies zijn alleen geldig, indien het symbool van het land op het apparaat is aangegeven. Als er GEEN landsymbool op het apparaat is aangebracht, moeten de technische instructies in acht worden genomen voor de aanpassing van het toestel om te voldoen aan de eisen en voorschriften voor gebruik in uw land.

## Instructies voor de aansluiting

Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de bijgaande instructies en met de van toepassing zijnde voorschriften en normen. De aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.

## Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens van het apparaat is bevestigd aan de onderzijde van het kooktoestel.

**De fabrikant streeft naar constante verbeteringen. Daarom zijn de tekst en illustraties in dit boekje onderhevig aan veranderingen zonder voorafgaande kennisgeving.**

**Bewaar deze instructies op een plaats waar zij altijd gemakkelijk toegankelijk zijn. Als het apparaat door iemand anders wordt overgenomen geef dan ook de instructies mee.**

Belangrijke waarschuwingen	4
Inbouw	5
Aansluiting aan het elektriciteitsnet	6
Technische eigenschappen	8
Kookplaat "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100"	9
Kookplaat "7352010"	11
Reiniging en onderhoud	12

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Het apparaat en sommige toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens de werking erg heet worden, vermijdt dus elk contact met de verwarmingselementen. Kinderen, jonger dan 8 jaar mogen niet in de nabijheid van het toestel komen, tenzij ze onder voortdurende toezicht staan.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of met gebrekkige kennis van de werking mogen dit apparaat alleen bedienen onder juist toezicht of als ze adequate instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren, verbonden aan het gebruik van het apparaat.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhoudstaken uitvoeren zonder adequaat toezicht.

• **WAARSCHUWING!** Ongecontroleerd koken of bakken met het gebruik van olie of andere vetten kan gevaarlijk zijn omdat het oververhitte vet op de apparaat gemakkelijk vlam kan vatten en brand kan veroorzaken, zodat u dergelijke voedselbereiding (bijv. het frituren van patat frites) constant in het oog moet houden. Probeer niet om vuur te blussen met water, maar zet eerst het apparaat uit, dek dan het vuur af met een geschikt deksel of een vochtige doek.

• **WAARSCHUWING!** Brandgevaar! Op de apparaat geen voorwerpen plaatsen.

• **WAARSCHUWING!** Gebruik de apparaat niet als hij gebarsten of gebroken is. Bij een eventuele zichtbare barst onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- Gebruik geen stoom of hogedruk om de apparaat te reinigen, aangezien dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Plaats op het oppervlak van de apparaat geen metalen voorwerpen, zoals messen, lepels, vorken, deksels en dergelijke, omdat deze erg heet kunnen worden.
- De apparaat kan niet door externe timers of afstandsbedieningssystemen worden geactiveerd.
- Gebruik het apparaat niet voor verwarming van de ruimte.
- Als er een stopcontact in de buurt van de apparaat zit en een ander apparaat is hierop aangesloten, zorg er dan voor dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete kookzones.
- Bewaar geen hittegevoelige voorwerpen, materialen of stoffen, bijv. detergents, sprays, etc., onder de apparaat.
- Koppel in geval van een storing in de werking het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet en neem contact op met het servicecentrum.
- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de desbetreffende van kracht zijnde veiligheidsnormen.
- Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet met behulp van een verlengsnoer met meerdere stopcontacten, aangezien dit niet voldoende veiligheid biedt (het verlengsnoer met meerdere stopcontacten kan oververhit raken en brand veroorzaken).
- Sluit het apparaat aan op de netspanning met een permanente aansluiting.
- De installatie van het apparaat in een keukenblad en de aansluiting op het elektriciteitsnet en de gastoevoer mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.
- Plaats geen lege pannen op het apparaat.
- Apparaat mogen niet als werkblad worden gebruikt. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het bereiden van voedsel in dunne aluminium of plastic containers op hete kookzones is niet toegestaan. Plaats geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op de apparaat.
- Na langdurig gebruik van gietijzeren platen, kan de oppervlakte van de plaat en de rand van de kookzone verkleuren. Reparatieservice wordt niet gedekt door de garantie.



**Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het product niet beschouwd mag worden als normaal huishoudelijk afval en dat het naar een recyclecentrum moet worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.**

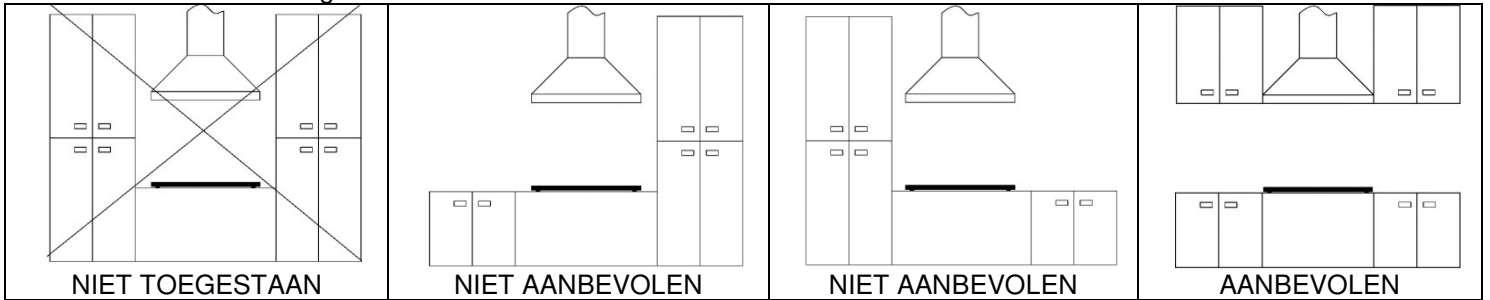
**Door dit product op passende wijze te laten verwerken helpt u om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de algemene gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met de gemeente, het plaatselijke recyclecentrum of de winkel waar u het product heeft gekocht.**



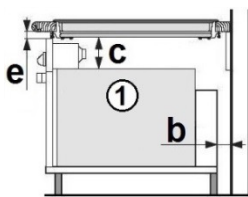
# INBOUW

## Belangrijke waarschuwingen

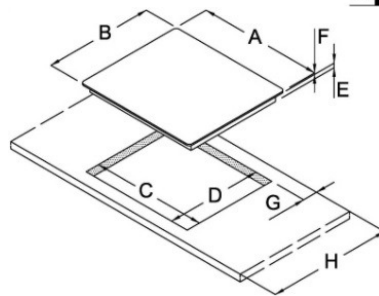
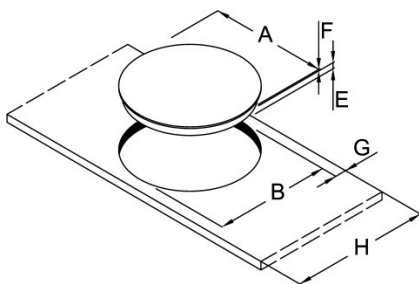
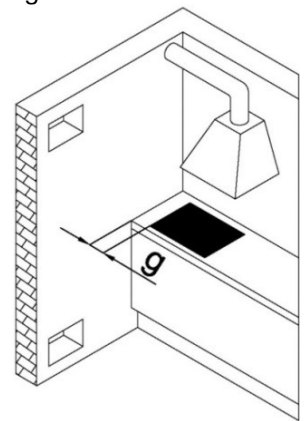
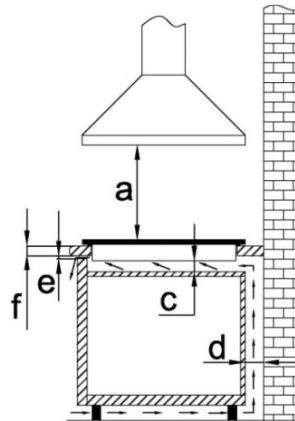
- De inbouw van het apparaat in een keukenblad mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Fineer of andere afwerking van het element van het keukenblok, waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 °C), anders kan het bovenblad verkleuren of vervormen.
- In het ideale geval moet het apparaat worden geïnstalleerd met veel ruimte aan beide zijden. Er kan zich een wand aan de achterzijde en een hoge kast of wand aan een zijde bevinden. Aan de andere kant mag zich echter geen wand of meubel bevinden dat hoger is dan het werkblad.



- Het gebruik van massief houten decoratie panelen of platen op de werkbladen achter de apparaat is niet toegestaan.
- De afstand tussen de rand van het kooktoestel en het aangrenzende hoge keukenelement mag niet minder dan 250 mm bedragen.
- Alle maten en afstanden die moeten worden aangehouden staan aangegeven in de afbeeldingen hieronder.
- Het keukenelement onder de kookplaat mag niet zijn uitgerust met een lade. Als het keukenelement voorzien is van een horizontale scheidingswand, mag deze niet minder dan minimaal 20 mm onder het oppervlak van het werkblad geplaatst. De ruimte tussen de scheidingswand en het kooktoestel moet leeg zijn, er mogen geen voorwerpen in deze ruimte worden geplaatst.
- Aan de muur gemonteerde keukenelementen moeten hoog genoeg worden opgehangen om niet het werkproces te belemmeren.
- De afstand tussen het kooktoestel en de afzuigkap mag niet kleiner zijn dan in de instructies voor de afzuigkap installatie wordt aangegeven. Als de instructies van de fabrikant niet beschikbaar of, indien er sprake is van brandbare voorwerpen (rail voor keukengerei, wandrekken, kastjes enz.) boven het apparaat, de minimum afstand bedraagt 800 mm.
- Bevestig de wanden en afzuigkap voor het aanbrengen van het apparaat om beschadiging te voorkomen.
- Het voorste gedeelte moet een opening hebben van niet minder dan 5 mm.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd boven een koelkast, koel-vriescombinatie, vriezer, vaatwasser, wasmachine, wasdroger of droger.
- **Alleen ovens uitgerust met een koelventilator ① kunnen onder deze kookplaat worden geïnstalleerd.**
- Voor de installatie van een oven moet de achterwand van het keukenelement achter de uitsparing van de kookplaat worden verwijderd. Voorts moet aan de voorzijde een ruimte van ten minste 5 mm worden gelaten.

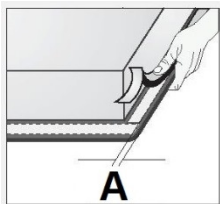


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
<b>A</b>	580 mm	288 mm	520 mm
<b>B</b>	510 mm	510 mm	500 mm
<b>C</b>	560 mm	270 mm	-
<b>D</b>	490 mm	490 mm	-
<b>E</b>	40 mm	40 mm	40 mm
<b>F</b>	5 mm	5 mm	5 mm
<b>G</b>	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
<b>H</b>	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

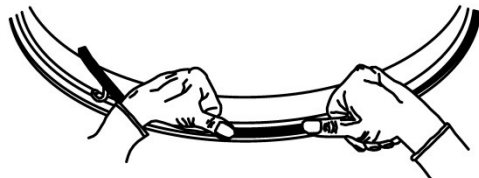
## Aanbrengen van de schuimpakking (voor glas apparaten)



Voordat u het apparaat in de opening in het keukenblad plaatst, moet de meegeleverde schuimrubber afdichting aan de onderzijde van het glazen worden bevestigd. **Installeer het apparaat niet zonder de schuimpakking!**

### De pakking moet als volgt aan het apparaat worden gehecht:

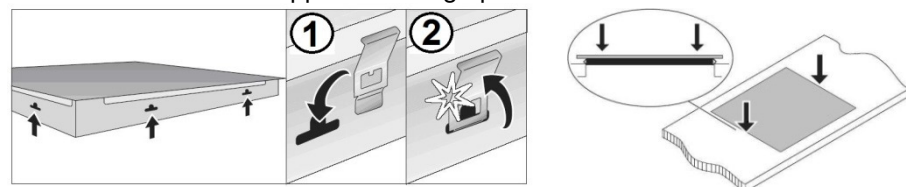
- Verwijder de beschermfolie van de strip.
- Plak de pakking aan de onderzijde van het glas, ongeveer  $A=2-3$  mm vanaf de rand. De pakking moet worden bevestigd langs de gehele lengte van de glasrand en mag niet overlappen op de hoeken.
- Zorg ervoor dat bij het installeren van de pakking het glas niet in contact komt met scherpe voorwerpen.



## Het inbouwen

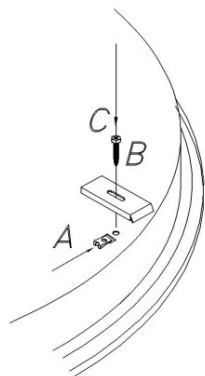
7351000  
7351100  
7353000  
7353100

- Werkblad moeten absoluut horizontaal worden geplaatst;
- Dicht de snijvlakken met een geschikte kit om te voorkomen dat opzwellling van het blad ontstaat door vocht. De kit moet hittebestendig zijn;
- Doe de meegeleverde veren op hun plaats;
- Leid de aansluitkabel naar beneden door de uitgezaagde opening;
- Plaats de apparaat in de uitgesneden opening;
- Druk van bovenaf de apparaat stevig op het werkblad.



## Het inbouwen

7316000  
7316100  
7352010



- Het werkblad moet helemaal recht zijn.
- Bescherm de randen van de opengesneden oppervlakken.
- Draai de bijgeleverde steunelementen met de bijbehorende schroeven vast aan de muur voor en achter de kookplaat (de gaten en inkepingen zijn al gemaakt).
- Sluit de kookplaat aan het voedingsnet aan (bekijk de instructies voor de aansluiting).
- Plaats de kookplaat op de eerder gemaakte opening.
- Druk krachtig tegen het werkblad.

## AANSLUITING AAN HET ELEKTRICITEITSNET

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkend vakman .
- Het elektrische beveiligingssysteem moet voldoen aan alle van toepassing zijnde voorschriften .
- De aansluiten kunnen worden bereikt wanneer het aansluitingsdeksel wordt geopend / verwijderd .
- Zorg er voor aansluiting van het apparaat voor dat de spanning op het typeplaatje in overeenstemming is met de spanning van het net. De aansluitspanning moet worden gecontroleerd door een erkend vakman met een professioneel meetinstrument!
- Het typeplaatje met basisinformatie bevindt zich aan de onderzijde van het kooktoestel.
- Om een vaste aansluiting te maken met het lichtnet, plaatst u een meerpulige stroomonderbreker tussen het apparaat en het stopcontact. Deze inrichting zorgt voor een contactonderbreking op alle polen en zorgt voor volledige onderbreking in geval van overspanning onder voorwaarden van categorie III.
- De stroomvoerende en geïsoleerde delen moeten worden beschermd tegen elke mogelijkheid van direct contact.

**Basisaanpassing van de sensoren aan de omgeving**  
 (alleen bij "7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100")

Na elke aansluiting aan het elektriciteitsnet worden de sensoren automatisch aangepast, opdat ze optimaal functioneren. Alle displays worden enkele seconden ingeschakeld. Tijdens de aanpassing van de sensoren mogen er geen objecten op de plaat staan. Anders wordt de aanpassing onderbroken tot de objecten verwijderd worden. Tijdens deze procedure mag de kookplaat niet gebruikt worden.

## WAARSCHUWING!

- Voor elke werkzaamheid, dient het apparaat losgekoppeld te worden van het elektriciteitsnet. Sluit het apparaat aan in overeenstemming met het bijgeleverde schema voor de elektrische aansluitingen, zorg er voor dat de desbetreffende netspanning in acht wordt genomen!
- De aarddraad worden aangesloten op de klem, aangegeven met het aardingsymbool.
- De voedingskabel dient te worden geleid door de bevestigingsclip die het beschermt tegen per ongeluk uittrekken.
- Zet nadat u het apparaat hebt aangesloten alle kookzones / verwarmers drie minuten aan om uzelf te overtuigen van de correcte werking.
- Verkeerde aansluiting kan onderdelen van het toestel vernietigen, waardoor de garantie vervalt.
- De aansluitkabel moet zodanig langs de achterkant van het apparaat worden geleid dat hij niet in aanraking komt met de achterwand van het apparaat, aangezien dit gedeelte zeer heet kan worden tijdens het gebruik.

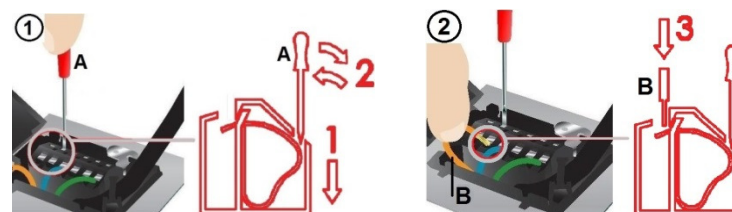
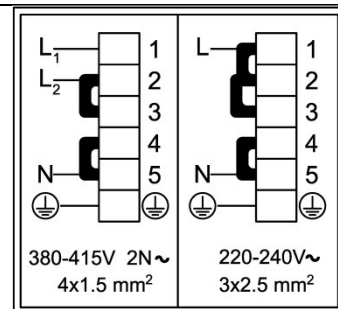
### Aansluitschema



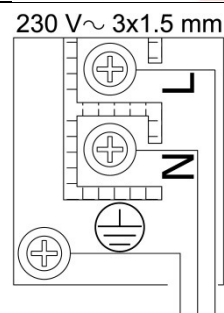
Voor de aansluiting kunt u de volgende kabels type H05V2V2-F (90°C), of eendere geschikte kabels.

LIJN	L	BRUIN
AARDE		GEEL / GROEN
NUL	N	BLAUW

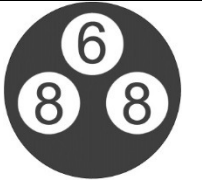
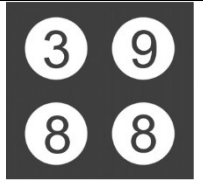
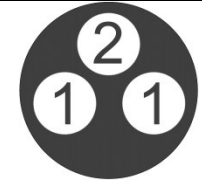
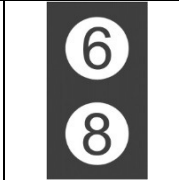
7316000  
 7353000  
 7352010  
 7316100  
 7353100









7351000  
 7351100


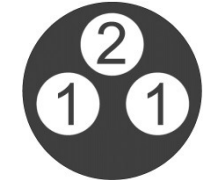
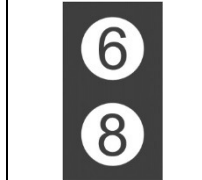
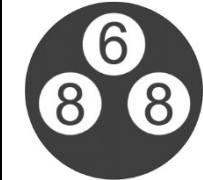








## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
				
Werkspanning	220-240 V~ of 380-415 V 2N~			220-240 V~
Macht frequentie	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

	Ø 14 cm / 1,2 kW
	Ø 18 cm / 1,8 kW
	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
	Ø 14 cm / 1,2 kW
	Ø 18 cm / 1,8 kW

## ENERGIE-EFFICIËNTIE

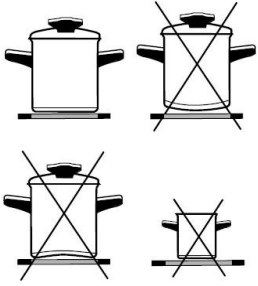
	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
				
TYPE KOOKPLAAT	INGEBOUWD			
RADIANT ZONES	4	3	2	3
EC <sub>ELEKTRISCHE KOOKPLAAT</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

ZONE		EC <sub>ELEKTRISCH KOKEN</sub>
	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Vóór het eerste gebruik

- Zorg ervoor dat de kookzones en de pannen altijd schoon en droog zijn. Dan zal de warmteoverdracht optimaal zijn en raakt het glaskeramisch oppervlak niet beschadigd.
- Plaats geen natte pannen of met stoom bedekte deksels op de kookzones. Het vocht beschadigt namelijk de kookzones.
- Laat geen pannen afkoelen op koude (ongebruikte) kookzones, want onder de pan zal condens ontstaan, wat corrosie bevordert.

## Pannen



Gebruik kwaliteitspannen met een rechte en stabiele bodem.

- De warmteoverdracht is het best wanneer de diameter van de panbodem overeenkomt met die van de kookzone en wanneer de pan in het midden van de kookzone staat.
- Voor het koken met pannen van hittebestendig glas of porselein dient u zich te houden aan de aanwijzingen van de pannenproducenten.
- Als u een snelkookpan gebruikt moet u deze in de gaten houden tot de juiste druk is bereikt. In het begin werkt de kookzone op maximaal vermogen en later verlaagt u, volgens de aanwijzingen van de pannenproducent, het kookvermogen met behulp van de daarvoor bestemde sensor.
- Zorg ervoor dat snelkookpannen en alle andere pannen tijdens het koken ruim voldoende vloeistof bevatten. Een lege pan op de kookzone leidt namelijk ertoe dat de pan en de kookzone oververhit en beschadigd raken.
- Pannen van hittebestendig glas met een platte bodem kunnen op de glaskeramische kookplaat gebruikt worden als de diameter van de pan overeenkomt met die van de kookzone. In pannen met een grotere diameter kunnen door de thermische spanning scheurtjes ontstaan.
- Bij het gebruik van speciale pannen dient u de aanwijzingen van de pannenproducent op te volgen.
- Als u lichte (lichtmetalen) pannen of pannen met een dikke bodem op de kookplaat gebruikt, duurt de kooktijd een aantal minuten (tot 10 minuten) langer. Als u een grote hoeveelheid water aan de kook wilt brengen, raden wij aan pannen met een donkere en rechte bodem te gebruiken.
- Gebruik geen aardewerk pannen, aangezien deze krassen in het glaskeramisch oppervlak kunnen veroorzaken.

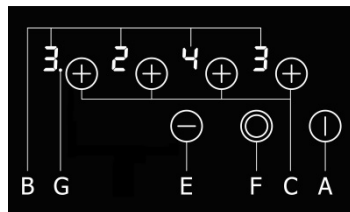
## Energiebesparing

- Gebruik een deksel als de bereiding van het voedsel dit toestaat.
- De pannen moeten groot genoeg zijn voor de hoeveelheid te koken voedsel. Het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel in grote pannen betekent energieverpilling.
- Voedsel dat lang gekookt moet worden, kan in een snelkookpan bereid worden.
- Diverse groenten en aardappelen kunnen met een beetje water gekookt worden. Op deze manier wordt het voedsel goed bereid, maar u dient wel de pan goed af te dekken met het deksel. Nadat het aan de kook is gebracht kunt u de kookplaat lager zetten en het zachtjes laten koken.

## KOOKPLAAT (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Op het moment dat de glaskeramische kookplaat wordt ingeschakeld gaan alle indicatoren (een ogenblik) aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is voorzien van elektronische sensoren die aangaan als hun oppervlakken gedurende minstens 1 seconde worden aangeraakt.
- Iedere inschakeling van de sensoren wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
- Plaats geen objecten op de oppervlakken van de sensoren (i.v.m. communicatiefouten).
- Zorg ervoor dat het oppervlak van de sensoren altijd schoon is.

## Bedieningselementen kookplaat



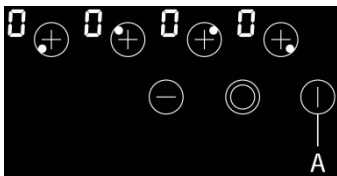
- A.** Sensor voor inschakeling/uitschakeling kookplaat
- B.** Indicatoren kookniveau of restwarmte
- C.** Sensor voor inschakeling/keuze kookzone (+)
- E.** Sensor (-)
- F.** Sensor dubbel circuit
- G.** Signaleringslampje dat de extra verwarmingskring aangeeft

## Inschakeling kookplaat

- Raak de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A) gedurende minstens 1 seconde aan. De kookplaat wordt geactiveerd en bij alle vermogensindicatoren (B) brandt »0«.
- De volgende handeling moet binnen 20 seconden plaatsvinden, anders schakelt de kookplaat weer uit.

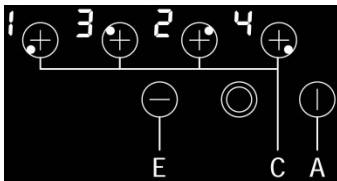
## Inschakeling kookzones

- Als u de kookplaat heeft ingeschakeld met de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A), kunt u binnen 20 seconden de gewenste kookzone kiezen.
- Als u op de sensor (C) voor de gewenste kookzone drukt, licht het kookvermogen »0« op het bijbehorende display op.
- Door op de sensoren »+« (C) of »-« (E) te drukken stelt u het kookvermogen in, dat



loopt van 1 tot 9.

**Als u uw vinger op de sensor »+« (C) of »-« (E) houdt, neemt het kookvermogen automatisch af of toe. U kunt hetzelfde effect bereiken door de betreffende sensoren herhaaldelijk even aan te raken en zo het kookvermogen trapsgewijs te veranderen.**



### Uitschakeling kookzones

**Er kan alleen één kookzone per keer ingesteld worden. Op het display is het symbool »0«, of „H“ verlicht, afhankelijk of de kookzone eerder verwarmd was (zie het hoofdstuk over restwarmte).**

**Als u de kookzone uitschakelt voor het eten bijna gekookt is, kunt u de restwarmte gebruiken en zo elektrische energie besparen.**

- De gekozen kookzone moet aan zijn.
- Als u op de sensor voor inschakeling/uitschakeling »-« (E) drukt, zet u het kookvermogen op »0«. Na 10 seconden schakelt de kookzone uit.

### Snelle uitschakeling

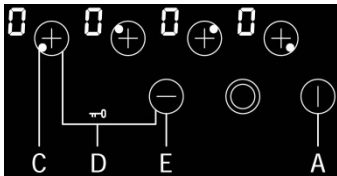
- De gekozen kookzone moet aan zijn.
- De kookzone schakelt uit als u tegelijkertijd de sensoren (+) en (-) (C en E) aanraakt.

### Uitschakeling kookplaat

De kookplaat kan op elk moment uitgeschakeld worden met de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A).

### Blokking / Kinderbeveiliging

Door de blokkering te activeren wordt het gebruik van de kookplaat belet. Deze blokkering werkt tevens als beveiliging voor kinderen.



### Inschakeling blokkering

- Schakel alle kookzones uit (instelling "0")
- Door op de sensor (A) te drukken schakelt u de kookplaat in (als deze uit is). Alle displays laten het verlichte symbool »0« zien.
- Druk tegelijkertijd op de sensoren (C+E, +/-). Druk na het akoestisch signaal opnieuw op de sensor »C«. Alle displays tonen het symbool »L«, dat na 20 seconden verdwijnt. De blokkering/kinderbeveiliging is geactiveerd.



### Uitschakeling blokkering

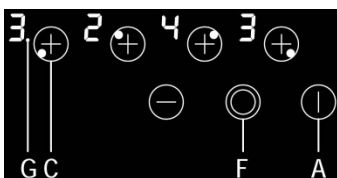
- Om de blokkering uit te schakelen drukt u eerst op de sensor (A). Alle displays laten het symbool L zien.
- Druk tegelijkertijd op de sensoren (C+E, +/-). Druk na het akoestisch signaal opnieuw op de sensor »E«. De blokkering/kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

### Indicator restwarmte

De glaskeramische kookplaat is voorzien van de indicator voor restwarmte "H". Na de uitschakeling van de zone toont het display het verlichte symbool "H" en zolang er restwarmte is kunt u de zone gebruiken om voedsel te verwarmen of te ontdooien.

Ook nadat het symbool "H" verdwenen is kan de kookzone nog warm zijn. Let op, gevaar voor brandwonden!

### In-/uitschakeling dubbel circuit



- Na de activering van een bepaalde kookzone (C) (het vermogen moet hoger zijn dan nul) wordt het dubbel circuit altijd direct ingeschakeld.
- Met de toets van het dubbel circuit (F) van een geactiveerde kookzone (het kookvermogen moet hoger zijn dan nul) kan het externe circuit behorend bij die kookzone geactiveerd worden. Een geactiveerd extern circuit wordt aangegeven door het decimale punt (G) behorend bij de betreffende kookzone.
- De activering van de toets van het dubbel circuit (F) zorgt ervoor dat het externe circuit weer ingeschakeld wordt. Dit is op elk moment mogelijk.

### Beperkte werkingsduur

Om de veiligheid tijdens de werking te garanderen, beschikt de kookplaat (voor elke kookzone) over een tijdbegrenzer. De werkingsduur hangt af van de laatste instelling van het kookvermogen.

Als het kookvermogen gedurende lange tijd niet wordt veranderd, schakelt de kookzone na een bepaalde tijdsduur, die afhangt van de instelling van het kookvermogen (zie tabel), automatisch uit.

Kookvermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale tijdsduur (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## VEILIGHEIDSFUNCTIES EN FOUTMELDINGEN

De kookplaat is voorzien van sensoren die beschermen tegen oververhitting. In dit geval schakelen de kookzones uit die zich het dichtst bij het bedieningspaneel bevinden.

FOUTCODE	FOUTBESCHRIJVING	ADVIES
<b>ER03 + CONTINU GELUIDSSIGNAAL</b>	Voortdurende activering van de sensoren (TOETSEN) gedurende meer dan 10 seconden, veroorzaakt door objecten of vloeistoffen op het glas in de zone van de touch-control bedieningstoetsen	Dep het water op of verwijder de objecten van het oppervlak van de sensoren. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de bevoegde technische assistentiedienst – vermeld de foutcode.
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst – vermeld de foutcode.	

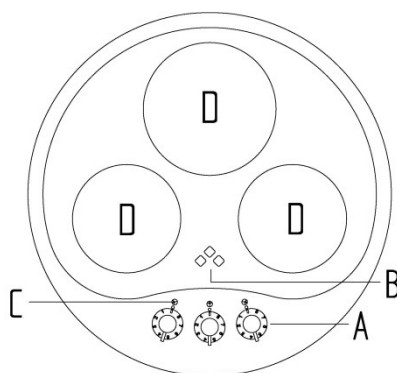
## KOOKPLAAT (7352010)

### Bedieningsknoppen

De kookzones worden bestuurd door knoppen die verbonden zijn aan een energieregelaar en met de klok mee gedraaid moeten worden. De cijfers 1 tot 8 geven de instellingen voor het kookvermogen aan. 1 is het minimum en 8 het maximum. De 0 komt overeen met de stand "off".

Welke zone door welke knop wordt bestuurd, staat aangegeven in het schema naast de kookzone.

- A. Bedieningsknop
- B. Indicator restwarmte
- C. Schema kookzones
- D. Kookzone



### Indicator restwarmte

Bij elk verwarmingselement hoort een indicator die de restwarmte aangeeft. Deze gaat automatisch aan zodra de bijbehorende kookzone een temperatuur van 50 °C bereikt of overschrijdt. Nadat een kookzone is uitgeschakeld blijft het bijbehorende lampje aan totdat de zone is afgekoeld tot een temperatuur onder de 50 °C.



## REINIGING EN ONDERHOUD



Afb.1

Het glaskeramisch oppervlak moet na elk gebruik gereinigd worden, omdat elk achterblijvend vlekje op het warme oppervlak zal verbranden.

Gebruik voor het normale onderhoud speciale reinigingsmiddelen die een soort beschermend en vuilwerend laagje vormen.

Vóór elk gebruik van de glaskeramische kookplaat moet het stof van het oppervlak verwijderd worden, en ook eventueel vuil van de onderkant van de pannen, dat krassen in de kookzones kan veroorzaken (Afb. 1).



Afb.2

Let op: gebruik geen staalsponsjes of schuurmiddelen die krassen in het oppervlak kunnen veroorzaken. Hetzelfde geldt voor agressieve sprays en ongeschikte reinigingsmiddelen (Afb. 1 en Afb. 2).

De markeringen kunnen afslijten door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, staalsponsjes of vuile onderkanten van pannen (Afb. 2). Het kleinste vuil kan worden verwijderd met een vochtige spons en daarna goed afdrogen (Afb. 3).



Afb.3

Watervlekken kunnen verwijderd worden met een azijnoplossing, maar die mag niet gebruikt worden op de omlijsting (van enkele modellen) omdat deze dan haar glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of sprays om kalk te verwijderen (Afb. 3).

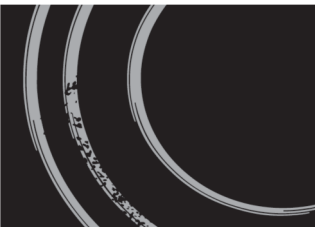
Het meest hardnekkige vuil kan verwijderd worden met reinigingsmiddelen speciaal voor glaskeramische oppervlakken. Volg de aanwijzingen van de reinigingsmiddelenproducent op.



Afb.4

Let erop dat u echt alle resten van reinigingsmiddel verwijdert, want deze kunnen het glaskeramisch oppervlak beschadigen (Afb. 3).

Het meest hardnekkige of verbrande vuil kan met een schrapertje verwijderd worden. Let erop dat de plastic handgreep van het schrapertje niet in contact komt met de warme kookplaat (Afb. 4).



Afb.5

Let erop dat u zich niet bezeert wanneer u het schrapertje gebruikt! Suiker en suikerhoudende voedingsmiddelen kunnen het glaskeramisch oppervlak blijvend beschadigen (Afb. 5). Daarom moeten de suikerresten direct met een schrapertje verwijderd worden als het glaskeramisch oppervlak nog warm is (Afb. 4).

Kleurverandering van het glaskeramisch oppervlak heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Het kan ontstaan door koperen of aluminium pannen of door voedselresten aan de onderkant van de pan, en is moeilijk te verwijderen.

Opmerking: Alle hierboven genoemde gebreken betreffen het uiterlijk van het apparaat en hebben geen directe invloed op de werking ervan. Deze gebreken vallen niet onder de garantie.

## TECHNISCHE ASSISTENTIE

Indien de kookplaat niet werkt, raden wij u aan te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit.

Indien u er niet in slaagt de oorzaak van het defect te vinden, schakel dan het apparaat uit, probeer het niet zelf te repareren en neem contact op met de technische assistentiedienst.

Het apparaat is voorzien van een garantiecertificaat waarmee u gebruik kunt maken van de technische assistentiedienst. Het naar behoren ingevulde garantiecertificaat moet door u bewaard worden zodat u het kunt tonen aan de bevoegde technische assistentiedienst indien dit nodig is, samen met een rechtsgeldig aankoopdocument van de verkoper (ontvangstbewijs, factuur, fiscale bon, of anders) waarop de volledige naam van de verkoper, de aankoopdatum en de essentiële identificatiegegevens van het product staan aangegeven.



## Уважаемый покупатель!

Данная газовая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

## Инструкция по эксплуатации

Для пользователя подготовлена инструкция по эксплуатации, где описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по настройке прибора в соответствии с требованиями вашей страны.

## Инструкция по подключению

Подключение производится согласно прилагаемой инструкции по подключению и действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.

**Производитель стремится к постоянному совершенствованию своей продукции, поэтому текст и иллюстрации в этой брошюре могут быть изменены без предварительного уведомления.**

**Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.**



Важные предупреждения	14
Встройка	15
Подключение к электрической сети	17
Технические характеристики	18
Стеклокерамическая варочная панель «7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100»	20
Стеклокерамическая варочная панель «7352010»	22
Чистка и уход	23

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет не находились вблизи прибора или постоянно находились под присмотром!
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.

- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы, например, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или блоку дистанционного управления. Прибор не предназначен для обогрева помещения.
- Присоединительные кабели соседних электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Прибор изготовлен в соответствии со стандартами по безопасности.
- Не подсоединяйте варочную панель к источнику питания с помощью удлинителя или удлинителя с множественными розетками, поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (например, удлинитель с множественными розетками может перегреться).
- Обеспечьте постоянное подключение прибора.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.
- Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок, металлические кольца вокруг конфорок и варочная поверхность вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.



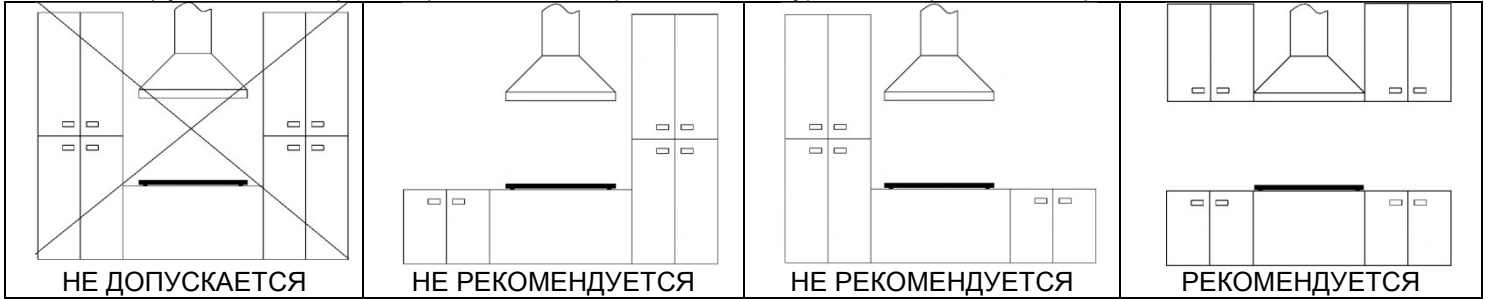
Символ на изделии или упаковке указывает на то, что прибор не является обычным бытовым отходом; он должен быть сдан в соответствующий пункт приема электрических и электробытовых отходов с целью утилизации.

Забываясь о соответствующей утилизации данного прибора, Вы можете избежать возможных негативных последствий на окружающую среду и здоровье людей вследствие неправильной утилизации изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с коммунальными службами, местными организациями, занимающимися утилизацией отходов, или магазином, в котором Вы его приобрели.

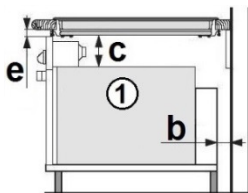
## ВСТРОЙКА

### Важные предупреждения

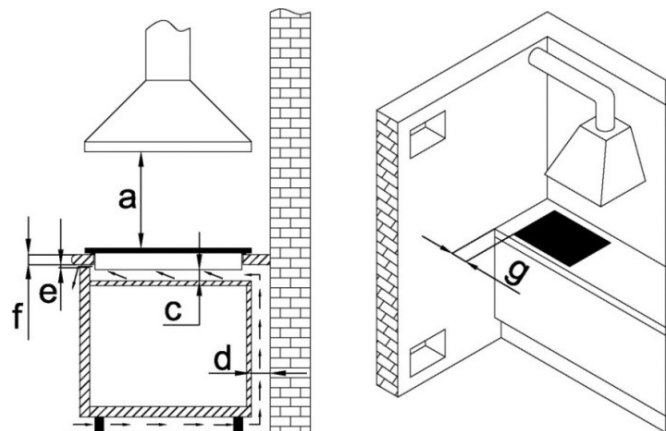
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в который встраивается прибор, должны быть термостойкими (100 °С), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Желательно, чтобы после установки по обе стороны прибора оставалось свободное пространство. С задней стороны прибора может находиться стена, с одного бока стена или высокий кухонный шкаф, а с другого только элемент (кухонный шкаф и т. п.) высотой, не превышающий уровень варочной поверхности.

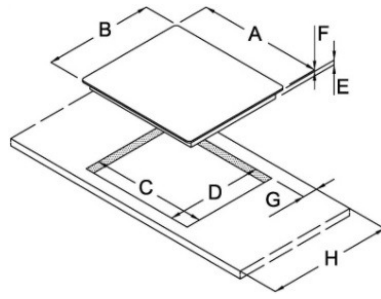
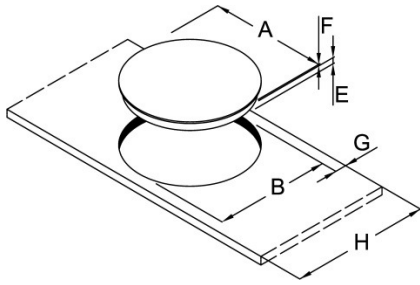


- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели это невозможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 250 миллиметров.
- Все размеры и расстояния для обеспечения нормальной работы прибора показаны на рисунках ниже.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 20 миллиметров от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Подробную информацию смотрите в инструкции производителя по эксплуатации и установке вытяжки. Если отсутствуют указания производителя или если над прибором имеются легковоспламеняющиеся предметы (например, рейлинги для кухонных аксессуаров, навесные шкафчики и т. п.), минимальное расстояние 800 миллиметров.
- Во избежание повреждения прибора произведите монтаж навесных шкафчиков и кухонной вытяжки до монтажа прибора.
- В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.
- Не устанавливайте прибор над холодильником, холодильником с морозильной камерой, морозильником, посудомоечной машиной, стиральной, стирально-сушильной или сушильной машиной.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором ①.
- При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 миллиметров по всей ширине шкафа.



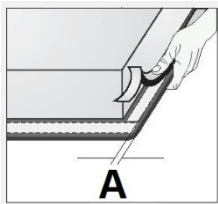
a	≥ 800 мм
b	≥ 50 мм
c	≥ 20 мм
d	≥ 40 мм
e	≥ 5 мм
f	25-40 мм
g	≥ 250 мм





	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
<b>A</b>	580 мм	288 мм	520 мм
<b>B</b>	510 мм	510 мм	500 мм
<b>C</b>	560 мм	270 мм	-
<b>D</b>	490 мм	490 мм	-
<b>E</b>	40 мм	40 мм	40 мм
<b>F</b>	5 мм	5 мм	5 мм
<b>G</b>	≥ 50 мм	≥ 50 мм	≥ 50 мм
<b>H</b>	≥ 600 мм	≥ 600 мм	≥ 600 мм

### Наклейка вспененного уплотнителя (для приборов из стекла)

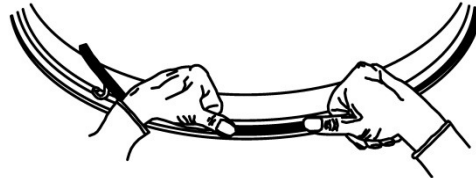


Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.

**Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!**

#### Чтобы наклеить уплотнитель:

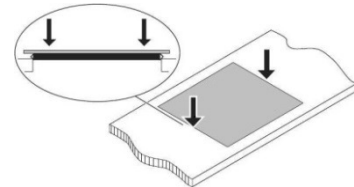
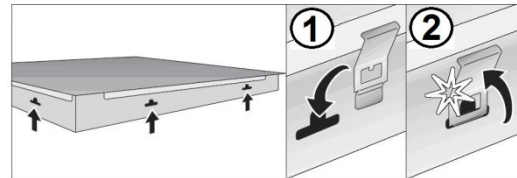
- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края **A=2-3 мм**. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).



### Процедура встройки

7351000  
7351100  
7353000  
7353100

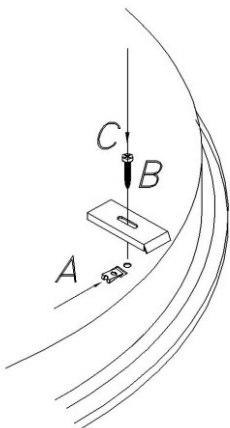
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Установите зажимы в предусмотренные отверстия.
- Протяните соединительный кабель вниз через монтажный проем.
- Поместите варочную панель в монтажный проем.
- Прижмите варочную панель к столешнице.



### Процедура встройки

7316000  
7316100  
7352010

- Рабочая поверхность должна быть совершенно ровной.
- Нанести защитную отделку на разрезы.
- Прикрутить держатели соответствующими шурупами к передней и задней стенке варочной панели (отверстия и вырезы имеются).
- Подключить варочную панель к электрической сети (см.инструкцию по подключению).
- Установить варочную панель в предварительно выполненный вырез.
- Силой втолкнуть панель в столешницу.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля **может** производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство с разомкнутыми контактами на всех полюсах. Уровень защитного устройства будет не ниже, чем уровень перенапряжения категории III.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

### Настройка сенсорных кнопок к условиям работы (только для модели «7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100»)

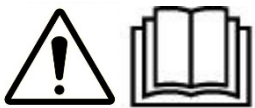
После каждого подключения к электрической сети выполняется автоматическая базовая настройка, обеспечивающая оптимальную работу сенсорных кнопок. На несколько секунд загораются все дисплеи. Во время настройки на поверхности не должно быть никаких предметов. В противном случае настройка будет прервана и возобновится только после того, как все предметы будут удалены. Во время выполнения данной операции варочной панелью пользоваться нельзя.

### ВНИМАНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме; убедитесь в наличии соответствующего напряжения в сети!
- Защитный провод заземления подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- После подключения включите все конфорки на 3 минуты, чтобы проверить их работу.
- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

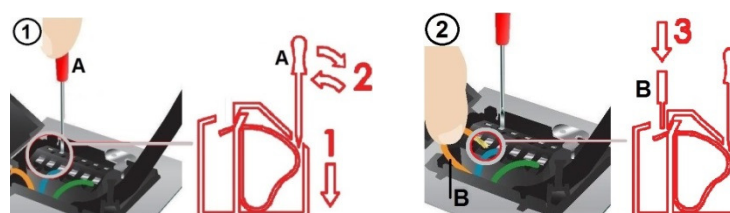
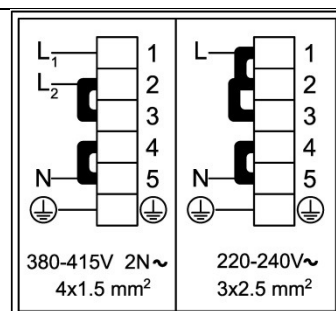
Для подключения можно воспользоваться кабелем с резиновой изоляцией типа H05V2V2-F (90 °C), или другим аналогичным типом кабеля.

### Схема соединения

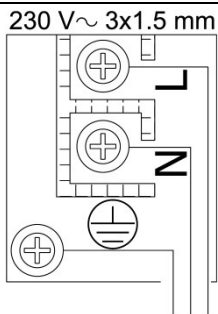


ПОД НАПРЖЕНИЕМ	L	КОРИЧНЕВЫЙ
ЗАЗЕМЛЕНИЕ		ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ
НУЛЕВОЙ	N	СИНИЙ

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
Напряжение питания	220-240 В~ или 380-415 В2N~			220-240 В~
Частота питающей сети	50/60 Гц			
P <sub>ТОТ</sub>	4100 Вт	6400 Вт	4200 Вт	2900 Вт

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

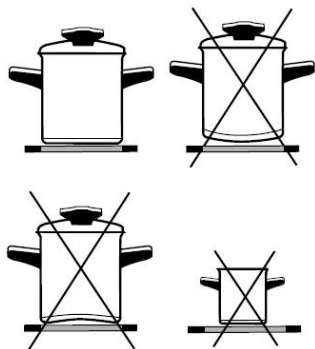
	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
ТИП ПЛИТЫ	ВСТРАИВАЕМАЯ			
НОМЕР ГОРЕЛКАМИ	4	3	2	3
ЕЕ <sub>ГАЗОВАЯ ПЛИТА</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

	ЗОНА	ЕС ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЗОНА
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

## Перед первым использованием

- Обращайте внимание на то, чтобы варочные зоны и дно кастрюль всегда были чистыми и сухими для обеспечения оптимальной теплопередачи и предупреждения повреждений поверхности из стеклокерамики.
- Никогда не ставьте на варочные зоны влажные кастрюли или крышки, покрытые водяным паром. Влажность способна повредить варочную зону.
- Не охлаждайте горячие кастрюли на холодных варочных зонах (которые не использовались), поскольку под кастрюлей образуется конденсат, ускоряющий процессы коррозии.

## Кастрюли



- Используйте только высококачественные кастрюли с ровным и прочным дном.
- Теплопередача повышается, если диаметр дна кастрюли соответствует диаметру варочной зоны и кастрюля размещается по центру варочной зоны.
  - При приготовлении пищи в кастрюлях из термостойкого стекла или фарфора следовать инструкции производителя кастрюль.
  - При использовании пароварки необходимо присматривать за ней, пока давление в ней не достигнет необходимого уровня. Вначале включите варочную зону на максимальную мощность, а затем, в зависимости от указаний производителя кастрюль, с помощью соответствующей сенсорной кнопки Вы можете уменьшить уровень мощности выбранной конфорки.
  - Обратите внимание, чтобы в скороварке и кастрюлях было достаточно жидкости, поскольку использование пустой кастрюли на варочной зоне приводит к перегреву как кастрюли, так и самой варочной зоны.
  - Кастрюли из термостойкого стекла могут использоваться на варочной панели в том случае, если диаметр кастрюли равен диаметру варочной зоны. Кастрюли большего диаметра могут треснуть в результате воздействия термической нагрузки.
  - При использовании специальных кастрюль необходимо следовать рекомендациям производителя кастрюль.
  - При приготовлении пищи на варочной панели в светлых кастрюлях (из светлого металла) или с толстым дном, время закипания воды увеличивается на несколько минут (до 10 минут). Если Вам необходимо закипятить большое количество воды, рекомендуем воспользоваться кастрюлями с темным и ровным дном.
  - Избегать использования глиняных кастрюль, поскольку они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

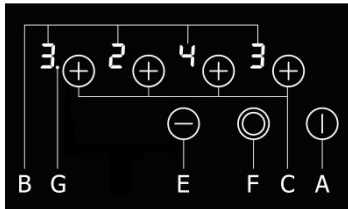
## Энергосбережение

- Используйте крышку, если того позволяют условия приготовления блюда.
- Величина кастрюли должна соответствовать количеству пищи, которые вы желаете приготовить. Приготовление пищи в небольших количествах в больших кастрюлях представляет собой случай неразумного использования электроэнергии.
- Пищу, которая требует длительной варки, можно приготовить в скороварке.
- Различные овощи и картофель можно готовить в небольшом количестве воды. В этом случае пища хорошо проваривается, однако необходимо всегда закрывать кастрюлю крышкой. После закипания воды уменьшить мощность нагревания до уровня, обеспечивающего медленное кипение.

## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Во время включения стеклокерамической варочной панели загораются все индикаторы (на мгновение). Варочная панель готова к использованию.
- Варочная панель оборудована электронными датчиками, которые включаются от контакта с выбранной поверхностью в течение более 1 секунды
- Любое включение сенсорной кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- Не класть предметы на сенсорную панель управления (Сообщение об ошибке).
- Следите за тем, чтобы сенсорная панель управления всегда была в чистом состоянии.

### Элементы управления варочной панелью

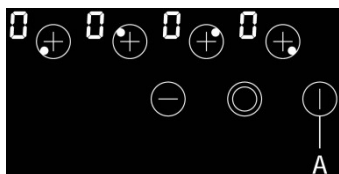


- A.** Сенсорная кнопка включения/выключения варочной панели
- B.** Индикаторы уровня мощности нагрева или остаточного тепла
- C.** Сенсорная кнопка включения/выбора варочной зоны (+)
- E.** Сенсорная кнопка (-)
- F.** Сенсорная кнопка двойного контура
- G.** Световой индикатор для дополнительной зоны нагрева

### Включение варочной панели

- Прикоснитесь и удерживайте сенсорную кнопку включения/выключения (A) в течение более 1 секунды. Варочная панель активна, на всех индикаторах мощности (B) загорается «0».
- Следующую операцию необходимо произвести в течение последующих 20 секунд, иначе варочная панель вновь выключится.

### Включение варочной зоны



Если варочная панель была включена с помощью сенсорной кнопки включения/выключения (A), в течение последующих 20 секунд Вы можете выбрать желаемую варочную зону.

- При нажатии сенсорной кнопки (C) для желаемой варочной зоны, на соответствующем дисплее высвечивается уровень мощности нагрева «0».
- Нажатием сенсорных кнопок «+» (C) или «-» (E) установите необходимый уровень мощности нагрева в пределах 1-9.

При удержании нажатой сенсорной кнопки «+» (C) или «-» (E) уровень мощности нагрева уменьшается или увеличивается автоматически. Такого же результата можно достичь путем единичных нажатий соответствующих кнопок, пошагово изменяя уровень мощности нагрева.

Установка возможна только для выбранной варочной зоны. На дисплее высвечивается символ «0» или «Н» в зависимости от предварительно нагретой варочной зоны (см. главу по остаточному теплу).

Если Вы выключите варочную зону до конца варки, Вы сможете использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.

### Выключение варочной зоны

Выбранная варочная зона должна быть активной.

- Нажатием сенсорной кнопки включения/выключения «-» (E) установите уровень мощности нагрева на «0», через 10 секунд варочная зона выключится.

#### Быстрое выключение

- Выбранная варочная зона должна быть активной.
- Варочная зона выключается при одновременном нажатии сенсорных кнопок (+) и (-) (C и E).

### Выключение варочной панели

Варочную панель можно выключить в любой момент нажатием сенсорной кнопки включения/выключения (A).

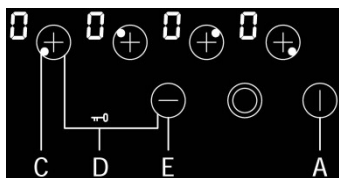
### Блокировка/Защита от детей

Данная функция используется для блокировки работы или пользования варочных панелей. Она также служит защитой от детей.

#### Включение блокировки

- Выключите все варочные зоны (положение «0»)
- Нажатием сенсорной кнопки (A) включите варочную панель (если она выключена). На всех дисплеях высвечивается символ «0».





• Нажмите одновременно сенсорные кнопки (C+E, +/-). После звукового сигнала еще раз нажмите кнопку «С». На всех дисплеях высвечивается символ «L», который исчезает через 20 секунд.

Блокировка/защита от детей активна.

#### Выключение блокировки

• Блокировка выключается нажатием сенсорной кнопки (A). На всех дисплеях высвечивается символ «L».

• Нажмите одновременно сенсорные кнопки (C+E, +/-). После звукового сигнала заново нажмите кнопку «E». Блокировка/защита от детей выключена.



#### Индикатор остаточного тепла

Стеклокерамическая панель оборудована индикатором остаточного тепла «Н». После выключения варочной зоны на дисплее высвечивается символ «Н», и до тех пор, пока присутствует остаточное тепло, Вы можете использовать зону для разогрева пищи или размораживания продуктов.

После того, как символ «Н» исчезает, варочная зона остается горячей.

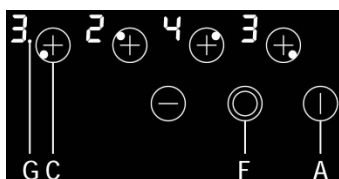
Осторожно! Опасность ожогов!

#### Отключение двойного контура

• После включения соответствующей варочной зоны (C) (уровень мощности должен быть выше нуля), двойной контур также активизируется.

• Нажатием кнопки двойного контура (F) активной варочной зоны (уровень мощности должен быть выше нуля) включается внешний контур соответствующей варочной зоны. Активный внешний контур отмечен десятичной точкой (G) для соответствующей варочной зоны.

• Включение кнопки двойного контура (F) приводит к активизации внешнего контура. Данную операцию можно выполнять в любой момент.



#### Ограниченная продолжительность работы

В целях максимальной безопасности работы варочная панель имеет ограничитель продолжительности работы (для каждой отдельной варочной зоны).

Продолжительность работы ориентируется на последнюю установку уровня мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева остается неизменным в течение долгого времени, варочная зона, по истечении заданного времени в зависимости от установки уровня мощности нагрева (см.таблицу), автоматически выключается.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс.время (час)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## БЕЗОПАСНАЯ РАБОТА И СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

Варочная панель оснащена датчиками, предохраняющими ее от перегрева. Благодаря им, выключаются все варочные зоны, находящиеся рядом с блоком управления.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ
ER03 + НЕПРЕРЫВНЫЙ СИГНАЛ	Непрерывная активизация сенсорных кнопок (КНОПОК) в течение более 10 секунд вследствие нахождения предметов или жидкости на стекле в зоне сенсорной панели управления	Вытереть воду или убрать предметы с сенсорной панели управления. Если проблема не устраняется, свяжитесь с авторизованным центром сервисного обслуживания и укажите код ошибки.
U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40	Свяжитесь с авторизованным центром сервисного обслуживания и укажите код ошибки.	

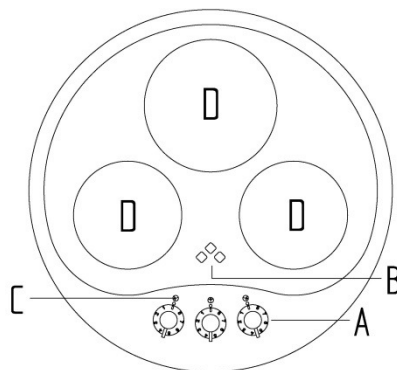
## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (7352010)

### Рукоятки управления

Варочные зоны управляются рукоятками, соединенными с регулятором подачи электроэнергии, которые вращаются по часовой стрелке. Цифры 1 – 8 указывают установки для варки. 1 – минимальное значение, 8 – максимальное значение. Символ 0 обозначает состояние "выкл."

Зона, управляемая каждой рукояткой, может обозначаться на идентификационной схеме прилегающей варочной зоны.

- A. Рукоятка управления
- B. Индикатор остаточного тепла
- C. Идентификация варочной зоны
- D. Варочная зона



### Индикатор остаточного тепла

Каждый нагреваемый элемент связан с индикатором остаточного тепла, который включается автоматически каждый раз, когда соответствующая варочная зона достигает или превышает температуру 50 °С. После выключения варочной зоны соответствующий световой индикатор горит до тех пор, пока зона не охладится до температуры ниже 50 °С.

## ЧИСТКА И УХОД



Рис.1

Необходимо чистить поверхность из стеклокерамики после каждого использования, потому что любое оставшееся пятно начинает гореть на раскаленной поверхности.

Для повседневного ухода используйте специальные моющие средства, которые образуют защитную пленку, предотвращающую появление пятен.

Перед каждым использованием стеклокерамической поверхности необходимо вытереть пыль и возможную грязь, оставшуюся от дна кастрюль, с целью предотвращения царапин на варочной зоне (Рис.1).



Рис.2

Внимание: Избегайте использования металлической губки или абразивных моющих средств, способных поцарапать поверхность. Таким же образом, можно повредить поверхность, используя агрессивные спреи или несоответствующие моющие средства (Рис.1 и Рис.2).

Маркировка может смыться в результате использования агрессивных моющих средств, металлических губок или кастрюлей с грязным дном (Рис.2). Небольшие загрязнения можно удалить простой влажной губкой; тщательно вытереть дно кастрюли (Рис.3).



Рис.3

Водные разводы можно удалить с помощью уксусного раствора. Тем не менее, следует избегать контакта уксуса с рамкой (для некоторых моделей), поскольку она может утратить свой блеск. Избегать использования агрессивных моющих средств и спреев для удаления налета (Рис.3).

Стойкие пятна следует удалять специальными моющими средствами, предназначенными для чистки стеклокерамических поверхностей. Следуйте рекомендациям производителя моющего средства. Обратите внимание, чтобы моющее средство было полностью удалено с поверхности, иначе оно может повредить стеклокерамическую поверхность (Рис.3).



Рис.4

Стойкие и пригоревшие пятна следует удалять скребком. Избегайте контакта пластиковой ручки скребка с раскаленной варочной панелью (Рис.4).

Осторожно обращайтесь с со скребком, чтобы не пораниться! Сахар и блюда, содержащие большое количество сахара, могут безвозвратно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис.5), поэтому следует немедленно удалить с помощью скребка остатки сахара на стеклокерамической поверхности, даже если последняя раскалена (Рис.4).

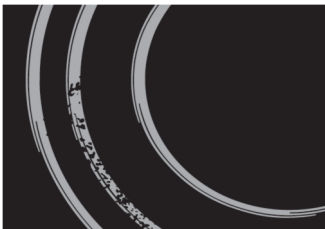


Рис.5

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее эксплуатационные характеристики и надежность. В тоже время на прочность поверхности оказывает влияние использование кастрюль с медным или алюминиевым дном или с остатками пищи на дне кастрюли, которые впоследствии очень трудно удалить.

Предупреждение: Все вышеописанные повреждения носят чисто эстетический характер и не влияют на работу изделия. Они не устраняются по гарантии.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае, если панель не работает, советуем Вам проверить положение штепсельной вилки в электрической розетке. Если отсутствуют видимые причины неисправности варочной панели, выключите прибор, не пытайтесь разобрать его, а свяжитесь с Центром сервисного обслуживания.

На изделие предоставляется гарантия, которая поддерживается Центром сервисного обслуживания.

Сохраняйте гарантийный талон, заполненный соответствующим образом, для предоставления его в авторизованный Центр сервисного обслуживания вместе с фискальным документом на покупку, выданным продавцом (накладная, фактура, чек и пр.), где указываются наименование продавца, дата покупки и идентификационные данные продукта.

**Структура и серийный номер внутренней таблички.**

XXYYZZZZ

XX..... Год производства  
YY.....Неделя производства  
ZZZZ..... Текущий номер продукта

Например:

Идентификационный номер 1138001 обозначает:  
Варочная поверхность произведена в 38ую неделю в 2011 году.

**Структура и серийный номер внешней таблички.**

XXXXYYZZZZ

XXXX..... Год производства  
YY.....Неделя производства  
ZZZZ..... Текущий номер продукта

Например:

Идентификационный номер 201138001 обозначает:  
Варочная поверхность произведена в 38ую неделю в 2011 году.

## Vážený zákazníku!

Tento spotřebič je vyroben pro použití v domácnosti. Naše spotřebiče jsou baleny do ekologických materiálů, které lze recyklovat, ukládat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Tyto obalové materiály jsou v souladu s tím také označeny. Jakmile skončí životní cyklus vašeho spotřebiče, dbejte na to, abyste neznečistili životní prostředí, a dopravte ho autorizovaným společností, které zajišťují sběr starých domácích spotřebičů.

## Návod k použití

Návod k použití byl vypracován pro uživatele a popisuje spotřebič a způsob manipulace s ním. Tento návod je určen pro různé typy spotřebiče, takže zde můžete najít některé popisy funkcí, kterými váš konkrétní spotřebič není vybaven.

Tento návod je platný pouze tehdy, pokud je na spotřebiči uveden národní symbol. Jestliže na spotřebiči není uveden ŽÁDNÝ národní symbol, je nutno dodržovat technické pokyny pro úpravu spotřebiče, aby splňoval požadavky a předpisy pro použití ve vaší zemi.

## Návod k připojení

Spotřebič musí být připojen v souladu s přiloženým návodem i v souladu s příslušnými předpisy a normami. Připojení smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

## Typový štítek

Typový štítek, který uvádí základní údaje o spotřebiči, je připevněn ke spodní straně varné desky.

**Výrobce se snaží výrobek neustále vylepšovat. Z toho důvodu text a ilustrace v této příručce podléhají změně bez předchozího oznámení.**

**Uložte tyto pokyny na místo, na kterém budou vždy snadno dostupné; v případě, že spotřebič předáváte další osobě, pokyny by měly být přiloženy.**

Důležitá upozornění	26
Vestavění	27
Připojení k elektrickému rozvodu	28
Technické údaje	30
Varná deska "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100"	31
Varná deska „7352010“	33
Čištění a údržba	34

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Spotřebič a jeho přístupné části jsou během používání horké. Dejte pozor, aby se nedotkli topných částí. Děti mladší 8 let musí být neustále pod dohledem, nenechávejte je samy při spotřebiči.
- Nenechávejte malé děti bez dozoru, když je spotřebič v provozu. Nebezpečí popálení nebo opaření!
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a více, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pod dohledem nebo po poskytnutí přesných instrukcí jako se spotřebič zacházet, musí být poučeny jak používat spotřebič a jaké jsou spojeny rizika s nesprávným používáním spotřebiče.
- Děti se nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a údržbu nesmí děti provádět bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:** Vaření na varné desky s použitím oleje může být bez vaší přítomnosti nebezpečné a může mít za následek vznícení oleje. Přípravu pokrmů s použitím tuků provádějte vždy pod stálou kontrolou. Nikdy se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte nádobu, ve které vaříte pokličkou, nebo jiným nehořlavým povrchem.

**VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru - neskladujte žádné předměty na varné ploše.

**VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je prasklá nebo zlomená. Jestliže se objeví jakákoliv viditelná prasklina, odpojte spotřebič ihned od zdroje napájení, abyste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.

- Pro čištění varné desky nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlaké čističe, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
- Nikdy nepokládejte žádné kovové předměty na povrch varné desky, jako jsou nože, vidličky, lžíce, poklice a podobně, jejich povrch se velmi rychle rozehřívá a hrozí popálení.
- Varnou desku nelze aktivovat pomocí vnějších časovačů ani systémů dálkového ovládání.
- Nepoužívejte varnou desku pro vytápění místnosti.
- Pokud se v blízkosti varné desky nachází zásuvka ve zdi, do které je zapojen jiný spotřebič, dbejte na to, aby síťový kabel nepřišel do kontaktu s horkými varnými zónami.
- Neskladujte žádné předměty, materiály ani látky citlivé na teplotu pod varnou deskou, např. čisticí prostředky, spreje atd.
- V případě poruchy spotřebiče odpojte spotřebič ihned od sítě a kontaktujte servisní středisko.
- Spotřebič je vyroben podle příslušných platných bezpečnostních norem.
- Nepřipojujte plotýnku k elektrické síti prodlužovačkou, nebo pomocí více zásuvek, protože nezajišťují dostatečnou bezpečnost (např. Při více zásuvkách hrozí přehřátí, apod.).
- Připojte zařízení do trvalého připojení na elektrickou síť.
- Spotřebič (montážní třída: 3) musí instalovat do kuchyňské pracovní desky a připojit k napájecí síti a k přívodu plynu pouze přiměřeně kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte na desku prázdné nádoby.
- Sklokeramické varné desky by se neměly používat jako pracovní plocha. Ostré předměty mohou způsobit poškrábání.
- Není dovolena příprava jídla v hliníkové fólii plastových nádob na horkých varných zónách. Nepokládejte žádné předměty z umělé hmoty nebo hliníkovou fólii na sklokeramickou varnou desku.
- Po dlouhodobém používání litinových desek může vyblednout plocha desky a hrana varné zóny. Záruka se nevztahuje na opravárenský servis.



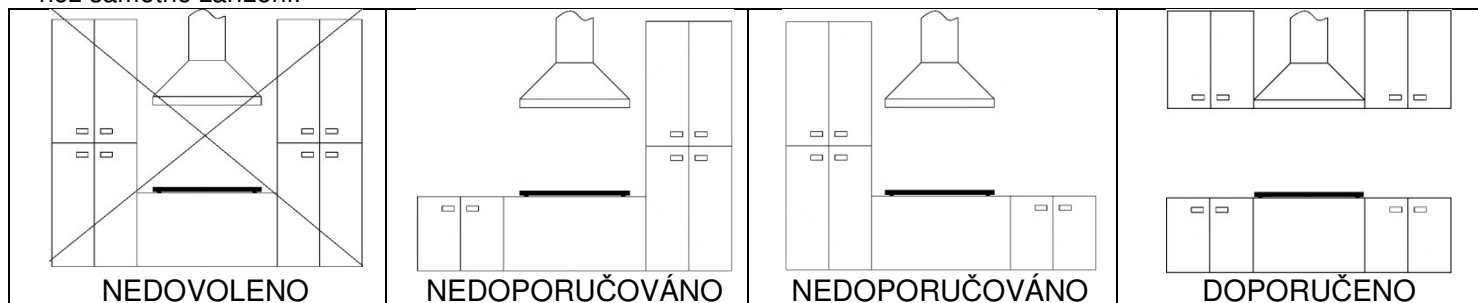
**Symbol na výrobku nebo na obalu označuje, že výrobek nesmí být považován za běžný domový odpad, ale musí být odevzdán do vhodného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.**

**Zajištěním vhodné likvidace tohoto výrobku se přispěje k zabránění potenciálních nepříznivých vlivů na životní prostředí a na zdraví, které by mohly vyplývat z nevhodné likvidace výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na obecní úřad, místní službu likvidace odpadu nebo na obchod, ve kterém byl výrobek zakoupen.**

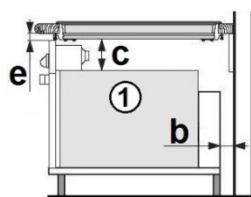
## VESTAVĚNÍ

### Důležitá upozornění

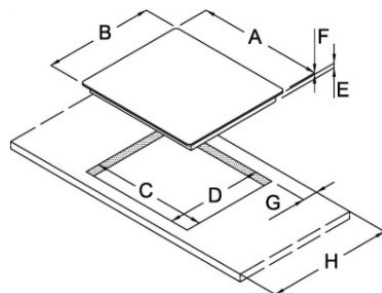
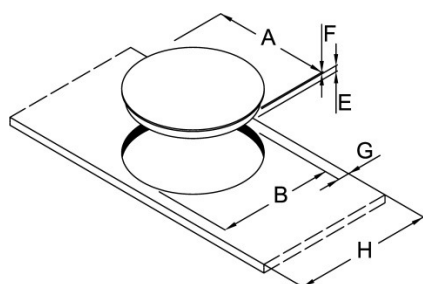
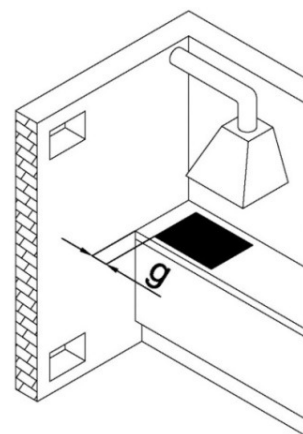
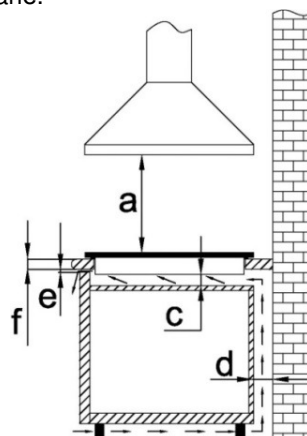
- Spotřebič musí instalovat do kuchyňské pracovní desky pouze přiměřeně kvalifikovaný technik.
- Obklad nebo jiná povrchová úprava kusu kuchyňského nábytku, do kterého je varná deska zabudovaná, by měly být ošetřeny žáruvzdorným lepidlem (100 °C); v opačném případě může dojít k vyblednutí nebo k deformaci povrchové úpravy pracovní plochy.
- Ideálně by zařízení mělo být instalováno s dostatkem místa po obou stranách. Na zadní straně může být zeď a na jedné straně vysoká jednotka nebo také zeď. Nicméně na druhé straně by neměla žádná jednotka nebo dělící příčka stát výše než samotné zařízení.



- Použití ozdobných desek z masivního dřeva na pracovní ploše za varnou deskou je dovoleno, pokud minimální vzdálenost zůstane stejná jako hodnota uvedená v instalačních výkresech.
- **Veškeré rozměry a vzdálenosti pro správnou funkci zařízení jsou na níže uvedených obrázcích.**
- Vzdálenost mezi hranou spotřebiče a přilehlým vysokým prvkem kuchyňského nábytku by měla být minimálně 150 mm.
- Prvek kuchyňského nábytku pod varnou deskou by neměl být vybaven zásuvkou. Pokud je prvek kuchyňského nábytku vodorovná příčka, nesmí být nainstalovaná ve vzdálenosti menší než minimálně 20 mm od spodní plochy pracovní desky. Prostor mezi příčkou a varnou deskou musí být prázdný, do tohoto prostoru se nesmějí vkládat žádné předměty.
- Závěsné nebo nástěnné kuchyňské prvky by měly být nainstalovány dost vysoko, aby nezasahovaly do pracovního procesu.
- Mezi spotřebičem a odsavačem musí být dodržena minimální bezpečná vzdálenost. Pro bližší informace si přečtete návod k použití a pokyny k instalaci od výrobce. Pokud pokyny od výrobce nejsou k dispozici nebo pokud se nad spotřebičem nacházejí hořlavé předměty (např. závěsné systémy, nástěnné skříňky apod.), musí být mezi spotřebičem a odsavačem zachována bezpečná vzdálenost minimálně 800 mm.
- Smontujte nábytkovou stěnu a digestoř před instalací zařízení z důvodu předcházení jejího poškození.
- Přední část musí mít pod sebou mezeru minimálně 5 mm.
- Zařízení nesmí být instalováno nad lednicí, lednicí s mrazákem, mrazákem, myčkou nádobí, pračkou, pračkou-sušičkou nebo bubnovou pračkou.
- **Pod tuto varnou desku mohou být instalovány pouze trouby vybavené chladicím ventilátorem ①.**
- Před instalací trouby byste měli odstranit zadní stěnu prvku kuchyňského nábytku v prostoru pro vypojení varné desky. Kromě toho byste měli nechat minimální prostor 5 mm na přední straně.

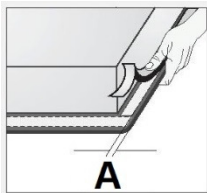


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

## Instalace pěnového těsnění (skleněné varné desky)

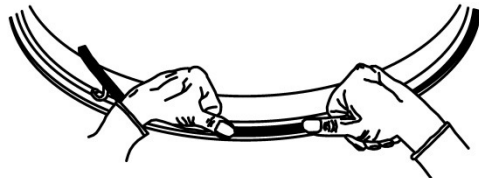


Před zasunutím spotřebiče do otvoru v kuchyňské pracovní desce se musí na spodní stranu skleněné nalepit pěnové těsnění (viz obrázek výše).

**Není dovoleno instalovat spotřebič bez pěnového těsnění!**

**Těsnění se musí připevnit ke spotřebiči následujícím způsobem:**

- Odstraňte z těsnění ochrannou fólii.
- Poté připevněte těsnění ke spodní straně skla, cca  $A=2-3$  milimetry od hrany (jak je znázorněno na obrázku). Těsnění musí být připevněné po celé délce skleněné hrany a v rozích by nemělo přechýlávat.
- Při instalaci těsnění dbejte na to, aby sklo nepřišlo do kontaktu s žádnými ostrými předměty.



## Postup při vestavění

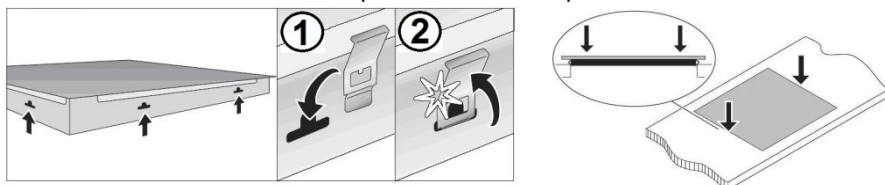
7351000

7351100

7353000

7353100

- Pracovní deska musí být umístěna ve zcela vodorovné poloze.
- Utěsněte uříznuté plochy vhodným těsnicím prostředkem pro předcházení bobtnání v důsledku vlhkosti. Těsnivo musí být ohnivzdorné.
- Umístěte dodané pružiny na místo.
- Sved'te přívodní kabel skrz výřez.
- Zasuňte desku do vyříznutého otvoru.
- Zatlačte shora varnou desku pevně směrem k pracovní desce.



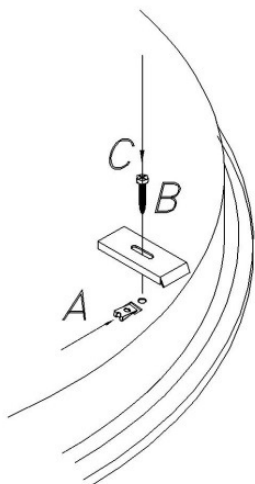
## Postup při vestavění

7316000

7316100

7352010

- Pracovní deska musí být dokonale rovná.
- Ochraňte ořezané povrchy.
- Přišroubujte nosné prvky s použitím příslušných šroubů k přední a zadní stěně varné desky (otvory a výřezy jsou již připraveny).
- Připojte varnou desku k napájecímu elektrickému rozvodu (viz pokyny pro připojení).
- Umístěte varnou desku do předem vyřezaného otvoru.
- Zatlačte ji silou o pracovní plochu.



## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉMU ROZVODU

- Spotřebič smí zapojit jen oprávněný a zkušený technik.
- Ochrana elektrického systému by měla vyhovovat všem příslušným předpisům.
- Spojovací svorky musejí být přístupné při otevření/odstranění krytu spojovacích svorek.
- Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda hodnota napětí uvedená na typovém štítku odpovídá hodnotě napětí okruhu ve vaší domácnosti.
- Typový štítek se základními údaji je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Pro fixní připojení k síti vložte mezi spotřebiče a hlavní přívod všepólový jistič. Toto zařízení musí mít mezeru mezi kontakty na všech pólech, zajišťující úplné odpojení za přepětových podmínek kategorie III.
- Vedení proudu a izolované části musejí být chráněny před jakoukoli možností přímého kontaktu.



**Základní přizpůsobení  
senzorům prostředí  
(platí pouze pro  
„7316000, 7316100,  
7351000, 7351100,  
7353000, 7353100“)**

Po každém připojení k elektrickému rozvodu bude automaticky provedeno základní přizpůsobení, které zajišťuje optimální činnost senzorů. Všechny displeje se na několik sekund rozsvítí. Během přizpůsobení senzorů nesmí být na desce položeny žádné předměty. V opačném případě dojde k přerušení přizpůsobení až do sundání položených předmětů. Během uvedené doby nebudete moci varnou desku používat.

## UPOZORNĚNÍ!

- Před jakýmkoli zásahem odpojte spotřebič od sítě. Připojte spotřebič v souladu s dodaným schématem zapojení, ujistěte se, že je zachováno příslušné síťové napětí!
- Zemnicí vodič by měl být připojen na svorku označenou značkou pro uzemnění.
- Síťový kabel by měl být napájen přes upevňovací svorku, která ho chrání před náhodným vytažením.
- Po zapojení spotřebiče zapněte všechny varné zóny/varná tělesa na dobu cca tří minut, abyste zkontrolovali, zda správně fungují.
- Nesprávné připojení může zničit části spotřebiče a zrušit platnost záruky.
- Připojovací kabel na zadní straně spotřebiče by měl být veden tak, aby se nedotýkal zadní stěny spotřebiče, protože tato část se během provozu velmi zahřívá.

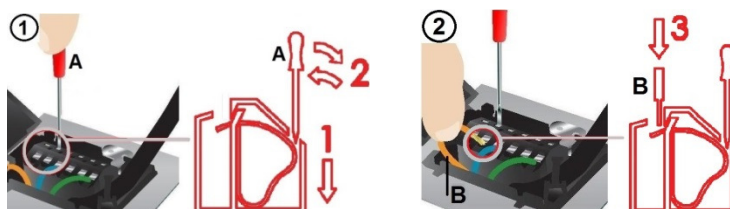
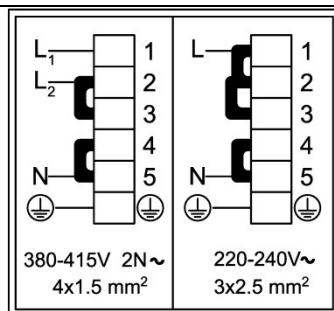
### Schéma připojení



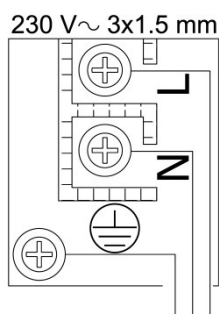
Pro připojení lze použít kabely H05V2V2-F (90 °C), nebo jiné podobné kabely.

FÁZOVÝ VODIC	L	HNEDÝ
ZEMNÍ VODIC		ŽLUTOZELENÝ
NULOVÝ VODIC	N	MODRÝ

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100



## TECHNICKÉ ÚDAJE

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
Napájecí napětí	220-240 V~ nebo 380-415 V 2N~			220-240 V~
Napájecí frekvence	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

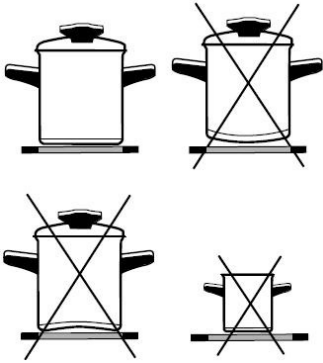
	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
TYP VARNÉ DESKY	VESTAVĚNÝ			
SÁLAVÉ ZÓNY	4	3	2	3
EC <sub>ELEKTRICKÝ SPORÁK</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

ZÓNA		EC <sub>ELECTRIC VARNÁ ZÓNA</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Před prvním použitím

- Dávejte pozor, aby byly varné zóny a hrnce vždy čisté a suché kvůli zajištění optimálního přenosu tepla a kvůli zabránění poškození sklokeramického povrchu.
- Nepokládejte na varné zóny mokré hrnce nebo poklice pokryté vodní párou. Vlhkost poškozuje varné zóny.
- Neochlazujte teplé hrnce na studených (nepoužívaných) varných zónách, protože pod hrncem se vytvoří kondenzát, který urychluje korozi.

## Hrnce



Používejte kvalitní hrnce s rovným a stabilním dnem.

- Přenos tepla je lepší, když průměr dna hrnce odpovídá průměru varné zóny a když je hrnec umístěn ve středu varné zóny.
- Při vaření v hrncích ze žáruvzdorného skla nebo porcelánu je třeba postupovat dle rad výrobce hrnců.
- Když používáte tlakový hrnec, musíte jej kontrolovat dokud nedosáhne správného tlaku. Na začátku varná zóna pracuje s maximálním výkonem a poté, v souladu s pokyny výrobce hrnce, prostřednictvím vhodného snímače snižte varný výkon.
- Dávejte pozor, aby tlakové hrnce a všechny ostatní hrnce během vaření obsahovaly dostatečné množství tekutin, protože použití prázdného hrnce na varné zóně způsobuje ohřev a poškození hrnce i varné zóny.
- Hrnce ze žáruvzdorného skla s broušeným dnem mohou být použity na vaření na sklokeramické varné desce pouze v případě, když průměr hrnce odpovídá průměru varné zóny. Hrnce s větším průměrem mohou prasknout následkem teplotního napětí.
- Během použití speciálních hrnců musíte dodržovat rady výrobce těchto hrnců.
- Když vaříte na varné desce ve světlých hrncích (ze světlého kovu) nebo s hrubým dnem, doba varu se o několik minut prodlouží (až do 10 minut). Když si přejete nechat vřít velké množství vody, doporučujeme vám použít hrnce s tmavým a rovným dnem.
- Nepoužívejte hliněné hrnce, protože by mohly způsobit poškrábání sklokeramického povrchu.

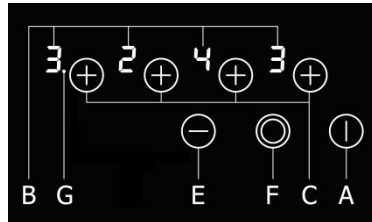
## Energetická úspora

- Když to druh přípravy pokrmu vyžaduje, používejte poklici.
- Hrnce musí mít velikost vhodnou pro množství pokrmů určených k vaření. Příprava malého množství jídla ve velkých hrncích představuje plýtvání energií.
- Pokrm, který vyžaduje dlouhé vaření, může být připraven v tlakovém hrnci.
- Různé druhy zeleniny a brambory můžete vařit s malým množstvím vody. Při uvedeném postupu se pokrm dobře uvaří, ale musíte věnovat pozornost dobrému zavření hrnce poklicí. Po dosažení varu snižte výkon na úroveň, která zajišťuje pomalý var.

## VARNÁ DESKA (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- Při zapnutí sklokeramické varné desky dojde (na chvíli) k zapnutí všech indikátorů. Varná deska je připravena k použití.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, které se rozsvítí, když se dotknete uvedených povrchů nejméně na dobu 1 sekundy.
- Každé rozsvícení senzorů je potvrzeno akustickým signálem.
- Neumísťujte předměty na povrch senzorů (Chybová hlášení).
- Zajistěte, aby byl povrch senzorů stále čistý.

## Ovládací prvky varné desky

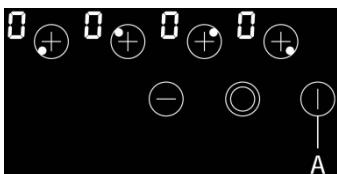


- A.** Snímač pro zapnutí/vypnutí varné desky
- B.** Indikátory úrovně vaření nebo zbytkového tepla
- C.** Senzor pro zapnutí/volbu varné zóny (+)
- E.** Senzor (-)
- F.** Senzor dvojité zóny
- G.** Kontrolka signálu pro zobrazení přídavné zóny ohřevu

## Zapnutí varné desky

- Dotkněte se senzoru pro zapnutí/vypnutí (A) nejméně na dobu 1 sekundy. Varná deska bude aktivována a na všech indikátorech výkonu (B) se rozsvítí »0«.
- Následující operace musí být provedena v průběhu 20 sekund, protože v opačném případě dojde k opětovnému vypnutí varné desky.

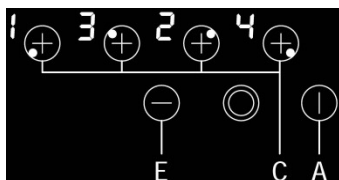
## Zapnutí varných zón



Když jste zapli varnou desku senzorem pro zapnutí/vypnutí (A), můžete v průběhu následujících 20 sekund zvolit požadovanou varnou zónu.

- Při stisknutí senzoru (C) pro požadovanou varnou zónu se na odpovídajícím displeji rozsvítí varná úroveň výkonu »0«.
- Stisknutím senzorů »+« (C) nebo »-« (E) nastavte varnou úroveň v rozsahu 1-9.

**Přidržením senzoru »+« (C) nebo »-« (E) dojde k automatickému snížení nebo zvýšení úrovně vaření. Stejný výsledek můžete dosáhnout také samostatnými dotyky odpovídajících senzorů a změnou varného výkonu samostatně pro každou jednu úroveň.**



### Vypnutí varných zón

Nastavení je možné pouze na zvolené varné zóně. Na displeji svítí symbol »0« nebo „H“, v závislosti na dříve nahřáté varné zóně (viz kapitola o zbytkovém teple).

Když vypnete varnou zónu před dokončením vaření, můžete využít zbytkové teplo a ušetřit tak elektrickou energii.

- Zvolená varná zóna musí být aktivovaná.
- Stisknutím senzoru pro zapnutí/vypnutí »-« (E) nastavte varnou úroveň na »0« a po uplynutí 10 sekund dojde k zhasnutí varné zóny.

### Rychlé vypnutí

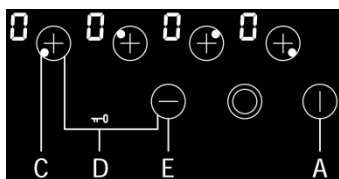
- Zvolená varná zóna musí být aktivovaná.
- K vypnutí varné zóny dojde, když se současně dotknete senzorů (+) a (-) (C a E).

Varná deska může být vypnuta kdykoli dotekem senzoru pro zapnutí/vypnutí (A).

### Vypnutí varné desky

Aktivací zablokování zabráníte činnosti nebo použití varných zón. Toto zablokování slouží také jako dětská pojistka na ochranu dětí.

### Zablokování / Dětská pojistka



### Zapnutí zablokování

- Vypněte všechny varné zóny (Nastavení „0“)
- Stisknutím senzoru (A) zapněte varnou desku (v případě, když je vypnuta). Na všech displejích je zobrazen rozsvícený symbol »0«.
- Stiskněte současně senzory (C+E, +/-). Po akustickém signálu znovu stiskněte senzor »C«. Na všech displejích je zobrazen symbol »L«, který zmizí po uplynutí 20 sekund. Zablokování/dětská pojistka je aktivována.



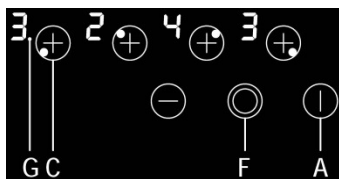
### Vypnutí zablokování

- Zablokování se vypne stisknutím senzoru (A). Na všech displejích je zobrazen rozsvícený symbol L.
- Stiskněte současně senzory (C+E, +/-). Po akustickém signálu znovu stiskněte senzor »E«. Zablokování/dětská pojistka je aktivována.

### Indikátor zbytkového tepla

Sklokeramická deska je vybavena indikátorem zbytkového tepla „H“. Po vypnutí zóny bude na displeji zobrazen rozsvícený symbol „H“, a pokud bude přítomné zbytkové teplo, budete moci používat danou varnou zónu pro ohřev pokrmů nebo rozmrazení potravin. I po zhasnutí symbolu „H“ je daná varná zóna stále teplá. Pozor na nebezpečí popálení!

### Zapnutí/Vypnutí dvojité zóny



- Po aktivaci příslušné varné zóny (C) (úroveň musí být odlišná od nuly) je tato vždy ihned zapnuta.
- Aktivací tlačítka dvojité zóny (F) jedné z aktivovaných varných zón (varná úroveň musí být odlišná od nuly) je možné aktivovat vnější okruh odpovídající dané varné zóně. Aktivovaný vnější okruh je signalizován zobrazením desetinné tečky (G) odpovídající dané varné zóně.
- Aktivace tlačítka dvojité zóny (F) způsobí opětovné zapnutí vnějšího okruhu. To je možné kdykoliv.

### Omezená doba trvání

V zájmu vyšší ochrany během činnosti, je varná deska vybavena omezovačem doby činnosti (pro každou varnou zónu. Doba trvání činnosti se řídí posledním nastavením varné úrovně.

Když varná úroveň nebude delší dobu změněna, po uplynutí určené doby, která závisí na nastavení varné úrovně (viz tabulka), dojde k automatickému vypnutí.

Varná úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximální doba (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## BEZPEČNOSTÍ FUNKCE A SIGNALIZACE CHYB

Varná deska je vybavena senzory, které ji chrání před přehřátím. V tomto případě dojde k vypnutí varných zón, které se nacházejí v blízkosti ovládacího panelu.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS CHYBY	POSTUP
<b>ER03 + NEPŘETRŽITÝ ZVUK</b>	Nepřetržitá aktivace senzorů (TLAČÍTEK) po dobu delší než 10 sekund, zapříčiněna přítomností předmětů nebo tekutin na skle zóny dotykového ovládání	Osušte vodu nebo sundejte předměty z povrchu senzorů. Když problém přetrvává, obraťte se na autorizované středisko servisní služby a uveďte chybový kód.
<b>U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40</b>	Obraťte se na autorizované středisko servisní služby a uveďte chybový kód.	

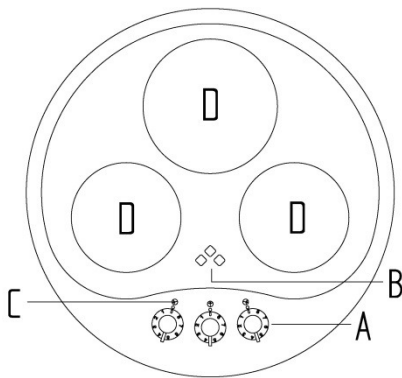
## VARNÁ DESKA (7352010)

### Otočné ovladače

Varné zóny jsou ovládané otočnými ovladači připojenými k regulátoru energie, a je třeba jimi otáčet ve směru hodinových ručiček. Čísla od 1 do 8 označují nastavení pro vaření. 1 odpovídá minimálnímu nastavení a 8 maximálnímu. 0 označuje polohu „vyp.“.

Zóna ovládaná každým otočným ovladačem může být identifikována na schématu identifikace vedlejší varné zóny.

- A. Otočný ovladač
- B. Indikátor zbytkového tepla
- C. Identifikace varné zóny
- D. Varná zóna



### Indikátor zbytkového tepla

Každý topný prvek je přiřazen jednomu indikátoru zbytkového tepla. Ten se automaticky rozsvítí poté, co teplota příslušné varné zóny dosáhla nebo překročila 50 °C. Po vypnutí varné zóny zůstane příslušná kontrolka rozsvícena po dobu potřebnou na ochlazení zóny a dosažení teploty nižší než 50 °C.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Obr. 1

Sklokeramický povrch musí zůstat po každém použití čistý, protože každá malá skvrna, která na něm zůstane, bude na teplém povrchu spálena.

Pro běžnou údržbu používejte speciální čisticí prostředky, které vytvářejí druh ochranného filmu, který chrání zařízení proti znečištění.

Před každým použitím sklokeramického povrchu je třeba odstranit z povrchu prach a možné nečistoty ze dna hrnců, které by mohly poškrábat varné zóny (obr. 1).



Obr. 2

Upozornění: Nepoužívejte ocelové drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškrábat povrch. K poškození povrchu by mohlo dojít také použitím agresivních sprejů nebo nevhodných čisticích prostředků (obr. 1 a obr. 2).

Následkem použití agresivních čisticích prostředků, ocelových drátěnek nebo znečištěného dna hrnce může dojít k opotřebování označení (obr. 2). Nejmenší znečištění mohou být odstraněna vlhkou houbou, a poté je třeba hrnec dobře osušit (obr. 3).

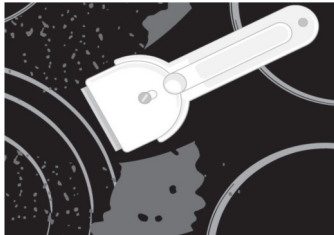


Obr. 3

Skvrny vody lze odstranit roztokem octu, který však nemůžete používat pro očištění rámu (u některých modelů), protože by mohl ztratit svůj lesk. K odstranění vápenatých zbytků nesmíte používat agresivní čisticí prostředky (obr. 3).

Nejodolnější znečištění se odstraňuje specifickými čisticími prostředky pro sklokeramické povrchy. Dodržujte rady výrobce čisticího prostředku.

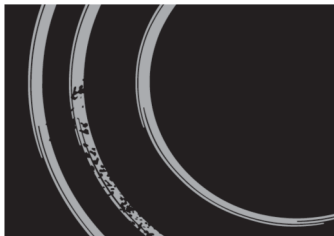
Dávejte pozor, abyste úplně odstranili čisticí prostředek z povrchu, protože případný jeho zbytek by mohl poškodit sklokeramický povrch (obr. 3).



Obr. 4

Nejodolnější nebo spálené znečištění je třeba odstranit škrabkou. Dávejte pozor, aby plastová rukojeť škrabky nepřišla do styku s teplou varnou deskou (obr. 4).

Dávejte pozor, abyste si neublížili při použití škrabky! Cukr a pokrmy, které obsahují velké množství cukru, by mohly trvale poškodit sklokeramický povrch (obr. 5), a proto je třeba škrabkou okamžitě odstranit zbytky cukru ze sklokeramického povrchu, i když je ještě teplý (obr. 4).



Obr. 5

Změna barvy sklokeramického povrchu nemá vliv na činnost nebo stabilitu povrchu. Dochází k ní následkem použití měděných nebo hliníkových hrnců nebo následkem zbytků jídla na dně hrnce, které je však velmi těžce odstranitelné.

Výstraha: Všechny výše uvedené chyby jsou estetického charakteru a neovlivňují přímo činnost zařízení. Nelze je odstranit v rámci záruky.

## SERVISNÍ SLUŽBA

V případě, kdy varná deska nefunguje, vám doporučujeme ověřit správnost zasunutí zástrčky do zásuvky elektrického rozvodu. V případě, kdy nezjistíte příčinu nesprávné činnosti, vypněte zařízení, neoprávněně do něj nezasahujte a obraťte se na Servisní službu.

Součástí zařízení je záruční list, který umožňuje využívat Servisní službu.

Záruční list si musíte náležitě vyplnit a uschovat, aby jej bylo možné dle potřeby předložit Autorizované servisní službě spolu s platným daňovým dokladem, vydaným prodejcem při koupi výrobku (dodací list, faktura, účtenka apod.), na kterém je uvedeno jméno prodejce, datum dodání, identifikační údaje výrobku a prodejní cena.

<b>Estimado(a) Cliente!</b>	<p>Este aparelho destina-se ao uso doméstico. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará portanto as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim da sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolhe os aparelhos domésticos usados, a fim de preservar o meio ambiente.</p>
<b>Instruções de uso</b>	<p>As instruções de uso, destinadas ao usuário, descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.</p> <p>Estas instruções são válidas apenas para o país cujo símbolo está indicado no aparelho. Se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.</p>
<b>Instruções de ligação</b>	<p>A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.</p>
<b>Placa de identificação</b>	<p>A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.</p>

**Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que não têm nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.**

**Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.**

Advertências Importantes	36
Encastramento	37
Ligação à rede eléctrica	38
Características técnicas	40
Placa de cozimento "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100"	42
Placa de cozimento "7352010"	44
Limpeza e manutenção	45

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- Não deixar crianças pequenas sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho se tiver tido instruções prévias sobre a forma como se servir do mesmo em toda a segurança e de ter entendido os riscos aos quais se expõem.
- Não deixe as crianças brincar com o aparelho.
- As crianças não devem proceder sem vigilância à limpeza ou à manutenção do aparelho.

• **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar continuamente as frituras. Nunca tente desligar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com um cobertura anti-fogo.

• **AVISO:** risco de incêndio; não deixe nenhum objeto em cima da placa de cozedura.

• **AVISO:** Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.

- Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois isso pode provocar um curto-circuito.
- Nunca pose utensílios de metal tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima da placa de cozedura, pois podem tornarem-se extremamente quentes.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
- Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos; não o use para outro fim, por exemplo para aquecer o local.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, por favor verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis, etc.).
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço pós-venda.
- O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança em vigor.
- Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou de uma multi-tomada, pois não oferecem nenhuma segurança suficiente (risco de sobreaquecimento com uma tomada múltipla).
- Ligue o aparelho a uma ligação permanente.
- O aparelho deve ser embutido, ligado à rede elétrica e à entrada de gás exclusivamente por um profissional qualificado.
- Não ligar os queimadores no vácuo, sem painéis.
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar nem objeto de plástico, nem folha de alumínio na superfície vitrocerâmica.
- Com o tempo, a superfície das placas elétricas em fundição e as gargantilhas podem ficar descoloridas. A sua recuperação não está coberta pela garantia.



O símbolo posicionado sobre o produto ou sobre a embalagem indica que o produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico comum, mas deve ser levado nos pontos de recolha apropriados para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

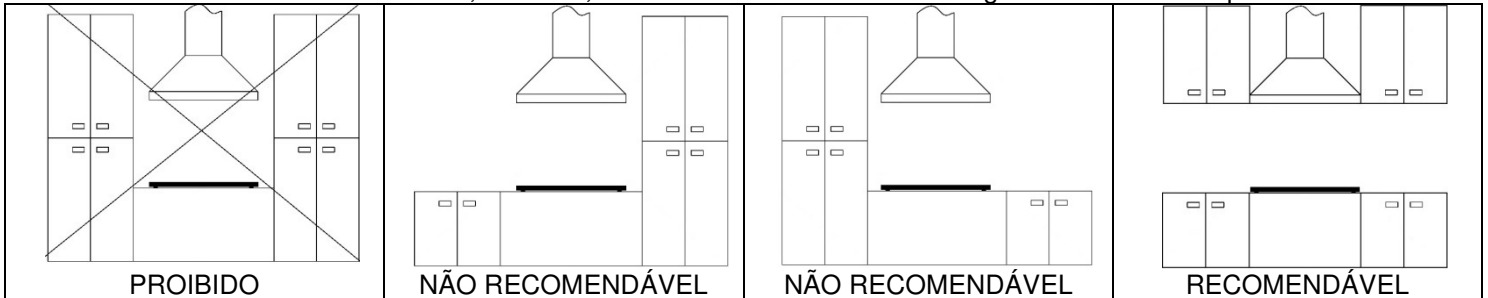
Ao eliminar este produto da forma adequada, estará contribuindo para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivantes duma eliminação inadequada do produto. Para informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o departamento municipal, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja na qual o produto foi adquirido.



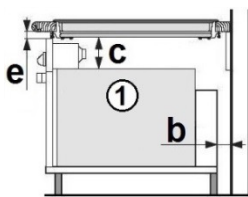
## ENCASTRAMENTO

### Advertências Importantes

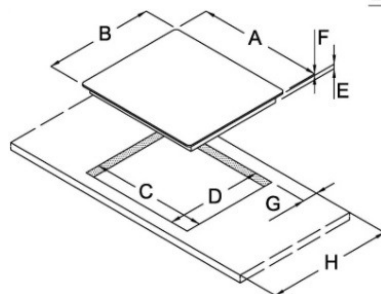
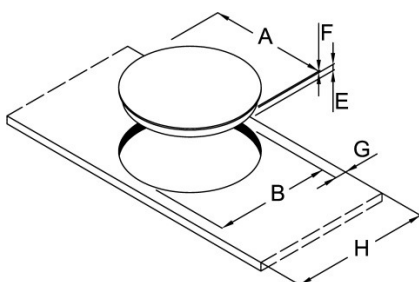
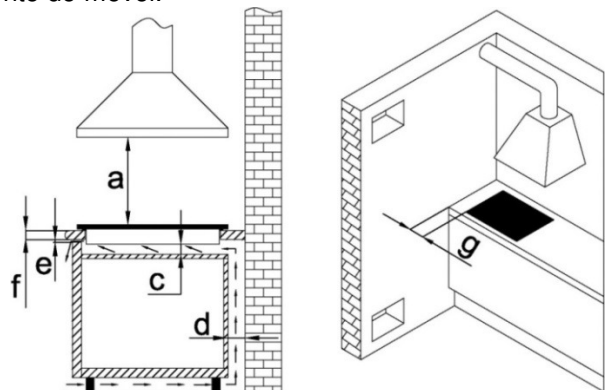
- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica apenas por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the cooktop.



- Não pode ser instalados elementos de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
- Todas as dimensões e as distâncias a respeitar para que o aparelho funciona corretamente estão indicadas nas figuras abaixo.
- O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 20 mm abaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o cooktop e a coifa deve ser idêntica à indicada nas instruções de instalação da coifa. Consulte o manual de utilização e de instalação do exaustor para mais detalhes. Se este manual não estiver disponível, ou se objetos inflamáveis (barra de utensílios, elementos murais) se encontrarem por cima do aparelho, a distância mínima é de 800mm.
- Ponha no devido lugar os elementos murais e o exaustor antes de instalar o aparelho para não o danificar.
- Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
- Não instale o aparelho por cima de um frigorífico, de um frigorífico congelador, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa, de uma máquina de lavar e secar roupa ou de uma máquina de secar roupa.
- **Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento ① podem ser instalados embaixo deste cooktop.**
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

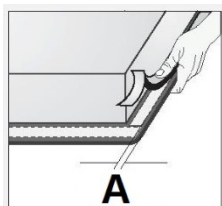


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

## Instalação da junta em espuma (para aparelhos de vidro)

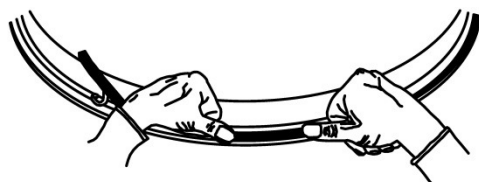


Antes de inserir o aparelho no recorte da bancada, é indispensável colocar a junta de espuma fornecida na face inferior do vidro.

**Não instale o aparelho sem a junta de espuma!**

**Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:**

- Retire a fita adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vidro, a **A=2** ou 3 mm da extremidade. A junta deve ser aplicada em toda a volta do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, o vidro não deve entrar em contato com objetos pontiagudos.



## Encastramento

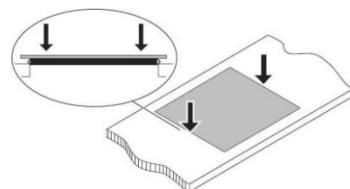
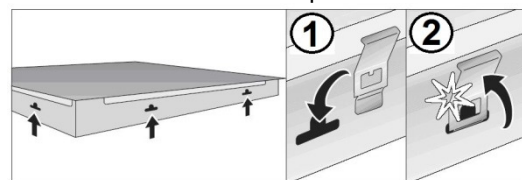
7351000

7351100

7353000

7353100

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Lubrifique as seções do corte com uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho devido à humidade. A resina deve resistir ao calor;
- Coloque no devido lugar as molas fornecidas;
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Pressionar com firmeza por cima.



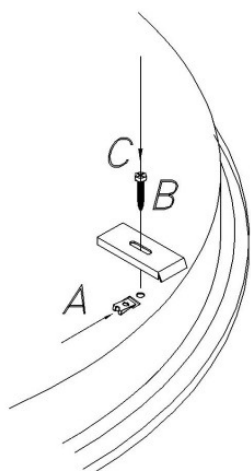
## Encastramento

7316000

7316100

7352010

- A bancada de trabalho deve ser absolutamente recta.
- Proteja as superfícies cortadas.
- Aparafuse os elementos de sustentação fornecidos com os respectivos parafusos na parede anterior e na parede posterior da placa de cozimento (os furos e as linhas de corte já estão preparados).
- Ligue a placa de cozimento à rede de alimentação (siga as instruções para a ligação).
- Posicionar a placa de cozimento na abertura recortada anteriormente.
- Empurrar com força contra a bancada de trabalho.



## LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um electricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado!
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- No caso de uma ligação permanente à rede elétrica, será necessário intercalar um dispositivo de corte omipolar entre o aparelho e a fonte de alimentação; este dispositivo deve garantir a separação dos contatos para todos os polos de forma a garantir um corte total no caso de sobretensão de categoria III.
- Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

**Adaptação básica dos sensores ao ambiente (somente para "7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100")**

Após cada ligação à rede eléctrica, automaticamente acontece a adaptação básica que assegura a função ideal dos sensores. Todos os visores acendem-se por alguns segundos. Durante a adaptação dos sensores não deve haver objectos apoiados na placa. Se não for assim, a adaptação será interrompida até a remoção dos objectos. Neste período a placa de cozimento não pode ser utilizada.

## AVISO!

- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações!
- Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois essa parte aquece muito durante o funcionamento.

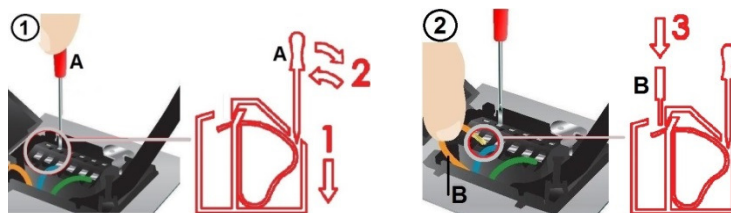
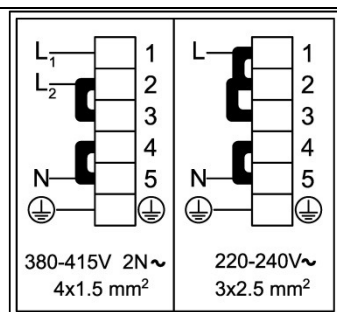
### Esquema de ligação



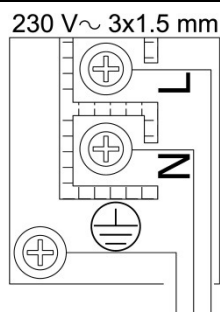
Para a ligação, podem ser utilizados cabos H05V2V2-F (90 °C), ou similares.

LINHA	L	CASTANHO
TERRA		AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL





7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100



7351000  
7351100

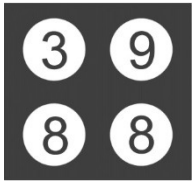





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
				
Tensão de funcionamento	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~			220-240 V~
Frequência de alimentação	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
				
TIPO DE PLACA	BUILT-IN			
ZONAS RADIANTES	4	3	2	3
EC <sub>FOGÃO ELÉCTRICO</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

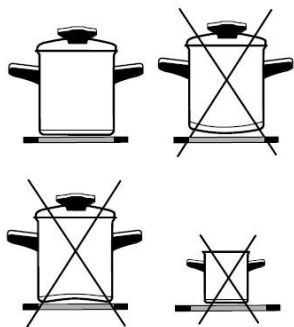
ZONAS		EC <sub>COZIMENTO ELECTRIC</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

### Antes da primeira utilização

- Preste atenção para que as zonas de cozimento e as painelas estejam sempre limpas e secas; desta forma, a transmissão de calor é otimizada e a superfície em vitrocerâmica não vai sofrer danos.
- Não apoie nas zonas de cozimento as painelas molhadas ou as tampas cobertas por vapor. A humidade danifica as zonas de cozimento.
- Não ponha as painelas quentes para resfriar nas zonas de cozimento frias (não

utilizadas), porque a condensação que se forma debaixo da panela acelera a corrosão.

## Panelas



Utilize panelas de boa qualidade, com fundo recto e estável.

- A transmissão do calor é melhor quando o diâmetro do fundo da panela corresponder ao diâmetro da zona de cozimento e quando a panela estiver posicionada no centro da mesma.
- Para cozimento em panelas de vidro termoresistentes ou em porcelana, favor observe os conselhos do produtor das panelas.
- Se estiver a utilizar panela de pressão, é necessário controlo cuidadoso até alcançar a pressão correcta. No começo, a zona de cozimento funciona na potência máxima. Em seguida, conforme as indicações do produtor da panela, com o sensor adequado diminua a potência do cozimento.
- Preste atenção para que as panelas de pressão e todas as outras panelas, durante o cozimento, contenham líquido suficiente, pois o uso da panela vazia na zona de cozimento provoca superaquecimento e danificação da panela e da zona de cozimento.
- As panelas em vidro termoresistente com o fundo recto podem ser utilizadas na placa de cozimento em vitrocerâmica somente se o diâmetro da panela corresponder àquele da zona de cozimento. As panelas com diâmetro maior podem rachar por conta da tensão térmica.
- Durante a utilização das panelas especiais, favor respeite os conselhos do produtor das panelas.
- Ao cozinhar na placa de cozimento, em panelas claras (metal claro) ou com fundo espesso, o tempo de ebulição aumenta em alguns minutos (até 10 minutos). Se desejar ferver uma grande quantidade de água, aconselhamos a utilização de panelas com fundo escuro e recto.
- Não utilize panelas de barro porque podem arranhar a superfície em vitrocerâmica.
- O diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozimento. Se a panela for pequena demais, a energia dispersa-se e a placa de cozimento pode sofrer danos.

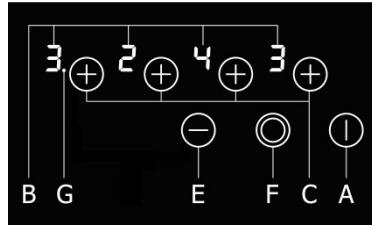
## Economia energética

- As panelas devem ser do tamanho adequado à quantidade de alimento a ser cozinhado. A preparação de pequenas quantidades de alimentos em panelas grandes representa um desperdício de energia.
- O alimento que necessitar de longo cozimento pode ser preparado na panela de pressão.
- Os vários legumes, as batatas podem ser cozinhados com pouca água. Desta forma, o alimento cozinha bem, mas deverá sempre prestar atenção a cobrir bem a panela com a tampa. Após a ebulição, diminua a potência do cozimento no nível que assegure uma lenta fervera.

## PLACA DE COZIMENTO (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- No momento da ignição da placa de cozimento em vitrocerâmica, todos os indicadores acendem-se (por um momento). A placa de cozimento está pronta para ser utilizada.
- A placa de cozimento está equipada com sensores electrónicos que acendem se as superfícies indicadas forem tocadas por pelo menos 1 segundo.
- Cada ignição dos sensores é confirmada por um sinal sonoro.
- Não posicione os objectos sobre a superfície dos sensores (Comunicação erros). Cuide para que a superfície dos sensores esteja sempre limpa.

### Elementos de gestão da placa de cozimento

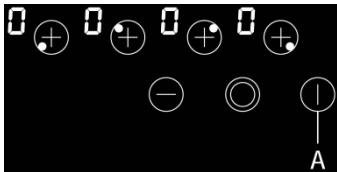


- A. Sensor para acender / apagar a placa de cozimento
- B. Indicadores nível de cozimento ou calor residual
- C. Sensor para acender / seleccionar a zona de cozimento (+)
- E. Sensor (-)
- F. Sensor duplo circuito
- G. Indicador para assinalar o círculo de aquecimento adicional

### **Como acender a placa de cozimento**

- Toque o sensor para ignição / apagamento (A) por 1 segundo, ao menos. A placa de cozimento é activada e sobre todos os indicadores de potência (B) o »0« está aceso.
- A operação seguinte deve ser realizada em 20 segundos, caso contrário a placa de cozimento irá novamente apagar.

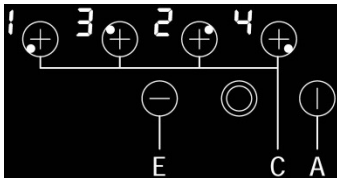
### **Como acender as zonas de cozimento**



Se a placa de cozimento foi acesa com o sensor para acensão / apagamento (A), nos 20 segundos sucessivos será possível escolher a zona de cozimento desejada.

- Ao premer o sensor (C) para a zona de cozimento desejada, o visor correspondente ilumina o nível de potência do cozimento »0«.
- Ao premer os sensores »+« (C) ou »-« (E), configure o nível de cozimento de 1-9.

**Ao premer o sensor »+« (C) ou »-« (E) os níveis de cozimento diminuem ou aumentam automaticamente. Isto é possível também ao tocar individualmente os sensores correspondentes e ao mudar a potência do cozimento para um nível determinado a cada vez.**



**A configuração é possível somente na zona de cozimento escolhida. No visor ilumina-se o símbolo »0«, ou „H“, a depender da zona de cozimento anteriormente aquecida (veja o parágrafo sobre calor residual).**

**Se a zona de cozimento for apagada antes da finalização do cozimento, poderá desfrutar o calor residual e assim poupar energia eléctrica.**

- A zona de cozimento escolhida deve ser activada.

### **Como apagar as zonas de cozimento**

- Ao premer o sensor para acender/apagar »-« (E), levem o nível de cozimento para »0« e, após 10 segundos, a zona irá apagar.

#### **Apagamento rápido**

- A zona de cozimento escolhida deve ser activada.
- A zona de cozimento apaga se tocar contemporaneamente os sensores (+) e (-) (C e E).

### **Como apagar a placa de cozimento**

A placa de cozimento pode ser apagada em qualquer momento mediante o sensor para acender/apagar (A).

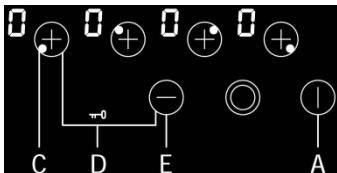
### **Bloqueio / Protecção para as crianças**

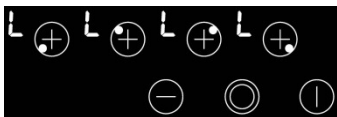
Ao activar o bloqueio, impede-se o funcionamento ou a utilização das zonas de cozimento. Este bloqueio funciona também como protecção para as crianças.

#### **Activação bloqueio**

- Apague todas as zonas de cozimento (Configuração "0")
- Ao premer o sensor (A), acenda a placa de cozimento (caso esteja desligada). Todos os visores indicam o símbolo »0« iluminado.
- Prema contemporaneamente os sensores (C+E, +/-). Após o sinal sonoro, prema novamente o sensor »C«. Todos os visores indicam o símbolo »L« que desaparecerá após 20 segundos.

O bloqueio / a protecção crianças está activado.





### Indicador do calor residual

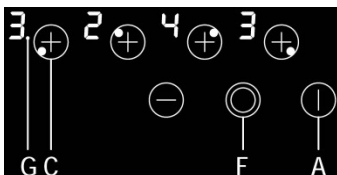
#### Desactivação bloqueio

- O bloqueio desactiva-se ao premer o sensor (A). Todos os visores indicam o símbolo L.
- Prema contemporaneamente os sensores (G+E, +/-). Após o sinal sonoro, preme novamente o sensor »E«. O bloqueio / a protecção crianças está desactivado.

A placa em vitrocerâmica está equipada com indicador do calor residual "H". Após apagar a zona de cozimento, o visor mostra o símbolo "H" iluminado e, até quando houver calor residual, pode ser utilizado para aquecer os pratos ou descongelar os alimentos.

Quando o símbolo "H" desaparecer, a zona de cozimento ainda estará quente. Atenção! Perigo de queimaduras!

### Inserir / Desinserir o duplo circuito



- Após a activação numa determinada zona de cozimento (C) (o nível deve ser diverso do zero), o duplo circuito é inserido imediatamente.
- Ao accionar a tecla do duplo circuito (F) numa zona de cozimento activada (o nível de cozimento deve ser sempre diverso do zero) é possível activar o circuito externo correspondente à dita zona de cozimento. Um circuito externo activado é assinalado pelo ponto decimal (G) pertencente à zona de cozimento em questão.
- A activação da tecla de duplo circuito (F) implica a reinserção do circuito externo. Isto é possível em qualquer momento.

### Prazo de funcionamento limitado

No caso da protecção maior durante o funcionamento, a placa de cozimento está equipada com um limitador de tempo de funcionamento (para cada zona de cozimento). O prazo de funcionamento orienta-se a depender da última configuração do nível de cozimento.

Se o nível de cozimento não for modificado por muito tempo, a zona de cozimento, após determinado prazo, que depende da configuração do nível de cozimento (ver tabela), apaga automaticamente.

Nível de cozimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

A placa de cozimento está equipada com sensores que protegem contra o superaquecimento. Neste caso, as zonas de cozimento mais próximas do painel de gestão apagam.

CÓDIGO ERRO	DESCRIÇÃO ERRO	ACÇÃO
ER03 + SOM CONTÍNUO	Activação contínua dos sensores (TECLAS) por mais de 10 segundos, provocada pela presença de objectos ou líquidos no vidro na zona do touch-control.	Seque a água ou remova os objectos da superfície dos sensores. Se o problema persistir, contacte o centro de assistência técnica autorizado e especifique o código do erro.
U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40	Contacte o centro de assistência técnica autorizado e especifique o código do erro.	

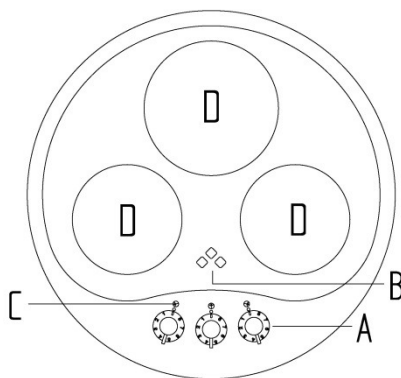
## PLACA DE COZIMENTO (7352010)

### Botões de comando

As zonas de cozimento são controladas por botões ligados a um regulador de energia, a serem girados em sentido horário. Os números de 1 a 8 indicam as configurações para o cozimento. 1 é a configuração mínima e 8 a máxima. O 0 indica a posição "off".

A zona controlada por cada botão pode ser identificada no esquema da zona de cozimento adjacente.

- A. Botão de comando
- B. Indicador de calor residual
- C. Identificação da zona de cozimento
- D. Zona de cozimento



### Indicador de calor residual

Cada elemento aquecedor está associado a um indicador de calor residual. Este acende-se automaticamente assim que a zona de cozimento correspondente tenha alcançado ou ultrapassado a temperatura de 50 °C. Uma vez apagada uma zona de cozimento, a luz relativa irá permanecer acesa pelo prazo necessário a que a zona possa arrefecer e alcançar uma temperatura inferior aos 50 °C.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Fig.1

A superfície em vitrocerâmica deve ser limpa após cada utilização, já que qualquer pequena mancha que permanecer irá queimar na superfície quente.

Para a manutenção ordinária, utilize detergentes especiais que formem uma película de protecção contra a sujeira.

Antes de cada utilização da superfície em vitrocerâmica, é necessário retirar a poeira da superfície e possível sujeira do fundo das panelas, que poderia arranhar as zonas de cozimento (Fig.1).



Fig.2

Atenção: não utilize as palhas de aço ou detergentes abrasivos que podem arranhar a superfície. Analogamente, o uso de spray agressivos ou detergentes inadequados pode causar danos (Fig. 1 e Fig. 2).

Os sinalizadores podem sofrer desgaste com o uso de detergentes agressivos, palhas de aço ou fundos de panelas sujos (Fig.2). A sujeira miúda pode ser eliminada com uma esponja húmida e em seguida a panela deve ser secada cuidadosamente (Fig. 3).

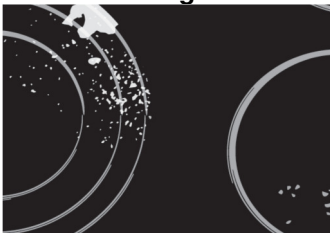


Fig.3

As manchas de água podem ser eliminadas com a solução de vinagre, que, entretanto, não pode ser aplicada na moldura (de alguns modelos) porque pode perder o seu brilho. Não utilize detergentes e spray agressivos para eliminar o calcário (Fig.3).

A sujeira mais resistente elimina-se com detergentes específicos para a limpeza das superfícies em vitrocerâmica. Siga os conselhos do produtor do detergente.

Preste atenção para remover completamente o detergente da superfície, já que algum resíduo poderia danificar a superfície em vitrocerâmica (Fig. 3).



Fig.4

A sujeira mais obstinada ou queimada deve ser retirada com o raspador. Preste atenção para que a pega em plástico do raspador não entre em contacto com a placa de cozimento ainda quente (Fig.4).

Preste atenção para não se ferir ao utilizar o raspador! O açúcar ou os alimentos muito açucarados podem danificar permanentemente a superfície em vitrocerâmica (Fig.5), portanto é necessário eliminar imediatamente os resíduos com o raspador da superfície em vitrocerâmica, mesmo se ainda estiver quente (Fig.4).

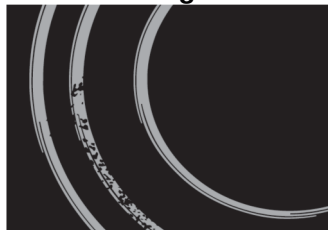


Fig.5

Uma alteração de cor da superfície em vitrocerâmica não influi no funcionamento ou na estabilidade da mesma. Esta alteração é consequência da utilização das panelas em cobre ou alumínio ou resíduos de alimentos no fundo da panela, porém muito difíceis a eliminar.

Advertência: Todos os erros acima descritos são exclusivamente de carácter estético e não têm influência directa no funcionamento do aparelho. Estes não podem ser eliminados em garantia.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de não funcionamento da placa de cozimento, aconselhamos que verifique a correcta inserção da ficha na tomada eléctrica.

Caso seja impossível identificar a causa do mau funcionamento, desligue o aparelho sem tentar desmontá-lo ou modificá-lo, e chame o Serviço de Assistência Técnica.

O aparelho é acompanhado por um certificado de garantia que lhe permite usufruir do Serviço de Assistência Técnica.

O certificado de garantia deverá ser guardado, após ter sido correctamente preenchido, para ser exibido ao Serviço de Assistência Técnica autorizado, em caso de necessidade, junto com um documento válido para fins fiscais, emitido pelo revendedor no momento da compra (documento de acompanhamento, factura, nota fiscal, outros) no qual estejam indicados o nome do revendedor, a data de entrega e os dados de identificação do produto.



## Szanowni Państwo!

Niniejsze urządzenie zostanie do zabudowy przeznaczona jest do użytkowania w gospodarstwie domowym.  
Do pakowania produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, które można bez zagrożenia dla środowiska ponownie przetwarzać, składować bądź utylizować. Materiały opakowania są w tym celu odpowiednio oznaczone.  
Gdy urządzenie zostanie wyeksploatowane, należy zadbać, by nie zagrażało ono środowisku. Zalecamy przekazać je do upoważnionego punktu zbierania zużytego sprzętu gospodarstwa domowego.

## Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla użytkownika. Zawiera opis urządzenia i sposób jego użytkowania. Instrukcja odnosi się do różnych typów urządzeń, dlatego też może zawierać opisy funkcji, których niniejsze urządzenie nie posiada.

Niniejsza instrukcja jest ważna wyłącznie wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony został kod kraju. Jeśli na urządzeniu BRAK jest symbolu kraju, należy przestrzegać instrukcji technicznej dotyczącej dostosowania urządzenia do wymagań i przepisów obowiązujących w danym kraju.

## Instrukcja podłączenia

Podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z instrukcją, załączoną do urządzenia, oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Podłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane, umieszczona jest na spodzie urządzenia.

**Producent stara się nieprzerwanie ulepszać swoje produkty. Z tego też powodu tekst i/lub ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulegać zmianom bez uprzedniego powiadomienia.**

**Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować, aby można z niej było w dowolnym momencie skorzystać; w chwili, gdy urządzenie zmienia właściciela, instrukcja obsługi powinna być wraz z urządzeniem przekazana nowemu właścicielowi.**

Ważne ostrzeżenia	48
Zabudowa	49
Podłączenie do sieci elektrycznej	50
Dane techniczne	52
Płyta grzejna "7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100"	54
Płyta grzejna "7352010"	56
Czyszczenie i konserwacja	57

## WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Podczas użytkowania urządzenia niektóre dostępne jego elementy mocno się nagzewają, dlatego należy wystrzegać się kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod stałą kontrolą.
- Podczas działania urządzenia, małych dzieci nigdy nie należy pozostawiać bez opieki. Niebezpieczeństwo oparzeń!
- Dzieci powyżej ośmiu lat oraz osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby bez doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie jedynie pozostając pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia, a także rozumieją niebezpieczeństwa, związane z użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać prac, związanych z jego konserwacją, gdy są bez odpowiedniej opieki.

**OSTRZEŻENIE!** Niekontrolowane gotowanie lub smażenie z użyciem oleju lub innego tłuszczu może być niebezpieczne, ponieważ tłuszcz, rozgrzany na płycie kuchennej, może się szybko zapalić, powodując pożar, dlatego tego typu proces przygotowywania jedzenia (np. smażenie frytek), należy mieć stale pod kontrolą. Ognia nie należy próbować gasić wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a ogień zadusić odpowiednią pokrywą lub wilgotnym materiałem.

**OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo pożaru! Na urządzenie nie należy kłaść żadnych przedmiotów.

**OSTRZEŻENIE!** Nie wolno używać pękniętej lub uszkodzonej urządzenia. W przypadku pojawienia się jakiegokolwiek widocznego pęknięcia, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej, ponieważ dzięki temu można uniknąć porażenia prądem.

- Urządzenia nie wolno czyścić przy pomocy urządzeń czyszczących gorącą parą lub parą, znajdującą się pod wysokim ciśnieniem, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Na urządzenie nie należy odkładać metalowych przedmiotów takich, jak noże, łyżki, widelce, pokrywki naczyń i inne, ponieważ mogą się mocno nagrzać.
- Urządzenie nie należy sterować za pomocą zewnętrznego zegara programującego lub układu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie należy wykorzystywać do ogrzewania pomieszczenia.
- W przypadku, gdy w pobliżu urządzenia podłączone jest do sieci jeszcze inne urządzenie elektryczne, trzeba uważać, aby jego kabel przyłączeniowy nie dotykał rozgrzanych palników.
- Pod urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów wrażliwych na temperaturę, npr. środków czyszczących, rozpylaczy itp.
- W przypadku jakichkolwiek zakłóceń czy nieprawidłowego działania, urządzenie należy od razu odłączyć z sieci elektrycznej i powiadomić upoważniony serwis naprawczy.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa.
- Urządzenie nie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przedłużacza rozdzielającego, ponieważ nie zapewnia on odpowiedniego bezpieczeństwa (może np. dojść do przegrzania przedłużacza rozdzielającego).
- Urządzenie należy przyłączać do sieci elektrycznej za pomocą przyłącza stałego.
- Urządzenie (klasa instalacji: 3) może zostać zabudowane w elemencie kuchennym i podłączone do sieci elektrycznej oraz do instalacji gazowej wyłącznie przez fachowca.
- Na urządzenie nie należy stawiać pustych naczyń.
- Urządzenie nie należy stosować jako powierzchni roboczej, gdyż może dojść do jej zadrapania ostrymi przedmiotami.
- Przyrządzanie potraw w cienkich naczyniach aluminiowych lub plastikowych na gorącym urządzeniu nie jest dozwolone. Na urządzenie nie wolno kłaść przedmiotów z plastiku czy folii aluminiowej.
- Przy długotrwałym użytkowaniu płyt żeliwnych strefa wokół płyty oraz brzeg płyty grzejnej mogą zmienić kolor. Naprawa serwisowa nie jest w tym wypadku objęta gwarancją.



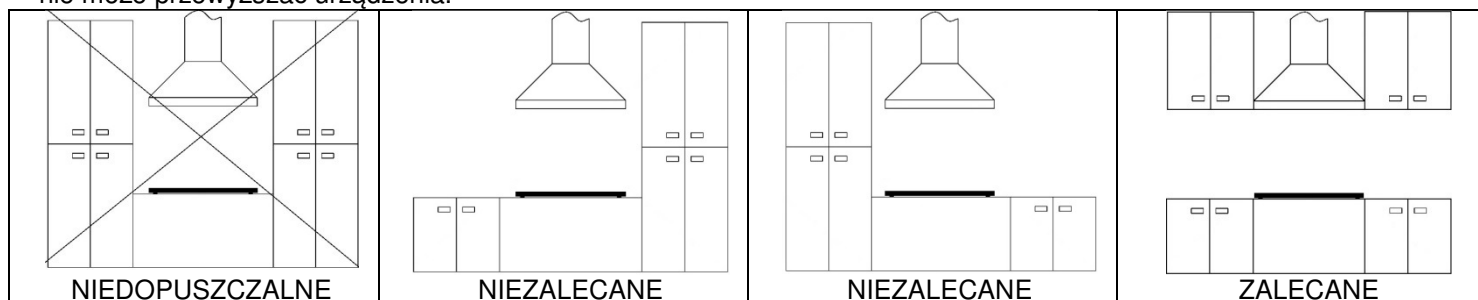
**Symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że sprzęt ten nie może być usuwany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego, ale musi być przekazany do punktu zbiórki odpowiedniego do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.**

**Prawidłowe usuwanie sprzętu pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia, które mogłyby być wynikiem nieodpowiedniego usuwania produktu. W celu uzyskania dokładniejszych informacji na temat recyklingu tego urządzenia, należy skontaktować się z biurem gminy, lokalnym punktem usuwania odpadów lub sklepem, w którym zakupiono produkt.**

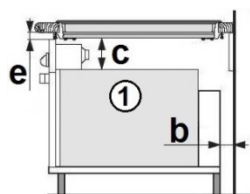
## ZABUDOWA

### Ważne ostrzeżenia

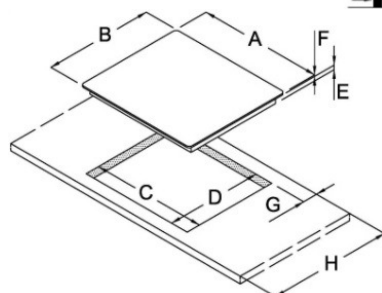
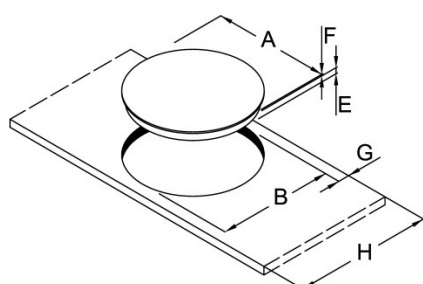
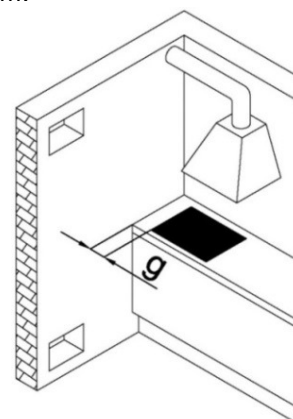
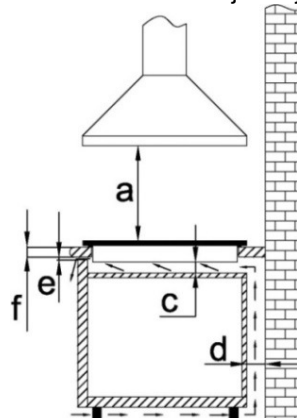
- Urządzenie może zostać zabudowane w elemencie kuchennym wyłącznie przez fachowca.
- Fornir bądź okładzina zabudowanego elementu meblowego powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100 °C), w przeciwnym razie, z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę, mogą zmienić kolor i ulec deformacji.
- Najlepiej z obu stron montowanego urządzenia przewidzieć dużą ilość miejsca. Z tyłu może być ściana, a z boku wysoki element zabudowy kuchennej lub ściana. Natomiast po drugiej stronie element zabudowy kuchennej lub przepierzenie nie może przewyższać urządzenia.



- Stosowanie listew wykończeniowych z litego drewna na blacie roboczym za urządzenie nie jest dozwolone.
- Najmniejsza odległość między krawędzią urządzenia a sąsiednim wysokim elementem kuchennym wynosi 250 mm.
- Na poniższych rysunkach przedstawione zostały wszystkie rozmiary i odstępy potrzebne do zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Element kuchenny, znajdujący się pod urządzenie, nie powinien posiadać szuflady. Jeżeli element kuchenny posiada wbudowaną poziomą przegrodę, powinna ona znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od dolnej powierzchni blatu roboczego. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i urządzenie musi pozostać wolna i nie można przechowywać w niej żadnych przedmiotów.
- Wiszące nad urządzenie elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość pomiędzy urządzenie a okapem kuchennym powinna wynosić conajmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Jeśli brak jest instrukcji producenta lub nad urządzeniem znajdują się łatwopalne przedmioty (np. suszarki, szafki wiszące, itp.), najmniejsza odległość wynosi 800 mm.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, zawiesić szafki wiszące i okap przed zamontowaniem urządzenia.
- Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.
- Urządzenia niw wolno montować nad chłodziarką, chłodziarko-zamrażarką, zamrażarką, zmywarką do naczyń, pralką, pralko-suszarką lub suszarką bębnową.
- **Pod urządzenie mogą zostać zabudowane jedynie typy piekarników, posiadające wentylator chłodzący** <sup>①</sup>.
- Przed zabudowaniem piekarnika, w strefie otworu pod zabudowę, należy koniecznie usunąć tylną ściankę elementu kuchennego. Z przodu powinna być pozostawiona przestrzeń szerokości conajmniej 5 mm.

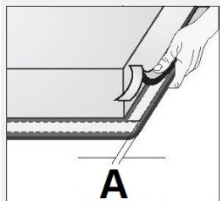


a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 20 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	7353000 7353100	7351000 7351100	7316000 7352010 7316100
A	580 mm	288 mm	520 mm
B	510 mm	510 mm	500 mm
C	560 mm	270 mm	-
D	490 mm	490 mm	-
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	5 mm	5 mm	5 mm
G	≥ 50 mm	≥ 50 mm	≥ 50 mm
H	≥ 600 mm	≥ 600 mm	≥ 600 mm

## Montaż uszczelki piankowej (dotyczy urządzeń szklanych)

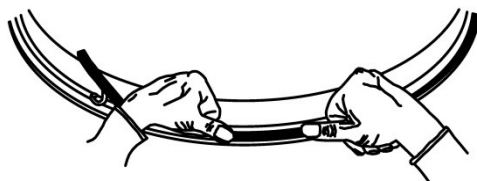


Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym, należy pod spodem szklanej nalepić uszczelkę piankową.

**Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest niedozwolona!**

**Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:**

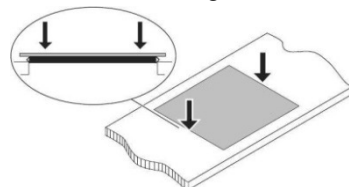
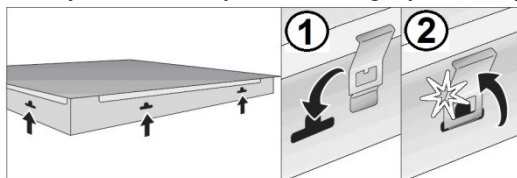
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną;
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie szklanej powierzchni, jak to jest ukazane na rysunku **A=2 - 3 mm** od krawędzi szklanej powierzchni, uszczelka powinna być przyklejona wzdłuż całej krawędzi szklanej płyty, nie powinna zachodzić na siebie na rogach płyty;
- podczas umieszczania uszczelki należy zadbać, aby szkło nie zostało uszkodzone jakimś ostrym przedmiotem.



## Przebieg operacji zabudowy

7351000  
7351100  
7353000  
7353100

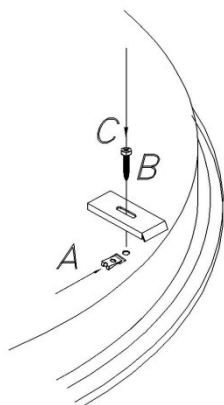
- Blat kuchenny powinien być zamontowany całkowicie poziomo;
- Dla uniknięcia pęcznienia spowodowanego wilgocią uszczelnić przycięte powierzchnie odpowiednim szczeliwem. Szczeliwo musi być odporne na działanie wysokiej temperatury;
- Załączone sprężyny mocujące należy zamocować w przewidzianych do tego punktach;
- Przeprowadzić w dół przez wycięcie kabel zasilający;
- Urządzenie należy wstawić w wycięty otwór;
- Urządzenie należy mocno od góry docisnąć do blatu kuchennego.



## Przebieg operacji zabudowy

7316000  
7316100  
7352010

- Blat roboczy musi być doskonale płaski.
- Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.
- Przykręcić elementy wspornikowe dostarczone na wyposażeniu przy użyciu śrub w przedniej i tylnej ściance płyty grzejnej (otwory i nacięcia są już przygotowane).
- Podłączyć płytę grzejną do zasilania elektrycznego (zob. instrukcje dotyczące podłączenia).
- Ustawić płytę grzejną na wcześniej wyciętym otworze.
- Wepchnąć ją zdecydowanym ruchem w blat kuchennym.



## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie upoważniony specjalista.
- Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Zaciski przyłączeniowe są dostępne po odkręceniu pokrywy gniazda przyłączeniowego.
- Przed podłączeniem należy skontrolować, czy napięcie znamionowe, zapisane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w danej sieci elektrycznej. Napięcie przyłączeniowe użytkownika powinien zmierzyć specjalista za pomocą urządzenia pomiarowego!
- Tabliczka znamionowa zawierająca podstawowe dane o urządzeniu jest zamocowana na spodzie urządzenia.
- Jeżeli zamierza się podłączyć urządzenie bezpośrednio do sieci elektrycznej (bez wtyczki), wówczas w instalacji elektrycznej pomiędzy urządzeniem a siecią powinien być zainstalowany wyłącznik instalacyjny, wielobiegunowo odcinający urządzenie od sieci, zgodnie z przepisami, odnoszącymi się do warunków przepięciowych III kategorii.
- Elementy przewodzące prąd i izolacyjne płyty powinny być po zabudowie

zabezpieczone przed możliwością zetknięcia.

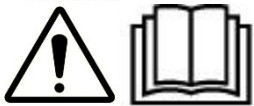
**Przystosowanie podstawowe czujników do otoczenia (tylko dla "7316000, 7316100, 7351000, 7351100, 7353000, 7353100")**

Po każdym podłączeniu do sieci elektrycznej przeprowadzane jest automatycznie przystosowanie podstawowe, które zapewnia optymalną pracę czujników. Wszystkie wyświetlacze zapalają się na kilka sekund. Podczas przystosowywania na płycie nie mogą się znajdować żadne przedmioty. Jeśli warunek ten nie jest spełniony, przystosowywanie zostaje przerwane, dopóki przedmioty nie zostaną usunięte. W tym czasie nie można korzystać z płyty grzejnej.

**UWAGA!**

- Przed jakąkolwiek ingerencją urządzenie należy zawsze odłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe, urządzenie należy podłączyć według przedstawionego schematu!
- Przewód ochronny należy podłączyć za pomocą zacisku oznaczonego symbolem uziemienia.
- Kabel przyłączeniowy powinien zostać poprowadzony przez urządzenie odciążające, zabezpieczające kabel przed niekontrolowanym wyciągnięciem.
- Po podłączeniu należy wszystkie palniki włączyć na około 3 minuty, aby sprawdzić, czy działają one prawidłowo.
- Z powodu nieprawidłowego podłączenia uszkodzeniu mogą ulec części urządzenia, co nie jest objęte naprawą w ramach gwarancji!
- Kabel przyłączeniowy z tyłu urządzenia należy poprowadzić w taki sposób, aby nie dotykał tylnej ścianki urządzenia, ponieważ nagrzewa się ona podczas działania płyty.

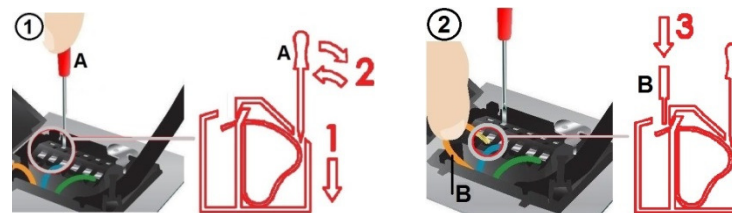
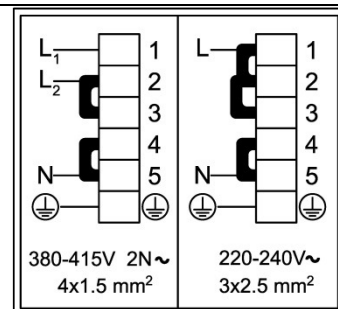
**Schemat podłączenia**



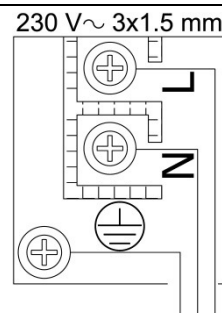
Do połączenia elektrycznego można użyć kabli H05V2V2-F (90 °C), lub innych podobnych kabli.

FAZA	L	BRAZOWY
UZIEMIENIE		ŻÓŁTO-ZIELONY
NEUTRALNY	N	NIEBIESKI

7316000  
7353000  
7352010  
7316100  
7353100

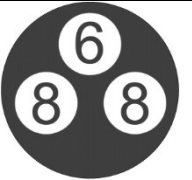
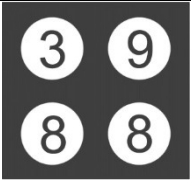
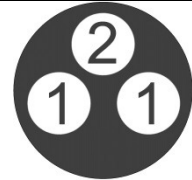
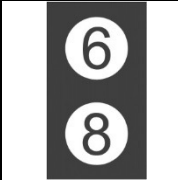


7351000  
7351100




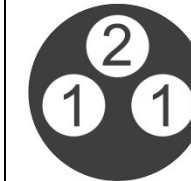
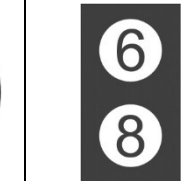
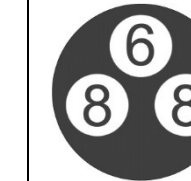


## DANE TECHNICZNE

	7316000 7316100	7353000 7353100	7352010	7351000 7351100
				
Napięcie zasilania	220-240 V~ lub 380-415 V 2N~			220-240 V~
Częstotliwość zasilania	50/60 Hz			
P <sub>TOT</sub>	4100 W	6400 W	4200 W	2900 W

①	Ø 14 cm / 1,2 kW
②	Ø 18 cm / 1,8 kW
③	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW
⑥	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
⑧	Ø 14 cm / 1,2 kW
⑨	Ø 18 cm / 1,8 kW

## EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

	7353100 7353000	7352010	7351100 7351000	7316100 7316000
				
RODZAJ PŁYTY	WBUDOWANY			
STREFY PROMIENNA	4	3	2	3
EC <sub>PŁYTA ELEKTRYCZNA</sub>	192,3 Wh/kg	195,3 Wh/kg	187,9 Wh/kg	190,9 Wh/kg

STREFA		EC <sub>ENERGII ELEKTRYCZNEJ OKOLICY</sub>
①	Ø 15,5 cm	197,0 Wh/kg
②	Ø 19,0 cm	191,9 Wh/kg
③	Ø 22,2 cm	183,3 Wh/kg
⑥	Ø 19,2 cm	178,8 Wh/kg
⑧	Ø 15,7 cm	197,0 Wh/kg
⑨	Ø 19,2 cm	191,9 Wh/kg

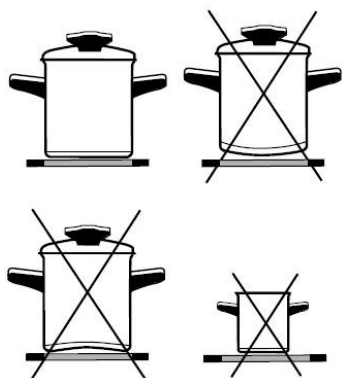
### Przed pierwszym użyciem

- Zwracać uwagę na to, aby pola grzejne i garnki były zawsze czyste i suche: w ten sposób przekazywanie ciepła jest najlepsze, a powierzchnia vitroceramiczna nie ulega uszkodzeniom.
- Nie stawiać na polach grzejnych mokrych garnków ani pokrywek pokrytych parą wodną. Wilgoć uszkadza pola grzejne.



- Nie zostawiać do wystygnięcia gorących garnków na zimnych (nieużywanych) polach grzejnych, ponieważ pod garnkiem tworzą się skropliny, które przyspieszają korozję.

## Garnki



Używać dobrej jakości garnków o równym i stabilnym dnie.

- Przekazywanie ciepła jest najlepsze, gdy średnica dna garnka pokrywa się ze średnicą pola grzejnego lub gdy garnek jest postawiony na środku pola grzejnego.
- Podczas gotowania w szklanych garnkach żaroodpornych lub z porcelany, należy stosować się do zaleceń producenta garnków.
- Podczas korzystania z szybkowaru, należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie odpowiedniego ciśnienia. Na początku na polu grzejnym o maksymalnej mocy, a następnie, zgodnie z zaleceniami producenta garnka, na polu o mniejszej mocy grzejnej.
- Należy uważać, aby szybkowary oraz pozostałe garnki podczas gotowania zawierały dostateczną ilość płynów, ponieważ użycie pustego garnka na polu grzejnym powoduje przegrzanie i uszkodzenie garnka oraz pola grzejnego.
- Szklane garnki żaroodporne o płaskim dnie, mogą być używane na płycie ze szkła ceramicznego, jeśli średnica garnka odpowiada średnicy pola grzejnego. Garnki o większej średnicy mogą popękać pod wpływem napięcia termicznego.
- Podczas korzystania ze specjalnych garnków, należy się stosować do zaleceń ich producenta.

- Podczas gotowania w jasnych garnkach (z jasnego metalu) lub garnkach o grubym dnie, czas osiągnięcia temperatury wrzenia wydłuża się o kilka minut (do 10 minut). Do zagotowania dużej ilości wody zalecamy użycie garnków o ciemnym i równym dnie.
- Nie używać glinianych garnków, gdyż mogłyby zarysować szklano-ceramiczną powierzchnię.

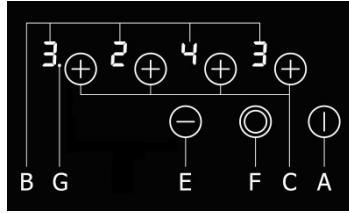
## Oszczędność energetyczna

- Używać pokrywki, jeśli sposób przygotowywania potrawy na to pozwala.
- Wielkość garnków powinna być dostosowana do ilości gotowanego jedzenia. Przygotowywanie małych ilości jedzenia w dużych garnkach powoduje marnowanie energii.
- Żywność wymagająca długiego gotowania może być przygotowywana w szybkowarach.
- Warzywa, ziemniaki mogą być gotowane w niewielkiej ilości wody. W ten sposób żywność dobrze się gotuje, należy jednak pamiętać o przykryciu garnka pokrywką. Po zawrzeniu, należy zmniejszyć moc grzejną do poziomu zapewniającego wolne gotowanie.

## PŁYTA GRZEJNA (7316000, 7353000, 7351000, 7351100, 7353100, 7316100)

- W momencie włączenia vitroceramicznej płyty grzejnej zapalają się wszystkie wskaźniki (na krótką chwilę). Płyta grzejna jest gotowa do użycia.
- Płyta grzejna jest wyposażona w czujniki elektroniczne, które włączają się, jeśli wskazane powierzchnie zostaną dotknięte przez co najmniej 1 sekundę.
- Każde włączenie czujników jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Nie stawiać przedmiotów na powierzchni czujników (Komunikat o błędzie). Powierzchnię czujników należy utrzymywać zawsze w czystości.

### Elementy sterujące płyty grzejnej

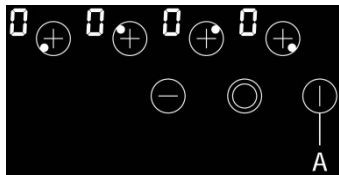


- A. Czujnik do włączania/wyłączania płyty grzejnej
- B. Wskaźniki poziomu mocy lub ciepła resztkowego
- C. Czujnik do włączania/wyboru płyty grzejnej (+)
- E. Czujnik (-)
- F. Czujnik podwójnego obiegu
- G. Kontrolka sygnału, pokazująca dodatkowy okrąg grzejny

### Włączanie płyty grzejnej

- Dotknąć czujnika włączania/wyłączania płyty (A) przez co najmniej 1 sekundę. Płyta grzejna jest włączona i na wszystkich wskaźnikach mocy (B) zapalone jest »0«.
- Następną operację należy przeprowadzić w przeciągu 20 sekund, inaczej płyta grzejna ponownie się wyłączy.

### Włączanie pól grzejnych



Jeśli płyta grzejna została włączona czujnikiem włączania/wyłączania (A) w ciągu następujących 20 sekund można wybrać żądane pole grzejne.

- Po naciśnięciu czujnika (C) żadanego pola grzejnego, na odpowiadającym mu wyświetlaczu zapali się poziom mocy grzewczej »0«.
- Naciskając czujniki »+« (C) lub »-« (E), należy ustawić poziom mocy grzewczej od 1 do 9.

Trzymając wciśnięty czujnik »+« (C) lub »-« (E) zmniejsza się lub zwiększa automatycznie poziom mocy grzewczej. To samo można osiągnąć poprzez pojedyncze kilkakrotne dotknięcie odpowiednich czujników, zmieniając moc grzewczą z każdym dotknięciem o jeden poziom.

Ustawienie mocy jest możliwe tylko dla wybranego wcześniej pola grzejnego. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol »0« lub „H“, w zależności od tego czy pole grzejne jest jeszcze rozgrzane po wcześniejszym gotowaniu (zob. rozdział ciepło resztkowe).

Wyłączenie pola grzejnego przed zakończeniem gotowania pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego i zaoszczędzenie energii elektrycznej.

### Wyłączanie pól grzejnych

- Wybrane pole grzejne musi być aktywowane.
- Naciskając czujnik włączania/wyłączania »-« (E), powoduje się ustawienie poziomu mocy grzewczej na »0«, a po upływie 10 sekund, pole grzejne wyłącza się.

### Szybkie włączanie

- Wybrane pole grzejne musi być aktywowane.
- Pole grzejne wyłącza się po równoczesnym dotknięciu czujników (+) i (-) (C i E).

### Wyłączanie płyty grzejnej

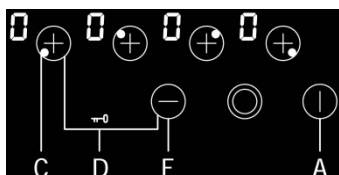
Płyta grzejna może zostać wyłączona w każdej chwili poprzez dotknięcie czujnika włączania/wyłączania (A).

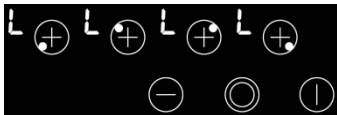
### Blokada / Zabezpieczenie przed dziećmi

Włączenie blokady uniemożliwia działanie oraz używanie pól grzejnych. Blokada ta pełni również funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

### Włączanie blokady

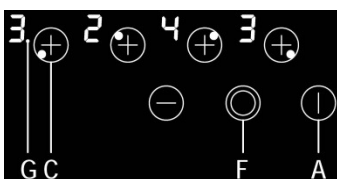
- Wyłączyć wszystkie pola grzejne (Ustawienie »0«)
- Naciskając czujnik (A) włączyć płytę grzejną (jeśli jest wyłączona). Na wszystkich wyświetlaczach zapalony jest symbol »0«.
- Wcisnąć równocześnie czujniki (C+E, +/-). Po sygnale dźwiękowym nacisnąć ponownie czujnik »C«. Na wszystkich wyświetlaczach zapalony jest symbol »L«, który znika po 20





### Wskaźnik ciepła resztkowego

### Włączanie/wyłączanie podwójnego obiegu



### Ograniczony czas działania

sekundach.  
Blokada/zabezpieczenie przed dziećmi jest włączona.

#### Wyłączanie blokady

- Blokadę wyłącza się przez naciśnięcie czujnika (A). Na wszystkich wyświetlaczach pojawia się symbol L.
- Wcisnąć równocześnie czujniki (C+E, +/-). Po sygnale dźwiękowym nacisnąć ponownie czujnik »E«. Blokada/zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączona.

Witroceramiczna płyta grzejna jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego "H". Po wyłączeniu pola grzejnego, na wyświetlaczu pojawia się symbol "H"; dopóki utrzymuje się ciepło resztkowe można je wykorzystać do podgrzewania potraw lub rozmrażania żywności.  
Gdy symbol "H" znika, pole grzejne jest wciąż gorące.  
Uwaga, niebezpieczeństwo oparzeń!

- Po aktywacji któregoś z pól grzejnych (C) (poziom musi być inny niż zero), jest on od razu włączony.
- Przy użyciu przycisku podwójnego obwodu (F) aktywowanego pola grzejnego (poziom grzewczy musi być różny od zera) możliwe jest włączenie obwodu zewnętrznego odpowiadającego temu polu. Włączenie zewnętrznego obwodu jest sygnalizowane zapaleniem się punktu dziesiątego (G) przynależącego do danego pola grzejnego.
- Użycie przycisku podwójnego obwodu (F) powoduje ponowne włączenie obwodu zewnętrznego. Jest to możliwe w każdej chwili.

W celu zapewnienia większej ochrony podczas działania, płyta grzejna jest wyposażona w ogranicznik czasowy działania (dla każdego pola grzejnego. Czas działania jest zależny od ostatniego ustawienia poziomu mocy grzejnej.  
Jeśli poziom mocy grzejnej nie jest zmieniany przez długi czas, pole grzejne, po upływie określonego czasu, zależnego od ustawienia poziomu mocy grzejnej (zob. tabela), wyłącza się automatycznie.

Poziom mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas maksymalny (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## FUNKCJA ZABEZPIECZENIA I SYGNALIZACJA BŁĘDÓW

Płyta grzejna jest wyposażona w czujniki zabezpieczające ją przed przegrzaniem. W takim przypadku wyłączają się pola grzejne znajdujące się najbliżej panelu sterowania.

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	DZIAŁANIE
ER03 + DŹWIĘK CIĄGŁY	Ciągłe przyciśnięcie czujników (PRZYCISKÓW) przez dłużej niż 10 sekund, spowodowane obecnością przedmiotów lub płynów na szkle w strefie panelu sterowania touch-control	Zetrzeć wodę lub usunąć przedmioty z powierzchni czujników. Jeśli problem nie ustaje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym podając kod błędu.
U400 ER20 ER21 ER22 ER36 ER40	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym podając kod błędu.	

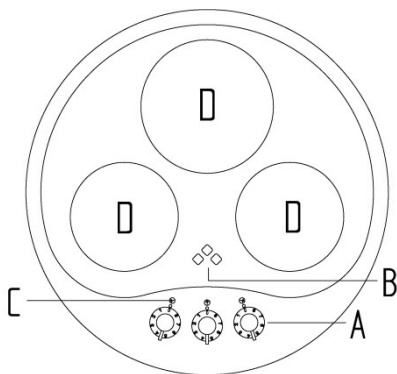
## PŁYTA GRZEJNA (7352010)

### Pokręta sterowania

Polami grzejnymi steruje się przy użyciu pokręteł połączonych z regulatorem energii, którymi obraca się w kierunku zgodnym z obrotem wskazówek zegara. Numery od 1 do 8 oznaczają ustawienia dotyczące poziomu grzania. 1 to ustawienie minimalne, zaś 8 to ustawienie maksymalne. 0 oznacza stan wyłączenia "off".

To jakim polem steruje dane pokrętło można sprawdzić na umieszczonym obok schemacie identyfikacji pola grzejnego.

- A. Pokrętło sterowania
- B. Wskaźnik ciepła resztkowego
- C. Identyfikacja pola grzejnego
- D. Pole grzejne



### Wskaźnik ciepła resztkowego

Każdemu z elementów grzejnych jest przypisany wskaźnik ciepła resztkowego. Włącza się on automatycznie za każdym razem, gdy dane pole grzejne osiąga lub przekracza temperaturę 50 °C. Po wyłączeniu pola grzejnego, światło pozostanie zapalone, dopóki pole nie ochłodzi się, osiągając temperaturę niższą niż 50 °C.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Rys.1

Powierzchnia vitroceramiczna musi być czyszczona po każdym użyciu, ponieważ wszelkie zabrudzenia spalą się na gorącej powierzchni.

Do konserwacji zwyczajnej należy używać specjalnych detergentów pozostawiających ochronną warstwę zabezpieczającą przed zabrudzeniami.

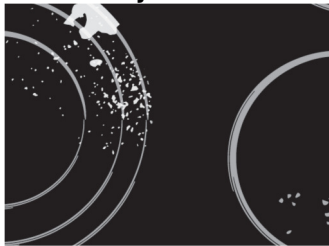
Przed każdym użyciem płyty vitroceramicznej, należy usunąć kurz z jej powierzchni oraz możliwe zabrudzenia z dna garnków, które mogłyby zarysować pola grzejne (Rys.1).



Rys.2

Uwaga: nie używać metalowych gąbek ze stali lub detergentów ściernych, które mogą zarysować powierzchnię. Również agresywne spray'e lub inne nieodpowiednie detergenty mogą uszkodzić powierzchnię (Rys.1 i Rys.2).

Umieszczone na płycie oznaczenia mogą zniknąć z powodu używania agresywnych detergentów, metalowych gąbek lub zabrudzonych garnków (Rys.2). Mniejsze zabrudzenia można usunąć przy użyciu wilgotnej gąbki, garnek należy dobrze wytrzeć do sucha (Rys.3).



Rys.3

Plamy od wody można usunąć roztworem octu, którego jednak nie można używać do czyszczenia ramy (niektórych modeli) ponieważ może stracić ona swój połysk. Nie należy używać agresywnych detergentów i spray'ów do usuwania śladów kamienia (Rys.3).

Do trudniejszych do usunięcia zabrudzeń należy stosować detergenty opracowane specjalnie do czyszczenia szkła ceramicznego. Stosować się do zaleceń producenta detergentu.

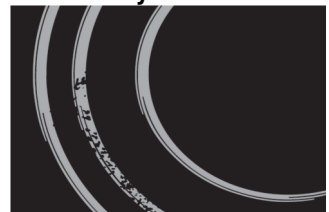


Rys.4

Należy uważać, aby całkowicie usunąć detergent z powierzchni płyty, ponieważ jego resztki mogłyby uszkodzić szkło ceramiczne (Rys.3).

Najbardziej odporne zabrudzenia lub przypalone resztki należy usunąć skrobakiem. Należy uważać, aby plastikowa rączka skrobaka nie dotknęła gorącej płyty grzejnej (Rys.4).

Należy uważać, aby się nie zranić podczas używania skrobaka! Cukier oraz potrawy zawierające dużo cukru mogą trwale uszkodzić powierzchnię płyty vitroceramicznej (Rys.5), z tego powodu należy natychmiast usuwać skrobakiem pozostałości cukru z powierzchni płyty, nawet jeśli jest ona jeszcze gorąca (Rys.4).



Rys.5

Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie ani na stabilność płyty. Odbarwienie jest konsekwencją użycia miedzianych lub aluminiowych naczyń lub też resztek jedzenia na dno garnka. Jest ono bardzo trudne do usunięcia.

Ostrzeżenie: Wszystkie opisane powyżej wady są natury estetycznej i nie mają bezpośredniego wpływu na działanie urządzenia. Ich usunięcie nie jest objęte gwarancją.

## SERWIS TECHNICZNY

Jeśli płyta nie działa, należy sprawdzić czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Jeśli przyczyna usterki w działaniu nie jest jasna, należy wyłączyć urządzenie, nie demontować go i wezwać Serwis Techniczny.

Urządzenie posiada certyfikat gwarancyjny, który pozwala korzystać z usług Serwisu Technicznego

Odpowiednio wypełniony certyfikat gwarancyjny należy zachować w celu przedstawienia go, w razie potrzeby, Serwisowi Technicznemu wraz z dokumentem fiskalnym wydanym przez punkt sprzedaży w momencie zakupu (dowód dostawy, faktura, paragon fiskalny, itp.), na którym widnieje nazwa punktu sprzedaży, data dostawy oraz dane identyfikacyjne urządzenia.





cod. 9606872

**Foster** spa

via M.S. Ottone, 18/20

42041 Brescello (RE) – Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)

**LIB30400/B-R2**

090118