


BETRIEBSANLEITUNG DER KOCHMULDE

Um die Kochmulde optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung gut auf.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung gebrauchter Geräte

- Die Geräte werden aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.

Energieeinsparung

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

WICHTIGE HINWEISE

- Diese Kochmulde ist ausschließlich als Kochgerät von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
 - Vermeiden Sie es, die Kochmulde Witterungseinflüssen auszusetzen.
 - Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
 - Berühren Sie die Kochmulde nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie sie nicht, wenn Sie barfußig sind.
- Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:**
- von der Kochmulde im Allgemeinen, um Verletzungen zu vermeiden.
Die Kochmulde erreicht während des Betriebs und auch nach ihrem Ausschalten sehr hohe Temperaturen;
 - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Metallteile usw.);
 - von der Kochmulde, die entsorgt werden soll.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe der Kochmulde verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren.

- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie die Kochplatten/ -zonen nie ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie niemals Kunststoff, Aluminiumfolie, Tücher, Papier usw. auf die heißen Kochzonen.
- Die Kochmulde ist mit Platten/Zonen verschiedenen Durchmessers ausgestattet. Verwenden Sie nur Töpfe mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochplatte /-zone entspricht oder etwas größer ist.
 - Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem "Sandwichboden", die für Elektrokochmulden geeignet sind.
 - Töpfe und Pfannen mit gewölbtem Boden sind ungeeignet und können zu Schäden an Glaskeramik-Mulden führen.

VOR DER BENUTZUNG DER KOCHMULDE

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme:

- Haftetiketten von der Kochmulde;
- Kartonteile und Schutzfolien;
- Prüfen Sie die Kochmulde auf Transportschäden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

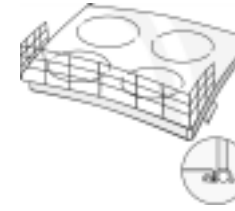
Vor ihrer ersten Inbetriebnahme müssen Gusskochplatten 3 Min. lang bei voller Leistung aufgeheizt werden, um von Bearbeitungsrückständen herrührende Gerüche zu eliminieren. Stellen Sie auf jede Kochzone einen mit Wasser gefüllten Topf.

BESONDERE HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON GLASKERAMIK-KOCHMULDEN

- Wurde die Kochmulde durch herabfallende Gegenstände oder harte Schläge beschädigt (Glasbruch), darf sie nicht weiter verwendet werden. Trennen Sie in diesem Fall die Kochmulde/Einbauherd von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen und verstaendigen Sie den Kundendienst.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Kochmulde, um Kratzer zu vermeiden.
- Blicken Sie nicht für längere Zeit auf den Halogenring der eingeschalteten Kochzone.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen dürfen nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommen, sonst könnte diese Schaden nehmen. Sollte dies doch einmal vorkommen, ist die Kochzone gemäß den Anweisungen in Kapitel "Pflege und wartung" zu reinigen.

ZUBEHÖR

Kindersicherung AMH 122
Dieses Zubehör kann beim Kundendienst unter der Bestellnummer 4819 310 18436 oder beim Vertragshändler unter der Bezugsnummer 017124 bezogen werden.



PFLEGE UND WARTUNG

Wichtig: Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Gusskochplatten:

Trennen Sie die Gusskochplatte von der Stromversorgung durch die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd auf "Aus" zu stellen.

- Verwenden Sie zur Reinigung ein Tuch und Seifenlauge.
Bitte beachten: Nach längerem Gebrauch kann die Kochplatte eine andere Färbung annehmen, die auf die hohen Betriebstemperaturen zurückzuführen ist.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, oder Metallschwämmchen.
- Lassen Sie keine sauren oder korrosiven Substanzen (Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf der Kochplatte.
- Besteht Ihre Kochplatte aus Edelstahl, sollten Sie zur Reinigung im Handel erhältliche Spezialpflegemittel verwenden.

Glaskeramik-Kochmulden:

- Lassen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch erst abkühlen und reinigen Sie sie dann. Auf diese Weise beugen Sie stärkerer Verschmutzung vor und erleichtern sich die Reinigung.
- Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier / saubere Tücher und Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden.
- Hartnäckigen Schmutz können Sie mit dem Glasschaber (falls mitgeliefert) und einem Spezialreinigungsmittel entfernen.
 - Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays oder Metallschwämmchen.
 - Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Die Kochmulde funktioniert nicht:

- Schalten Sie die Kochmulde aus und wieder an, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- Kontrollieren Sie, dass der Einstell-/Bedienknopf nicht auf "0" steht.
Stellen Sie die Sicherung fuer die Kochmulde/Einbauherd fuer einige Minuta auf "Aus" und dann wieder auf "An".

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Prüfen Sie, ob das Problem anhand der in Kapitel "Erst einmal selbst prüfen" beschriebenen Punkte gelöst werden kann.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Typ und Modell der Kochmulde;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild unter der Kochmulde). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Kochmulde ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie 89/109.**
- Sie ist zur ausschließlichen Verwendung als Kochgerät bestimmt. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.**
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:**
 - Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;**
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie "EMV" 89/336;**
 - Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.**


HOB INSTRUCTIONS

GB

To get full satisfaction from the hob, please read these instructions carefully and keep them for future consultation.

PROTECTING THE ENVIRONMENT

Disposal of packaging materials

- The packing material can all be fully recycled, as confirmed by the recycling symbol .
- The various parts of the packing must not be sent for waste, but recycled in conformity with the regulations imposed by local authorities.

Disposal of used household appliances

- The appliances are built from recyclable or reusable materials. When scrapping them, comply with local waste-disposal regulations. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.

Energy saving

- Use pots and pans whose bottom diameter is equal to that of the cooker plates, or slightly larger.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- If possible, keep the pot covered when cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with little water in order to cut down cooking time.
- A pressure cooker allows you to save even more energy and time.

CAUTION

- The hob is designed for use as a domestic food cooker only. No other type of use is allowed. The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- Do not expose the hob to atmospheric agents.
- Any repairs or adjustments must be carried out exclusively by a qualified technician.
- Avoid touching the hob with wet hands or using it when barefoot.

Do not allow children to touch:

- the hob in general, to avoid burns. During and immediately after use the hob reaches extremely high temperatures;
- packing materials (bags, polystyrene, metal parts, etc.);
- the hob to be scrapped.
- Make sure that the electrical wires of other electrical appliances near the hob do not come into contact with hot parts of the hob itself.

- Always keep a watch on pans when cooking with oil and grease. The oil and grease might overheat and catch fire!
- Do not use the hob as a support or worktop.
- Do not leave the hot plates/cookers turned on when they are empty.
- Do not rest plastic, aluminium foil, clothes, paper etc. on the hot plates/cookers.
- The hob is fitted with hot plates/cookers of different sizes. Use pans whose bottom diameter is equal to that of the hot plates/cookers, or slightly larger.
 - Use pots and pans specifically designed for electric hobs, particularly those with multiple layer flat-bottoms.

Pans with concave or convex bottoms are not suitable, and may damage the glass ceramic hob.

BEFORE USING THE COOKING HOB

Before use, remove:

- adhesives stuck on the hob;
- cardboard guards and protective plastic film;
- check whether the hob has been damaged during transport. If in doubt, contact the After Sales Service;
- in the case of non glass ceramic hobs, when using for the first time turn on to full heat for approximately 3 min. to eliminate residual fumes. Place a pan full of water on each of the hot plates.

SPECIFIC RECOMMENDATIONS WHEN USING THE GLASS CERAMIC HOB

- Should the hob become cracked or broken as a result of violent impact or heavy items falling onto it, do not use it, disconnect it from the power supply and call the After Sales Service immediately.
- Do not slide pots and pans around on the hob, as this might scratch the surface.
- Do not stare at the halogen cooking elements when they are lit.
- Sugar or foods with a high sugar concentration must not come into contact with the hot cooker, as they might damage it. If substances of this kind do come into contact with the cooker, clean it carefully following the instructions provided in chapter "Care and maintenance".

ACCESSORY

Child guard AMH 122

This accessory can be obtained from the After Sales Service under code number 4819 310 18436 or from your dealer under reference number 017124.



CARE AND MAINTENANCE

Important: never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Electric hob:

Before cleaning the electric hob, disconnect it from the power supply and wait until it is cool.

- Clean with a cloth damped in hot water and liquid detergent.

N.B: Continuous use of the hob may result in a change in colour around the cooker plates, due to the high temperatures they reach.

- Do not use products which are abrasive, corrosive or chlorine based, or steel pads.
- Do not leave acid substances (vinegar, salt or lemon juice, etc.) on the cooking hob.
- If your hob is made of stainless steel, clean it with specific products of the type available in the shops.

Glass ceramic hob:

- Clean the cooktop, when it is cool, after each use. This will prevent the build-up of dirt and make cleaning easier.
- Use a clean cloth, absorbent kitchen wipes and washing up liquid or a specific glass ceramic cleaner.
- Remove baked-on dirt with the special scraper tool (if provided) and specific cleaning products.
 - Any food spills should be cleaned off before they dry.
 - Do not use abrasive products, chlorine-based cleaners, oven-cleaner spray or pan scourers.
 - The hob should be treated periodically with specific products available from the shops, following the manufacturer's instructions.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The hob does not work:

- Turn the hob off and on again, to make sure that the problem has been solved.
- Make sure that the dial is not turned to "0". Turn the omnipolar switch to "Off" for a few minutes and then turn it back to "On".

AFTER SALES SERVICE

Before you call the After Sales Service

- Make sure that you cannot solve the problem yourself following the points described in chapter "Troubleshooting Guide".

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

Please give:

- a short description of the fault;
- the exact type and model of hob;
- service number (i.e., the number that follows the word SERVICE on the rating plate under the hob itself). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an **authorised After Sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

DECLARATION OF CONFORMITY

- **This hob is suitable for contact with foodstuffs, and complies with EEC Directive 89/109/CEE.**
- **It has been designed to be used only for cooking. Any other use (e.g for room heating) is considered as improper use and potentially dangerous.**
- **This appliance has been designed, constructed and marketed in compliance with:**
 - safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23;
 - protection requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
 - requirements of EEC Directive 93/68.

NOTICES D'EMPLOI TABLE DE CUISSON

FR

Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement les notices d'emploi et à les conserver pour toute consultation ultérieure.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻️.
- Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des vieux appareils

- Les appareils ménagers sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc., ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'utilisation de l'autocuiseur permet de réduire davantage les consommations énergétiques et les temps de cuisson.

AVERTISSEMENTS PRÉLIMINAIRES

- Cette table de cuisson a été conçue uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Évitez d'exposer la table de cuisson aux agents atmosphériques.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez de toucher la table de cuisson avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.

Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :

- la table de cuisson en général, pour éviter des lésions. La table de cuisson atteint des températures très élevées pendant son fonctionnement et immédiatement après sa mise hors tension ;
- les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.) ;
- l'appareil à mettre au rebut.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate de la table de cuisson ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes de celle-ci.

- Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme base d'appui ou comme surface de travail.
- Évitez de faire fonctionner les plaques/foyers à vide.
- Ne déposez jamais d'objets en plastique, de feuilles d'aluminium, de chiffons, de papier, etc. sur les plaques/foyers encore chauds.
- La table de cuisson est équipée de plaques/foyers de différents diamètres. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque/du foyer.

Les casseroles à fond concave sont à proscrire car elles pourraient endommager la surface vitrocéramique.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant d'utiliser la table de cuisson la première fois, retirez :

- les adhésifs situés sur le dessus de la table de cuisson ;
- les protections en carton et le film plastique ;
- assurez-vous que la table de cuisson n'a pas été endommagée au cours du transport. En cas de problème, contactez votre Service Après-vente ;
- si vous utilisez une table de cuisson non vitrocéramique, faites-la fonctionner à la puissance maximum pendant environ 3 minutes lors de la première utilisation, afin d'éliminer les odeurs qui se dégagent des déchets de la fabrication. Déposez sur chaque plaque une casserole contenant de l'eau.

CONSEILS SPÉCIFIQUES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Si vous constatez des fêlures ou des ruptures sur la surface vitrocéramique suite à la chute d'objets lourds ou de coups violents, n'utilisez plus la table de cuisson, débranchez-la à l'aide du dispositif de coupure omnipolaire et faites appel immédiatement à votre Service Après-vente.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur la surface vitrocéramique sous peine de griffer le revêtement.
- Ne fixez pas de manière intensive le foyer halogène au cours de son fonctionnement.
- Évitez que du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre n'entrent en contact avec la table de cuisson chaude, car ils pourraient l'endommager. Si cela devait se produire, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions reportées au chapitre "Entretien et nettoyage".

ACCESSOIRES

Sécurité enfants AMH 122

Vous pouvez vous procurer cet accessoire portant le code 4819 310 18436 auprès de votre Service Après-vente ou de votre revendeur sous la référence 017124.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou à vapeur.

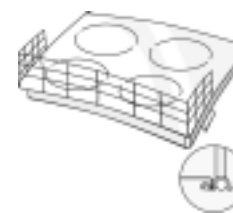
Table de cuisson électrique :

Avant de procéder au nettoyage de votre table de cuisson, débranchez-la du réseau à travers le dispositif de coupure omnipolaire et attendez qu'elle soit complètement froide.

- Nettoyez-la à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide.
N.B : L'utilisation continue de la table de cuisson pourrait entraîner une modification de sa couleur d'origine à proximité des plaques, en raison des températures élevées atteintes par ces dernières.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, ni de détergents corrosifs à base de chlore ni d'éponges à récurer.
- Essuyez immédiatement les substances acides qui se seraient déposées sur le plan de cuisson (vinaigre, jus de citron, etc.).
- Si votre table de cuisson est en acier inoxydable, nettoyez-la à l'aide de produits spécifiques disponibles dans le commerce.

Table de cuisson vitrocéramique :

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, en veillant à la laisser d'abord refroidir. De cette manière, vous éviterez que les salissures ne s'accumulent et son nettoyage sera plus aisé.
- Pour nettoyer la table de cuisson vitrocéramique, utilisez un chiffon propre, de l'essuie-tout et un détergent délicat pour vaisselle ou un produit spécifique pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide du grattoir spécial (si présent) et de produits spéciaux.
 - Évitez que des résidus d'aliment ne sèchent sur la surface vitrocéramique.
 - N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, ni de détergents corrosifs à base de chlore, ni de vaporisateurs spéciaux pour four ni d'éponges à récurer.
 - Nous vous recommandons de traiter régulièrement votre table de cuisson vitrocéramique à l'aide de produits spécifiques disponibles dans le commerce, en vous conformant aux instructions fournies.



DIAGNOSTIC DES PANNES

La table de cuisson ne fonctionne pas :

- Éteignez puis rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.
- Assurez-vous que le bouton de commande n'est pas positionné sur "0". Positionnez le dispositif de coupure omnipolaire sur "Arrêt" pendant quelques minutes puis remettez-le sur "Marche".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

- Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut sur base des points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le numéro service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique, installée en dessous la table de cuisson). Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- **Cette table de cuisson est destinée à être mise en contact avec des denrées alimentaires et est conçue conformément à la Directive européenne 89/109/CEE.**
- **Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et peut, par conséquent, s'avérer dangereuse.**
- **Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux :**
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE ;
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.

GEBRUIKSAANWIJZING VAN KOOKPLAAT

Om optimaal van uw nieuwe kookplaat te kunnen profiteren, raden wij u aan alle gebruiksaanwijzingen aandachtig door te lezen en deze te bewaren.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

- De verpakking is 100% recyclebaar, zoals wordt aangegeven door het symbool .
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afdanken van oude huishoudelijke apparatuur

- De apparatuur is vervaardigd van recyclebare of herbruikbare materialen. Als u besluit om de apparatuur weg te doen, volg dan de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking. Knip het netsnoer door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.

Energiebesparing

- Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Kook groenten, aardappels, etc. met weinig water om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- De kookplaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van voedsel worden gebruikt. Elk ander gebruik is verboden. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Stel de kookplaat niet bloot aan weersinvloeden.
- Eventuele reparaties of technische ingrepen aan de kookplaat mogen uitsluitend door een erkende vakman worden verricht.
- Vermijd tijdens het gebruik van de kookplaat contact met vochtige lichaamsdelen en het lopen op blote voeten.
- Verhinder dat kinderen in de buurt komen van:**
 - de kookplaat in het algemeen, om letsel te voorkomen. De kookplaat bereikt tijdens het functioneren zeer hoge temperaturen en is direct na zijn uitschakeling ook nog heet;
 - de verpakking (zakken, polystyreen, nieten, etc.);
 - een kookplaat die afgedankt is.
- Verzeker u ervan dat elektrische bedrading van andere elektrische apparatuur, die in de buurt van de kookplaat wordt gebruikt, niet in contact komt met hete onderdelen ervan.

- Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie heeft gebruikt. Olie en vet kunnen oververhit raken en vlam vatten!
- Plaats geen vreemde voorwerpen op de kookplaat en gebruik hem niet als werkblad.
- Laat de verwarmingsplaten/kookzones niet werken wanneer er geen pan op staat.
- Leg geen plastic, aluminiumfolie, doeken, papier, etc. op de verwarmingsplaten/kookzones als die nog warm zijn.
- De verwarmingsplaten/kookzones van de kookplaat hebben verschillende diameters. Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk is of iets groter is dan die van de betreffende verwarmingsplaat/kookzone.
 - Gebruik pannen die speciaal voor elektrische kookplaten bestemd zijn en vooral die met een dikke platte bodem.

Pannen met een holle of bolle bodem zijn niet geschikt en kunnen de glaskeramische plaat beschadigen.

ALVORENS DE KOOKPLAAT TE GEBRUIKEN

Verwijder vóór het gebruik:

- de stickers op de kookplaat;
- de kartonnen beschermstukken en de plastic beschermlaag;
- controleer of de kookplaat tijdens het transport geen schade heeft geleden. Neem in geval van twijfel contact op met uw dealer of met de dichtstbijzijnde Klantenservice.
- Als de kookplaat niet van glaskeramiek is, moet hij bij het allereerste gebruik 3 min. op vol vermogen werken om eventuele nare geuren, afkomstig van fabricageresiduen, te verwijderen. Plaats op iedere verwarmingsplaat een pan met water.

ADVIEZEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

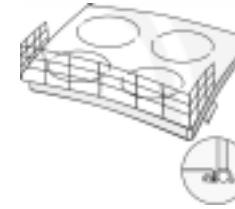
- Als u scheuren of barsten in de kookplaat opmerkt, nadat er zware voorwerpen op zijn gevallen of er hard op is geslagen, mag u deze niet langer gebruiken: koppel de kookplaat via de omnipoaire tussenschakelaar los van het elektriciteitsnet en bel onmiddellijk de Klantenservice.
- Schuif niet met pannen over de kookplaat, daar dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken.
- Fixeer de halogene kookzones niet, wanneer deze in werking zijn.
- Verhinder dat suiker, of producten met een hoog suikergehalte in contact komen met de warme kookplaat, deze kan hierdoor beschadigen. In het geval dat dit toch gebeurt, de plaat zorgvuldig schoonmaken overeenkomstig de aanwijzingen in hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

ACCESSOIRE

Beveiliging voor kinderen AMH 122

Dit accessoire kan bij de Klantenservice aangevraagd worden als artikelnr.

4819 310 18436 of bij de eigen dealer als artikelnr. 017124.



ONDERHOUD EN REINIGING

Belangrijk: gebruik nooit een hogedrukspruit of een stoomreiniger.

Elektrische kookplaat:

Alvorens de elektrische kookplaat te reinigen deze eerst via de omnipoaire tussenschakelaar van het elektriciteitsnet loskoppelen en wachten tot deze is afgekoeld.

- Reinig de kookplaat met een doekje dat bevochtigd is met warm water en een vloeibaar reinigingsmiddel. **N.B:** de zones van de verwarmingsplaten kunnen bij voortdurend gebruik iets van kleur veranderen; dit wordt veroorzaakt door de hoge temperaturen die ze bereiken.
- Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende middelen op chloorbasis, of metaalsponsjes.
- Laat geen zure bestanddelen (als azijn, zout, citroensap, etc.) lange tijd op de kookplaat liggen.
- Indien u een kookplaat van roestvrijstaal heeft, kunt u deze reinigen met specifieke in de handel verkrijgbaar producten.

Glaskeramische kookplaat:

- Reinig de kookplaat na ieder gebruik en pas nadat deze is afgekoeld. Op deze manier koekt het vuil niet aan en is hij gemakkelijker schoon te maken.
- Gebruik een schoon doekje, keukenpapier en een delicaat afwasmiddel of een specifiek reinigingsmiddel voor glaskeramische kookplaten.
- Verwijder hardnekkig vuil met het speciale schrapertje (indien bijgeleverd) en een specifiek reinigingsmiddel.
 - Vermijd dat eventuele voedselresten op de plaat kunnen opdrogen.
 - Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende middelen op chloorbasis, ovenreinigingsprays of metaalsponsjes.
 - Het is raadzaam de kookplaat regelmatig te behandelen met een speciaal in de handel verkrijgbaar onderhoudsproduct; volg hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het product.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De kookplaat werkt niet:

- Zet de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- Controleer of de bedieningsknop niet op de stand "0" staat. Zet de omnipoaire tussenschakelaar enkele minuten op de stand "Off" en vervolgens weer op de stand "On".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

- Controleren of het niet mogelijk is het probleem zelf te verhelpen aan de hand van punten die beschreven worden in hoofdstuk "Opsporen van storingen".

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje, aan de onderzijde van de kookplaat). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wend u, in het geval dat reparatie noodzakelijk is, tot een erkende After-sales Service (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het product.

CONFORMITEITSVERKLARING

- Deze kookplaat is bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn 89/109/EEG.
- De kookplaat is ontworpen om uitsluitend als apparaat voor het bereiden van voedsel te worden gebruikt. Ieder ander gebruik (bijv. voor verwarming van het vertrek) dient als oneigenlijk en dus als gevaarlijk te worden beschouwd.
- De oven is ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - de veiligheidsvereisten van de "Laagspanningsrichtlijn" 73/23/EEG;
 - de veiligheidsvereisten van de "EMC"-richtlijn 89/336/EEG;
 - de vereisten van de richtlijn 93/68/EEG.

INSTRUCCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

ES

Para sacar el máximo rendimiento de la placa de cocción, lea con atención estas instrucciones de uso y guárdelas para consultarlas siempre que sea necesario.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻️.
- No arroje el material de embalaje en el medio ambiente, elimínelo de acuerdo con la normativa local vigente.

Eliminación del aparato viejo

- Los electrodomésticos están contruidos con materiales reciclables o reutilizables. Para su eliminación, siga las normas locales de eliminación de residuos. Corte los cables de alimentación para que no se puedan utilizar de nuevo.

Ahorro de energía

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual o ligeramente superior al de las zonas de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Cueca verduras, patatas, etc. con poco agua para reducir los tiempos de cocción.
- Las ollas a presión reducen aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.

ADVERTENCIAS

- La placa de cocción ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico para cocinar alimentos. Está prohibido cualquier otro uso. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- No exponga la placa de cocción a los agentes atmosféricos.
- La placa debe ser reparada o ajustada exclusivamente por un técnico cualificado.
- No toque la placa de cocción con las manos mojadas ni la utilice estando descalzo.

Evite que los niños toquen:

- la placa de cocción, en particular cuando está en marcha e inmediatamente después, cuando está muy caliente;
 - el material de embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
 - la placa de cocción vieja.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos situados cerca de la placa de cocción no estén en contacto con las partes calientes de la placa.

- Vigile la placa si utiliza mucha grasa o aceite para cocinar. El aceite y la grasa al calentarse pueden incendiarse.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni de apoyo.
- No encienda las placas ni las zonas de cocción si no ha colocado recipientes en ellas.
- No deposite plástico, papel de aluminio, paños, papel, etc. sobre las placas ni las zonas de cocción si aún están calientes.
- La placa de cocción cuenta con placas y zonas de cocción de diámetro diferente. Utilice ollas cuyo diámetro de fondo sea igual o ligeramente superior al diámetro de las placas y las zonas de cocción.
 - Utilice sartenes y ollas especiales para placas eléctricas con el fondo plano multicapas.

Las ollas con el fondo cóncavo o convexo pueden dañar la placa vitrocerámica.

ANTES DE UTILIZAR LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de utilizar la placa de cocción quite:

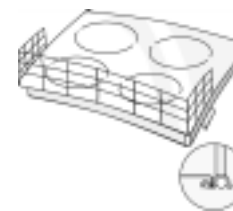
- los adhesivos de la placa de cocción;
- las protecciones de cartón y la película de plástico protectora;
- compruebe que la placa de cocción no se haya dañado durante el transporte. En caso de duda, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica;
- la primera vez que utilice la placa, si no es vitrocerámica, caliéntela al máximo durante 3 min para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes. Ponga una olla con agua sobre cada placa.

CONSEJOS ESPECIALES PARA USAR LA PLACA VITROCERÁMICA

- En caso de fisuras o roturas en la placa como consecuencia de un impacto fuerte (caída de objetos, etc.), desconéctela de la red eléctrica pulsando el dispositivo de interrupción omnipolar y llame inmediatamente al Servicio de asistencia técnica.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la placa ya que la superficie se puede rayar.
- No mire fijamente las zonas de cocción halógenas cuando están funcionando.
- Evite el derramamiento de azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcares sobre la placa de cocción ya que podrían dañarla. Si sucediese, limpie la placa siguiendo las instrucciones del capítulo "Mantenimiento y limpieza".

ACCESORIO

Dispositivo de seguridad para niños AMH 122
Solicite este accesorio al Servicio de asistencia (cód. 4819 310 18436) o al revendedor (ref. 017124).



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Importante: no utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

Placa de cocción eléctrica:

Antes de limpiar la placa de cocción eléctrica desconéctela de la red eléctrica pulsando el dispositivo de interrupción omnipolar y déjela enfriar.

- Límpiala con un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido.
NOTA: el uso continuo de la placa de cocción puede modificar el color original de las placas debido a las altas temperaturas que alcanzan.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos o que contengan cloro ni estropajos metálicos.
- No deje sobre la placa de cocción sustancias ácidas (vinagre, sal, jugo de limón, etc.).
- Si la placa es de acero inoxidable, límpiela con productos especiales disponibles comercialmente.

Placa vitrocerámica:

- Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela. De esta forma la suciedad no se acumula y la limpieza resulta más fácil.
- Utilice un paño limpio, papel de cocina absorbente y detergente delicado para vajilla o productos específicos para placas vitrocerámicas.
- Elimine los restos de suciedad con el rascador (si se incluye) y productos específicos.
 - Evite que los residuos de alimentos se resequen.
 - No utilice productos abrasivos, corrosivos o que contengan cloro, productos específicos para limpiar hornos ni estropajos metálicos.
 - Se aconseja limpiar la placa periódicamente con productos específicos disponibles comercialmente (siga las instrucciones recomendadas por el fabricante).

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

La placa de cocción no funciona:

- Vuelva a encender la placa para comprobar si se ha solucionado el problema.
- Asegúrese de que el mando no esté en la posición "0". Lleve el dispositivo de interrupción omnipolar a "Off" durante algunos minutos y a continuación llévelo hasta "On".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de contactar con el Servicio de asistencia:

- Intente resolver el problema, para ello consulte el capítulo "Guía para solucionar problemas".

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- un breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra debajo de la placa. El número de servicio también se incluye en el folleto de la garantía;
- la dirección completa;
- el número de teléfono.

Si fuera necesario reparar la placa, contacte con los **centros de asistencia autorizados** que garantizan el uso de piezas de recambio originales.

Estas reglas elementales aseguran la calidad y la eficiencia del producto.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD


- Esta placa de cocción ha sido diseñada para entrar en contacto con alimentos y está fabricada de acuerdo con la Directiva Europea 89/109/CEE.
- Ha sido diseñada para su uso exclusivo como aparato de cocina. Cualquier otro uso (por ej. para calentar una habitación) se considera impropio y potencialmente peligroso.
- Ha sido diseñada, fabricada y comercializada de acuerdo con:
 - los requisitos de seguridad de la Directiva "Baja Tensión" 73/23/CEE;
 - los requisitos de protección de la Directiva "EMC" 89/336/CEE;
 - los requisitos de la directiva 93/68/CEE.

INSTRUÇÕES DA PLACA DE FOGÃO

Para tirar o máximo rendimento da placa de fogão, leia atentamente todas as instruções de utilização e guarde-as para uma consulta futura.

SUGESTÕES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclado, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem .
- As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação dos velhos electrodomésticos

- Os electrodomésticos foram fabricados com material reciclável ou reutilizável. Em caso de desmantelamento dos aparelhos, respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Antes de os desmantelar, inutilize-os, cortando o cabo de alimentação.

Poupança de energia

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao da área de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- Cozinhe os legumes, as batatas, etc. com pouca água, de modo a reduzir o tempo de cozedura.
- Uma panela de pressão permite-lhe poupar ainda mais tempo e energia.

ADVERTÊNCIAS

- A placa de fogão foi concebida apenas para um uso doméstico e para a cozedura de alimentos. Não são permitidas outras utilizações. O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Evite a exposição da placa de fogão aos agentes atmosféricos.
- Eventuais reparações ou intervenções devem ser executadas apenas por um técnico qualificado.
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.

Evite o contacto das crianças com:

- a placa de fogão, de forma geral, para evitar lesões. A placa de fogão atinge, durante e logo após o funcionamento, temperaturas muito elevadas;
- as embalagens (sacos, esferovite, partes metálicas, etc.);
- a placa de fogão a eliminar.
- Certifique-se de que os fios eléctricos de outros aparelhos utilizados junto à placa de fogão não entram em contacto com as peças quentes da mesma.

- Vigie a cozedura se cozinhar com muita gordura e óleo. O óleo e a gordura poderão aquecer demasiado e provocar um incêndio!
- Não utilize a placa de fogão como base de apoio ou como superfície de trabalho.
- Evite ligar os queimadores/áreas de cozedura inutilmente.
- Não coloque plástico, papel de alumínio, panos, papel, etc. sobre os queimadores/áreas de cozedura quentes.
- A placa de fogão está equipada com queimadores/áreas de cozedura de diâmetros diferentes. Utilize panelas com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao diâmetro dos queimadores/áreas de cozedura.
 - Utilize panelas e frigideiras específicas para queimadores eléctricos, dotadas de uma base plana de estratos múltiplos.

As panelas com fundo côncavo ou convexo não são adequadas e podem danificar a placa de vidro cerâmico.

ANTES DE UTILIZAR A PLACA DE FOGÃO

Antes de a utilizar, retire:

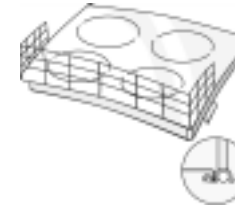
- os autocolantes aplicados na placa de fogão;
- os pedaços de cartão e a película de protecção de plástico;
- certifique-se de que a placa de fogão não sofreu danos durante o transporte. Em caso de dúvida, contacte o Serviço Pós-Venda;
- se a placa não for de vidro cerâmico, faça-a funcionar à potência máxima durante cerca de 3 min. quando a utilizar pela primeira vez, a fim de eliminar o cheiro dos materiais de fabrico residuais. Coloque uma panela com água em cada queimador.

SUGESTÕES ESPECÍFICAS PARA A UTILIZAÇÃO DA PLACA DE VIDRO CERÂMICO

- Não utilize a placa se, após uma queda de objectos pesados ou uma pancada violenta, se verificar a ocorrência de rachas ou rupturas. Desligue-a da corrente eléctrica através do aparelho de corte omnipolar e contacte imediatamente o Serviço Pós-Venda.
- Evite arrastar as panelas e as frigideiras pela placa de fogão para não riscar a superfície.
- Não olhe fixamente para as áreas de cozedura halogéneas durante o seu funcionamento.
- O açúcar ou os alimentos com um elevado teor de açúcar não devem entrar em contacto com a placa de fogão quente, dado que tal poderá danificá-la. Se tal acontecer, limpe cuidadosamente a placa seguindo as instruções do capítulo "Manutenção e limpeza".

ACESSÓRIO

Protecção das crianças AMH 122
Este acessório pode ser adquirido no Serviço Pós-Venda com o cód. 4819 310 18436 ou solicitado ao próprio revendedor com a referência 017124.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Importante: evite absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.

Placa de fogão eléctrica:

Antes de proceder à limpeza da placa de fogão eléctrica, desligue-a da corrente eléctrica através do aparelho de corte omnipolar e aguarde que ela arrefeça.

- Limpe-a com um pano humedecido em água quente e detergente líquido.
 - N.B:** O uso contínuo da placa poderá alterar a cor original no sítio dos queimadores devido às altas temperaturas que os mesmos atingem.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos à base de cloro, nem palha-de-aço.
- Evite deixar substâncias ácidas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) na placa de fogão.
- Se a sua placa for de aço inox, limpe-a com os produtos específicos que se encontram à venda.

Placa de fogão de vidro cerâmico:

- Limpe a placa de fogão após cada utilização, quando ela arrefecer. Tal evita a acumulação de sujidade e facilita a limpeza.
- Utilize um pano limpo, papel absorvente de cozinha e um detergente suave para máquinas de lavar loiça ou um produto de limpeza específico para placas de vidro cerâmico.
- Retire a sujidade seca com o raspador especial (se fornecido) e um produto de limpeza específico.
 - Evite deixar secar eventuais resíduos de alimentos.
 - Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos à base de cloro, sprays de limpeza para fornos, nem palha-de-aço.
 - A placa deve ser tratada periodicamente com os produtos específicos que se encontram à venda, seguindo as respectivas instruções.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE AVARIAS

A placa de fogão não funciona:

- Desligue e ligue novamente a placa de fogão para ver se o problema foi resolvido.
- Certifique-se de que o botão não está na posição "0". Coloque o aparelho de corte omnipolar na posição "Off" durante alguns minutos e, em seguida, coloque-o novamente na posição "On".

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

- Certifique-se de que não consegue resolver o problema seguindo os pontos descritos no capítulo "Guia para a resolução de avarias".

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa de fogão;
- o número de assistência (número que se encontra após a palavra SERVICE presente na chapa de características da placa de fogão). O número de assistência também está indicado no boletim da garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda autorizado (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

A inobservância destas instruções pode comprometer a segurança e a qualidade do produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE


- Esta placa de fogão foi concebida para estar em contacto com produtos alimentares e está em conformidade com a Directiva Europeia 89/109/CEE.
- Foi concebida para ser utilizada apenas como aparelho de cozedura. Qualquer outra utilização (por ex. aquecimento de salas) é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.
- Foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
 - os requisitos de segurança da Directiva "Baixa tensão" 73/23/CEE;
 - os requisitos de protecção da Directiva "EMC" 89/336/CEE;
 - os requisitos da Directiva 93/68/CEE.

ISTRUZIONI PIANO DI COTTURA

Per utilizzare al meglio il piano di cottura, Vi invitiamo a leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e a conservarle.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento dei vecchi elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.

Risparmio energetico

- Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente o leggermente superiore al diametro delle zone di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con poca acqua al fine di ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione si possono ridurre ulteriormente i consumi di energia ed il tempo di cottura.

AVVERTENZE

- Il piano di cottura è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Evitare l'esposizione del piano di cottura agli agenti atmosferici.
- Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti esclusivamente da un Tecnico qualificato.
- Evitare di toccare il piano di cottura con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.

Evitare che i bambini abbiano contatti con:

- il piano di cottura in genere per evitare lesioni. Il piano di cottura durante e subito dopo il funzionamento raggiunge temperature molto elevate;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, parti metalliche ecc.);
- il piano di cottura da rottamare.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano non vadano a toccare le parti calde dello stesso.

- Sorvegliare la cottura se si cucina con molto grasso e olio. L'olio e il grasso infatti potrebbero surriscaldarsi ed incendiarsi!
- Non servirsi del piano di cottura come base di appoggio o come superficie di lavoro.
- Evitare di far funzionare a vuoto le piastre/zone di cottura.
- Non appoggiare plastica, fogli di alluminio, panni, carta ecc. sulle piastre/zone di cottura ancora calde.
- Il piano di cottura è dotato di piastre/zone di cottura di diametro diverso. Utilizzare pentole con diametro del fondo corrispondente o leggermente superiore al diametro delle piastre/zone di cottura.
 - Utilizzare tegami e pentole specifici per piastre elettriche, in particolare con fondo piatto multistrato.

Le pentole con fondo concavo o convesso non sono adatte e possono danneggiare il piano in vetroceramica.

PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA

Prima dell'utilizzo, rimuovere:

- adesivi situati sopra il piano di cottura;
- protezioni di cartone e pellicola protettiva di plastica;
- verificare che il piano di cottura non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica;
- nel caso di piano non vetroceramico quando lo si usa per la prima volta, farlo funzionare a piena potenza per circa 3 min. per eliminare gli odori dei residui di lavorazione. Ponete su ciascuna piastra una pentola contenente acqua.

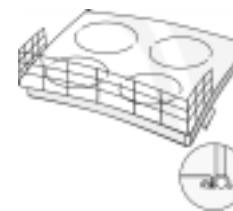
CONSIGLI SPECIFICI PER L'USO DEL PIANO VETROCERAMICO

- Se a seguito di caduta di oggetti pesanti o di colpi violenti si dovessero notare incrinature o rotture, non utilizzare il piano, disconnetterlo dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di interruzione onnipolare e chiamare immediatamente il Servizio Assistenza Tecnica.
- Evitare di spostare sul piano di cottura pentole e tegami per non graffiare la superficie.
- Non fissare intensamente le zone di cottura alogene durante il funzionamento.
- Zucchero o cibi con un contenuto di zuccheri elevato non devono entrare in contatto con il piano di cottura caldo, in quanto potrebbero danneggiarlo. Se ciò dovesse accadere, pulire accuratamente il piano seguendo le istruzioni del capitolo "Manutenzione e pulizia".

ACCESSORIO

Protezione bambini AMH 122

Questo accessorio può essere richiesto al Servizio Assistenza con il cod. 4819 310 18436 o al proprio rivenditore con il riferimento 017124.



MANUTENZIONE E PULIZIA

Importante: evitare assolutamente l'uso di idropultrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Piano di cottura elettrico:

Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura elettrico, disconnetterlo dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di interruzione onnipolare ed attendere che si sia raffreddato.

- Pulire con un panno inumidito in acqua calda e detersivo liquido.
- **N.B:** L'uso continuo del piano potrebbe modificare il colore originale in corrispondenza delle piastre, a causa delle alte temperature raggiunte dalle stesse.
- Non usare prodotti abrasivi, corrosivi a base di cloro, o pagliette metalliche.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide (aceto, sale, succo di limone, ecc.).
- Se il vostro piano è in acciaio inox, pulirlo con prodotti specifici reperibili in commercio.

Piano di cottura vetroceramico:

- Pulire il piano dopo ogni utilizzo avendo l'accortezza di lasciarlo raffreddare. In questo modo non si accumula lo sporco e la pulizia risulta più facile.
- Utilizzare un panno pulito, carta assorbente da cucina e detersivo delicato per stoviglie o prodotti specifici per la pulizia del piano vetroceramico.
- Togliere lo sporco tenace con l'apposito raschietto (se in dotazione) e prodotti specifici.
 - Evitare di lasciare essiccare eventuali residui di alimenti.
 - Non usare prodotti abrasivi, corrosivi a base di cloro, spray per la pulizia del forno e pagliette metalliche.
 - Consigliamo un trattamento periodico del piano con i prodotti specifici in commercio, attenendosi alle loro istruzioni.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il piano cottura non funziona:

- Spegner e riaccendere il piano di cottura, per accertare che l'inconveniente sia stato avviato.
- Verificare che la manopola non sia sulla posizione "0". Portare su "Off" per alcuni minuti il dispositivo di interruzione onnipolare e poi riportarlo sulla posizione "On".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

- Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nel capitolo "Guida ricerca guasti".

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del piano di cottura;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola SERVICE sulla targhetta matricola, posta sotto il piano stesso). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.


DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo piano di cottura è destinato a venire a contatto con prodotti alimentari ed è conforme alla **Direttiva Europea 89/109/CEE**.
- È stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (ad es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- È stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa tensione" 73/23/CEE;
 - requisiti di protezione della direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - requisiti della direttiva 93/68/CEE.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΛΑΤΟ ΕΣΤΙΩΝ

Για να χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο τις εστίες, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Διάθεση συσκευασίας

- Το κουτί της συσκευασίας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο, όπως πιστοποιεί το σύμβολο της ανακύκλωσης .
- Γι' αυτό το λόγο τα υλικά συσκευασίας δεν θα πρέπει να τα πετάτε μαζί με τα υπόλοιπα σκουπίδια του σπιτιού αλλά να τα απορρίπτετε όπως συνιστάται από τις τοπικές αρχές.

Απόρριψη παλιών συσκευών

- Οι συσκευές είναι κατασκευασμένες από ανακυκλώσιμα υλικά. Η απόρριψή τους πρέπει να γίνεται τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων. Πριν απορρίψετε τις συσκευές, αχρηστέψτε τις κόβοντας το καλώδιο του ρεύματος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασρόλες με διάμετρο πιάτου ίση ή ελαφρώς μεγαλύτερη από τη διάμετρο των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη και κατασρόλες με επίπεδο πιάτο.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρεύετε λαχανικά, πατάτες κλπ. με λίγο νερό για να μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιώντας χύτρα ατμού μπορείτε να μειώσετε ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Το πλατό εστιών προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση, για το μαγείρεμα φαγητών. Οποιαδήποτε άλλη χρήση απαγορεύεται. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από λανθασμένη χρήση.
- Αποφύγετε την έκθεση του πλατό εστιών στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Κάθε επισκευή ή επέμβαση στο φούρνο πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Μην αγγίζετε το πλατό εστιών με βρεγμένα σημεία του σώματος και μην το χρησιμοποιείτε με γυμνά πόδια.

Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με:

- τις εστίες γενικώς για να αποφύγετε ατυχήματα. Οι εστίες κατά τη λειτουργία τους και αμέσως μετά από αυτήν φτάνουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες
- τη συσκευασία (σακούλες, φελιζόλ, μεταλλικά εξαρτήματα κλπ.)
- το πλατό εστιών που προορίζεται για ανακύκλωση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια που χρησιμοποιούνται κοντά στο πλατό δεν έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

- Να προσέχετε το φούρνο αν χρησιμοποιείτε πολύ λίπος ή λάδι. Το λάδι και το λίπος μπορεί να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά!
- Μη χρησιμοποιείτε το πλατό εστιών ως βάση στήριξης ή ως επιφάνεια εργασίας.
- Μην αφήνετε τις εστίες να λειτουργούν χωρίς σκεύη.
- Μην ακουμπάτε πλαστικά σκεύη, αλουμινόχαρτο, υφάσματα, χαρτί κλπ. στις εστίες που είναι ακόμη ζεστές.
- Το πλατό εστιών διαθέτει εστίες διαφορετικής διαμέτρου. Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο πιάτου ίση ή ελαφρώς μεγαλύτερη από τη διάμετρο των εστιών.
 - Χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασρόλες για ηλεκτρικές εστίες, με επίπεδο πιάτο πολλαπλών στρωμάτων.

΄ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΛΑΤΟ ΕΣΤΙΩΝ

Πριν τη χρήση, βγάλτε:

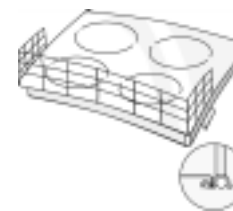
- τα αυτοκόλλητα από το πλατό εστιών,
- προστατευτικά χαρτόνια και πλαστική μεμβράνη,
- βεβαιωθείτε ότι το πλατό εστιών δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε στο Σέρβις,
- Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά εμαγιέ πλατό εστιών, αφήστε τις εστίες αναμμένες σε πλήρη ισχύ επί 3 λεπτά για να εξαλείψετε τις οσμές από τα υπολείμματα της επεξεργασίας. Βάλτε σε κάθε εστία ένα σκεύος με νερό.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΠΛΑΤΟ ΕΣΤΙΩΝ

- Εάν λόγω πτώσης βαριών αντικειμένων ή δυνατών χτυπημάτων παρατηρήσετε ρωγμές, μη χρησιμοποιείτε το πλατό. Αποσυνδέστε το από την τροφοδοσία μέσω του διακόπτη ασφαλείας και καλέστε αμέσως το Σέρβις.
- Μη μετακινείτε τα σκεύη πάνω στο πλατό για να μη χαράξετε την επιφάνεια.
- Μην αφήνετε το βλέμμα διαρκώς πάνω στις εστίες αλογόνου όταν λειτουργούν.
- Η ζάχαρη ή τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τη θερμή κεραμική επιφάνεια γιατί μπορούν να προκαλέσουν βλάβες. Σε παρόμοια περίπτωση, καθαρίστε αμέσως το πλατό σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου “Συντήρηση και καθαρισμός”.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Προστασία για παιδιά AMH 122
Το αξεσουάρ αυτό μπορείτε να το ζητήσετε από το Σέρβις με τον κωδ. 4819 310 18436 ή από την Αντιπροσωπεία με τον κωδ. 017124.



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑΣ

Σημαντικό: μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με πίεση νερού ή ατμοκαθαριστές.

Πλατό ηλεκτρικών εστιών:

Πριν καθαρίσετε το πλατό ηλεκτρικών εστιών, αποσυνδέστε το από την τροφοδοσία μέσω του διακόπτη ασφαλείας και περιμένετε να κρυώσουν οι εστίες.

- Καθαρίστε το με ένα πανί, βρεγμένο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συνεχής χρήση της συσκευής μπορεί να αλλοιώσει το αρχικό χρώμα γύρω από τις εστίες εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα σε σκόνη, διαβρωτικά με χλώριο ή σκληρά σφουγγαράκια.
- Μην αφήνετε στο πλατό όξινα προϊόντα (ξύδι, αλάτι, χυμό λεμονιού κλπ.).
- Εάν το πλατό είναι από inox, καθαρίστε το με ειδικά προϊόντα που θα βρείτε στην αγορά.

Πλατό κεραμικών εστιών:

- Καθαρίζετε το πλατό μετά από κάθε χρήση, αφού το αφήσετε να κρυώσει. Με τον τρόπο αυτό δεν συσσωρεύεται βρωμιά και ο καθαρισμός είναι ευκολότερος.
- Χρησιμοποιείτε καθαρό πανί, χαρτί κουζίνας και απαλό απορρυπαντικό για πιάτα ή ειδικά προϊόντα για καθαρισμό κεραμικών εστιών.
- Βγάλτε τη δύσκολη βρωμιά με την ειδική ξύστρα (εάν περιλαμβάνεται στη συσκευασία) και ειδικά προϊόντα.
 - Μην αφήνετε να ξεραθούν τα υπολείμματα των φαγητών.
 - Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα σε σκόνη, διαβρωτικά με χλώριο, σπρέι για καθαρισμό φούρνων και σκληρά σφουγγαράκια.
 - Συνιστάται η περιοδική περιποίηση της κεραμικής επιφάνειας με ειδικά προϊόντα της αγοράς, τηρώντας τις οδηγίες τους.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΕΥΡΕΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Οι εστίες δε λειτουργούν:

- Σβήστε και ανάψτε πάλι τις εστίες για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα λύθηκε.
- Ελέγξτε αν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση “0”. Γυρίστε στη θέση “Off” για λίγα λεπτά το διακόπτη ασφαλείας και μετακινήστε τον πάλι στη θέση “On”.

ΣΕΡΒΙΣ

Πριν επικοινωνήσετε με το Σέρβις:

- Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε μόνοι το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου “Οδηγός ανευρέσεως βλαβών”.

Αν η βλάβη εξακολουθεί να παρουσιάζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις.

Παρακαλούμε να δώσετε:

- σύντομη περιγραφή της βλάβης,
- τον τύπο και το μοντέλο του πλατό,
- τον αριθμό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη Service στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων που βρίσκεται κάτω από το πλατό). Οι αριθμοί σέρβις αναφέρονται επίσης στο φυλλάδιο εγγύησης,
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- το τηλέφωνό σας.

Στην περίπτωση που ο φούρνος θα πρέπει να επισκευαστεί, επικοινωνήστε με **ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις** (καθώς εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή επισκευή).

Αν δε συμμορφωθείτε με αυτές τις οδηγίες μπορεί να θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Το πλατό εστιών είναι κατάλληλο για χρήση με τρόφιμα και είναι κατασκευασμένο σύμφωνα με την Οδηγία 89/109/ΕΟΚ.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σαν μαγειρική συσκευή. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων) θεωρείται επιβλαβής και κατά συνέπεια επικίνδυνη.
- Ο φούρνος σχεδιάζεται, κατασκευάζεται και διατίθεται σύμφωνα με:
 - τις προδιαγραφές ασφαλείας της Οδηγίας για τις συσκευές “Χαμηλής Τάσης” 73/23/ΕΟΚ
 - τις προδιαγραφές προστασίας της Οδηγίας “EMC” 89/336/ΕΟΚ;
 - τις προδιαγραφές της Οδηγίας 93/68/ΕΟΚ.