

HÄFELE

F MODE D'EMPLOI
EN OPERATING MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING
DE BEDIENUNGSANLEITUNG



CEC12R1C6a

IO-HOB-2044 / 8518341
(11.2023 / v1)



Cette plaque de cuisson réunit une simplicité d'utilisation maximale avec une efficacité parfaite. Après lecture du mode d'emploi ci-dessous, l'utilisation de cet appareil ne présentera aucun problème.

A sa sortie d'usine, avant la phase d'emballage, la plaque de cuisson a subi un contrôle approfondi en ce qui concerne la sécurité et le bon fonctionnement.

Avant de mettre en fonctionnement cet appareil, nous vous prions de lire sérieusement le mode d'emploi ci-dessous. Suivre les indications de ce manuel vous protège contre toute utilisation inappropriée de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être conservé dans un endroit d'accès facile. Pour éviter tout incident, respecter rigoureusement le contenu du mode d'emploi ci-dessous.

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu et compris le présent mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme avec sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

Les informations sur le produit concernant le règlement (UE) n° 66/2014, peuvent être trouvées sur les dernières pages du notice d'utilisation ou d'autres documents imprimés fournis avec le produit.

Informations générales.....2
Consignes de sécurité importantes.....3
Répartition des groupes de fonctions.....5
Caractéristiques techniques.....6
Installation.....9

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2014/35/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPROTANTES

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Faire attention au contact de l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans ne devraient pas se trouver à proximité de l'appareil. Les enfants peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

L'appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de l'âge de 8 ans), ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, seulement sous surveillance et conformément à la notice. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Les enfants peuvent nettoyer l'appareil uniquement sous surveillance. Les enfants peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

Attention. Ne pas réchauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance (risque d'incendie !).

Ne jamais éteindre le feu en utilisant de l'eau. Éteindre l'appareil et éteindre le feu en utilisant par exemple un couvercle ou une couverture anti-feu.

Attention. Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme un endroit pour déposer les objets (risque d'incendie !).

Attention. En cas de tout endommagement de la plaque (rayures, fissures), éteindre l'appareil et débrancher l'alimentation électrique (risque d'électrocution !).

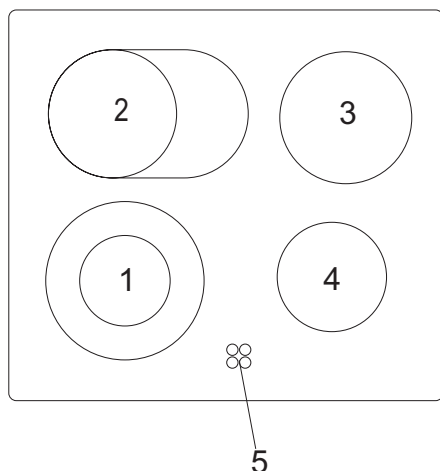
L'appareil ne doit pas être commandé par une horloge externe ou par un système de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est proscrite en hygiène de l'appareil.

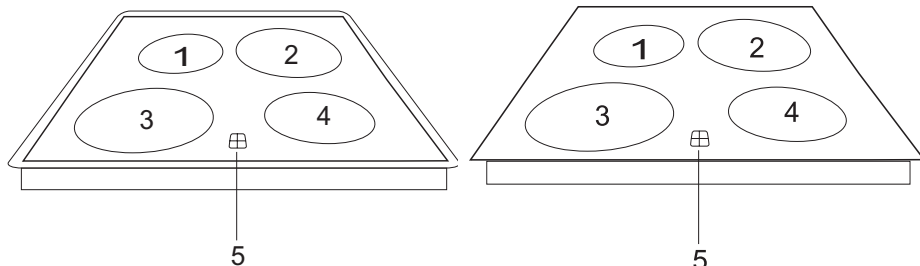
Attention. Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

Attention. Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Répartition des groupes de fonctions



- 1 - Foyer de cuisson double $\varnothing 180 / \varnothing 120$ (1700 W)
- 2 - Foyer de cuisson double $\varnothing 145 \times 250$ (2000 W)
- 3 - Foyer de cuisson $\varnothing 180$ normal (1800 W)
- 4 - Foyer de cuisson $\varnothing 145$ normal (1200 W)
- 5 – Indicateur de chaleur résiduelle



- 1,4 – foyers de cuisson $\varnothing 145$ normal (1200 W) ou HiLight (1200 W)
- 2 – foyers de cuisson $\varnothing 210$ normal (2100 W) ou HiLight (2300 W)
- 3 – foyers de cuisson $\varnothing 180$ normal (1700 W) ou HiLight (1800 W)
- 5 – Indicateur de chaleur résiduelle

Élimination des appareils usagés



Ce produit, en fin de vie, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers, il doit être remis au point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. Cette information est indiquée par le symbole apposé sur le produit, le mode d'emploi et l'emballage.

Les matériaux sont recyclés conformément aux marquages apposés. Grâce à la réutilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usés vous contribuez de façon considérable sur la protection de notre environnement.

Pour de plus amples informations sur le lieu de collecte des appareils usagés, veuillez contacter les services de votre commune.

Attention!

Vous pouvez commencer à utiliser l'appareil après avoir lu et compris la présente notice. L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre forme d'utilisation de l'appareil (par exemple en tant que chauffage) n'est pas conforme à son usage et peut constituer un danger. Le fabricant se réserve le droit d'introduire des modifications qui n'ont pas d'impact sur les fonctions de l'appareil.

1. Caractéristiques techniques

- Tension nominale des éléments chauffants	~230V, 50 Hz
- Puissance max.	6,8 kW (version la plus large)
- Dimensions	592 x 522 x 48
- Poids	7,8 kg

La plaque peut être commandée à partir du tableau de commande ou à partir du four.

Certains modèles de la plaque peuvent être équipés de foyers de cuisson :

- Poêle Ø145 x 250 normal (1800 W) ou HiLight (2000 W)
- Foyer de cuisson large Ø180/120 normal (1700 W) ou HiLight (1700 W)
- Foyer de cuisson large Ø210/120 normal (2100 W) ou HiLight (2200 W)

2. Conseils pratiques

La plaque céramique est résistante aux chocs thermiques, on peut y placer des récipients chauds et froids. Ne pas placer de grandes et lourdes casseroles occupant plus d'un foyer comme par exemple les marmites. La plaque céramique est très sensible aux chocs ponctuels par exemple les impacts de salière, de bouteilles avec condiments ou d'autres petits objets durs.

Lors de l'utilisation de la plaque céramique, suivre les consignes suivantes :

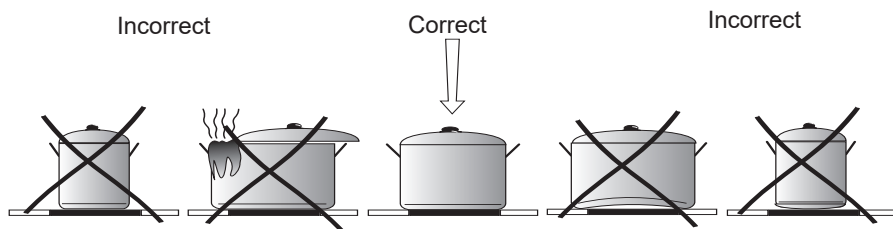
- Ne pas allumer le foyer si aucun récipient n'est placé dessus,
- Placer uniquement des casseroles à fond propre et sec,
- Éliminer immédiatement les résidus de sucre et d'autres aliments (par exemple les compotes), et si cela est possible, même à l'état chaud, car le sucre réagit rapidement au contact de la plaque céramique et peut provoquer des dommages irréparables,

Élimination des appareils usagés

- Ne préparer aucun plat dans des récipients aluminium, feuilles d'aluminium ou récipients en plastique, sur la plaque céramique.
- Veiller à ce que la plaque céramique ne soit pas rayée par exemple par des récipients à arêtes vives,
- Ne pas placer d'objets en plastique sur la plaque comme par exemple de petites cuillères ou fourchettes, etc.
N'utiliser que des casseroles avec couvercles. Veiller à ce que les couvercles ne dépassent pas les bords des casseroles, pour que la condensation ne coule pas sur la plaque,
- Si vous constatez des rayures profondes ou des fissures, débranchez immédiatement la plaque de l'alimentation électrique et contactez le service clientèle.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées (y compris les enfants), ou qui ne connaissent pas l'appareil, sauf si elles utilisent l'appareil sous surveillance ou conformément au mode d'emploi de l'appareil transmis par la personne responsable de la sécurité.

Important !

Une bonne casserole permet d'économiser de l'énergie. Une casserole bien adaptée doit avoir un fond épais et plat, et son diamètre doit correspondre au diamètre du foyer de cuisson, car cela garantit la meilleure transmission de la chaleur.



3. Indicateur de la température des foyers de cuisson

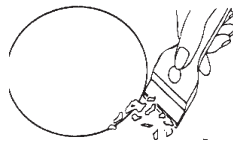
Dans la partie avant de la plaque céramique, ont été placés 4 indicateurs (le plus souvent invisibles), chacun correspond à un foyer de cuisson, ils s'allument quand la température du foyer de cuisson dépasse 50°C. Cela permet d'exploiter complètement la chaleur accumulée, par exemple pour réchauffer les plats ou garder la chaleur des plats, et cela évite en même temps la brûlure des plats car le foyer de cuisson éteint reste encore très chaud.

4. Nettoyage de la plaque céramique

Nettoyer la plaque régulièrement après chaque utilisation, quand elle est encore chaude, si possible. Ne pas laisser se former la saleté tenace ni le brûlé.

Installation

- éliminer les petites taches qui ne collent pas à l'aide d'un chiffon doux,
- éliminer les taches tenaces à l'aide d'un racloir spécial pour les plaques céramiques, veiller à ne pas rayer la plaque. (le racloir est équipé d'une lame de rechange /dessin/)



Dessin

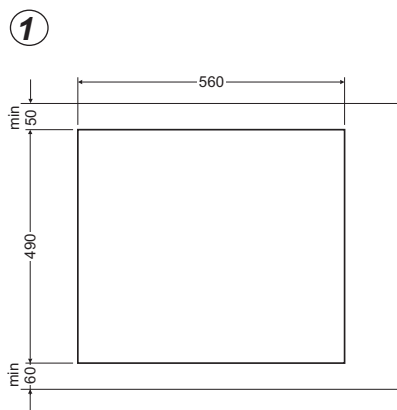
En cas de formation de dommages causés par du sucre ou des plats à haute teneur en sucre, toujours, ou au moins avant chaque préparation de plats de ce type, essuyer la plaque avec un produit nettoyant spécial pour plaques céramiques ou récipients en acier. Ce produit ne nettoie pas seulement, mais forme une couche de protection d'huiles de silicone.

5. Connexion au tableau de commande

La connexion de la plaque au panneau de commande ou au four est assurée par un groupe de câbles avec fiches. L'ensemble des câbles est marqué par les couleurs blanche, verte, bleue, noire, jaune. La connexion se fait par le branchement de la fiche du câble d'une couleur dans la prise de la même couleur du tableau de commande ou du four.

6. Montage de la plaque

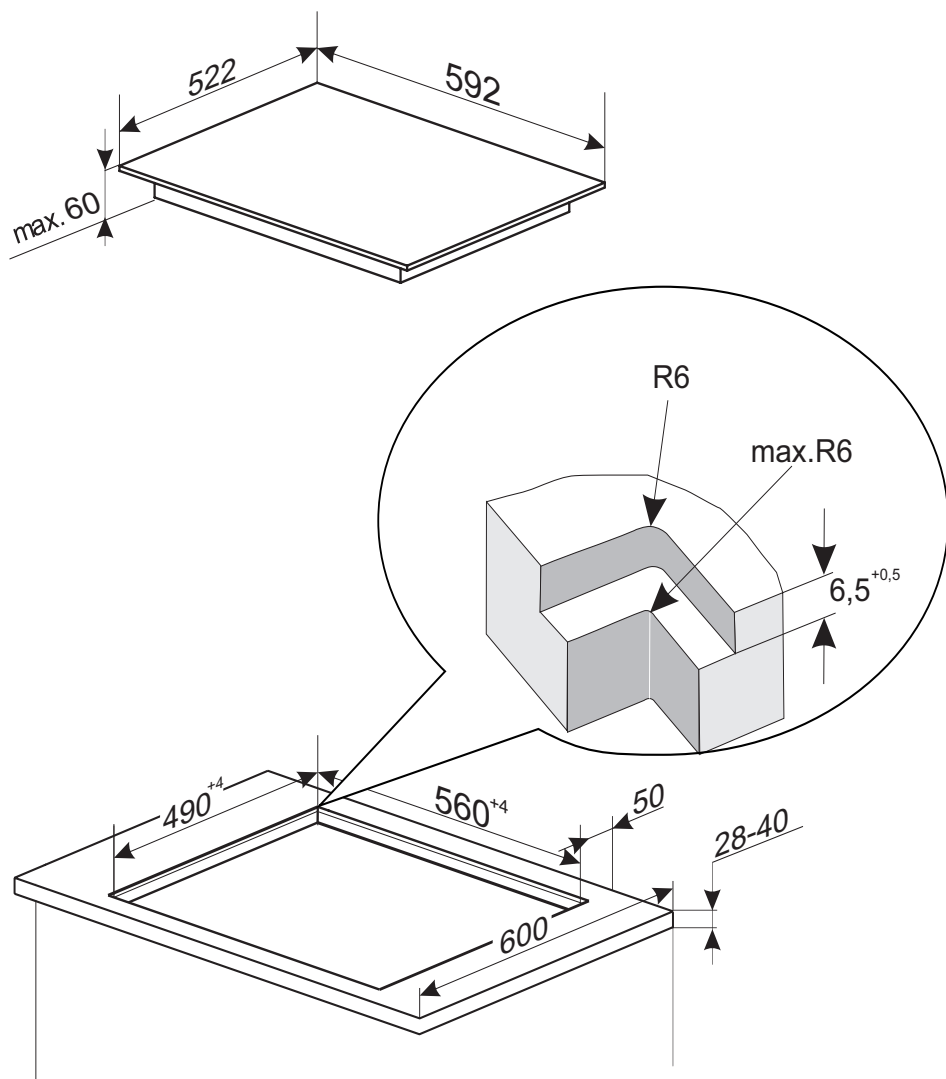
- La table de travail doit être d'une épaisseur de 28 à 40 mm et la profondeur d'au moins 600 mm. Elle doit être plane et horizontale. La table de travail doit être étanchée du côté du mur pour éviter la pénétration d'eau et de l'humidité.
- La distance entre le bord de l'orifice (de l'ouverture) et le bord de la table de travail doit être d'au moins 60 mm à l'avant et de 50 mm à l'arrière.
- Les surfaces des meubles où est encastré l'appareil doivent être revêtues et les colles utilisées doivent être résistantes à la température de 100°C. Si ces conditions ne sont pas respectées, la surface peut se déformer et le revêtement peut se décoller.
- Les bords de l'orifice (de l'ouverture) doivent être protégés par un produit résistant à l'humidité et protégeant contre le gonflement.
- Préparer l'orifice dans la table de travail selon les dimensions indiquées sur le **Dessin 1**.
- Laisser sous la plaque un espace libre d'au moins 80 mm, pour garantir une circulation d'air correcte et éviter la surchauffe des éléments autour du foyer de cuisson.



Installation

Montage de la plaque au niveau du plan de travail

Préparer l'orifice de montage selon les dimensions suivantes (mm) :



Installation

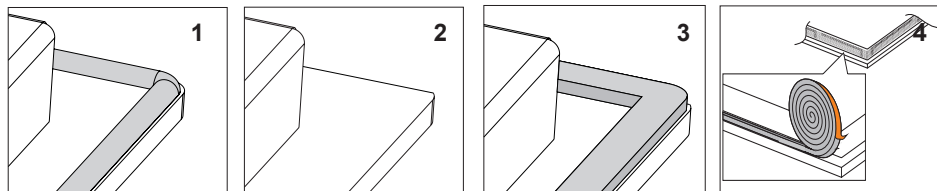
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

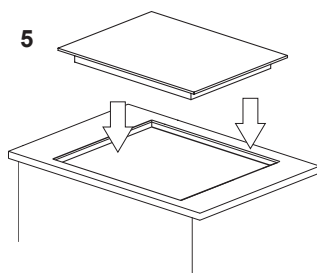
Avant d'encaster l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).

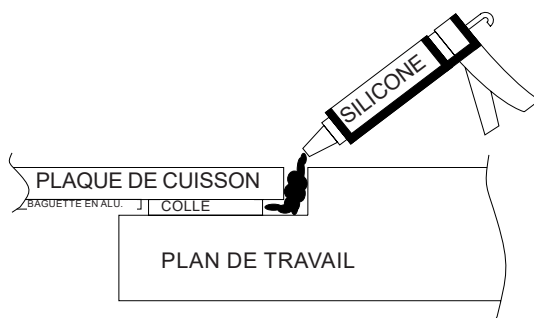
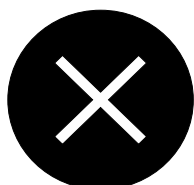
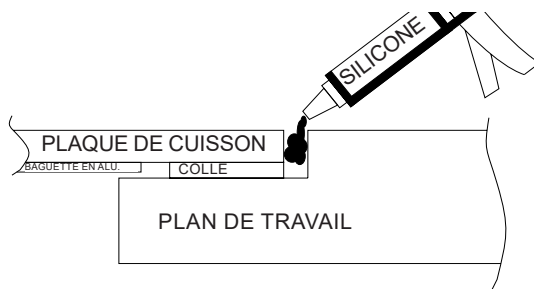


 **Il est interdit d'encaster l'appareil sans joint.**

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



Installation



Attention : Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés au montage incorrect de la plaque sur le plan de travail, surtout si la plaque est collée de manière fixe par-dessous du plan de travail.

Consignes pour l'installateur de l'appareil

- Encaster la plaque de préférence au même niveau que le plan de travail en pierre ou en carreaux céramiques.
- Le joint appliqué au-dessous de la plaque ne doit pas permettre que le silicone de finition ne pénètre pas sous la plaque. Si l'appareil doit être démonté, couper avec un couteau aiguisé le silicone autour de la plaque. Si le silicone entre sous la plaque, le couper devient impossible et le démontage de la plaque peut entraîner la cassure de la vitre céramique.
- Le silicone utilisé pour l'étanchéisation des bords doit résister à une température d'au moins 160°C.
- Il est recommandé de couvrir les surfaces formées après le découpage de l'orifice avec du vernis adéquat (par exemple du vernis silicone), ceci protégera le plan de travail contre la pénétration de l'humidité.
- Un silicone inadapté peut entraîner la décoloration de la pierre naturelle.
- Il est indispensable de respecter les dimensions du schéma de montage, notamment l'épaisseur du fraisage sur lequel reposera la plaque.
- En cas de panne de la plaque, il est recommandé de contacter la personne qui était chargée d'encaster la plaque pour la démonter avant l'arrivée d'une personne du service technique, chargée de la réparation de la défaillance signalée.

This hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating the appliance will not be a problem.

Before packing each hob is subjected to rigorous safety and operational testing in our quality control facilities.

Please carefully read this User Manual before using the appliance for the first time. By following all instructions contained in this manual you will avoid improper use of the appliance. Please keep this User Manual in a safe place for future use. Please follow all instructions and recommendations of this User Manual in order to avoid an accident.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance’s intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Information about the product concerning Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

Basic information.....12

Safety instructions.....13

The arrangement of functional groups.....15

Technical specification.....16

Installation.....19

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Caution! The appliance and its accessible parts become hot during use. Use caution when touching the appliance. Children under 8 years of age should be kept away from the unit. Children can use the appliance when supervised.

This appliance can be used by children aged 8 years and older or persons with physical, mental or sensory handicaps, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with the associated risks. Ensure that children do not play with the appliance. Children can clean the device only when supervised. Children can use the appliance only when supervised.

Caution! Do not heat up fat or oil unattended (fire hazard!).

NEVER extinguish fire with water. Unplug the appliance and extinguish the flames using a lid or non-combustible blanket.

Caution! Do not store any items on the hob (fire hazard!).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Caution! In the event of an any damage to the bob (scratches or cracks), turn off the appliance and disconnect from the power supply (risk of electric shock!).

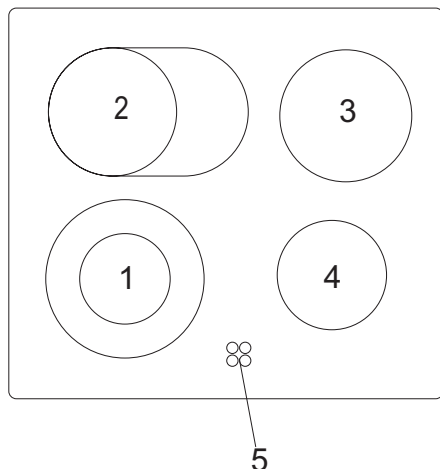
The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use steam cleaning equipment to clean the appliance.

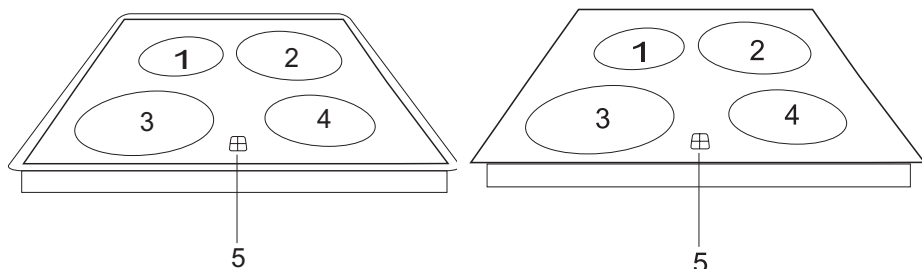
Caution! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning! Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The arrangement of functional groups



- 1 - Double cooking zone $\varnothing 180 / \varnothing 120$ (1700 W)
- 2 - Double cooking zone $\varnothing 145 \times 250$ (2000 W)
- 3 - Cooking zone $\varnothing 180$ regular (1800 W)
- 4 - Cooking zone $\varnothing 145$ regular (1200 W)
- 5-Residual heat indicator



- 1.4-Cooking zone $\varnothing 145$ regular (1200 W) or HiLight (1200 W)
- 2-Cooking zone $\varnothing 210$ regular (2100 W) or HiLight (2300 W)
- 3-Cooking zone $\varnothing 180$ regular (1700 W) or HiLight (1800 W)
- 5-Residual heat indicator

Disposal of used appliances



Used appliance cannot be disposed together with other household waste. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. It is indicated by the symbol on the product itself, or on the Operating Instructions or packaging.

The raw materials may be reused as indicated. By reusing or recycling the materials or parts, you will be playing an important part in protecting our environment. Information on the collection point for electrical waste may be obtained from a competent municipal office.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is intended for household use only. Any other use (e.g. for room heating) will be inconsistent with the intended use and may be dangerous. The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the operation of the appliance.

1. Technical specification

- Rated voltage of the heating elements	~230V, 50 Hz
- Max. power	6,8 kW (widest version)
- Dimensions	592 x 522 x 48
- Weight	7,8 kg

The hob is designed to be controlled by a control panel or oven control panel.

Certain hob models can be equipped with the following cooking zones:

- Frying pan Ø145 x 250 regular (1800 W) or HiLight (2000 W)
- Wide cooking zone Ø180/120 regular (1700 W) or HiLight (1700 W)
- Wide cooking zone Ø210/120 regular (2100 W) or HiLight (2200 W)

2. Practical tips

Ceramic hob is resistant to temperature shocks — you can put both hot and cold pots on it. Do not put large, heavy pots, which do not fit onto one cooking zone, for example small cauldrons. Ceramic glass is particularly sensitive to the point impact, e.g. with a salt shaker, condiment jars and other small, hard objects.

Observe the following rules when using the ceramic hob:

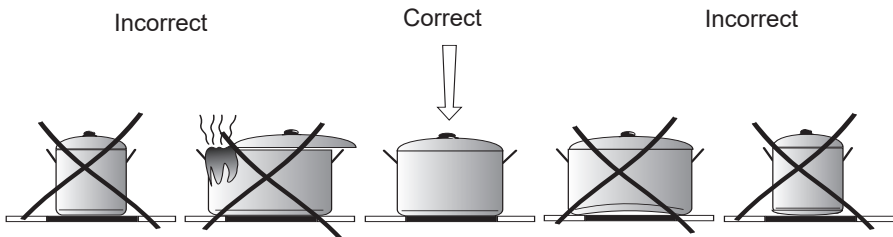
- Do not operate a cooking zone without cookware,
- Only place pots with a clean, dry bottom,
- Immediately remove small amounts of sugar or foods (e.g. fruit compote), if possible also when hot, otherwise sugar starts to react with the hob and will cause irreparable damage,

Disposal of used appliances

- Do not cook any food in aluminium foil, aluminium or plastic containers.
- Remember not to scratch the ceramic glass, for example with dirty cookware with sharp edges,
- Do not place any plastic objects on the hob, e.g. small spoons or forks, etc. Only use cookware with lids. Lids must not extend beyond the outline of the pot, so that condensed water drips on the hob,
- If you notice deep scratches or cracks, immediately disconnect the hob from the electrical power supply and contact the customer service department.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance may not be operated by persons with reduced physical, mental or sensory abilities (including children), or by persons with no knowledge of the appliance, unless under supervision or in accordance with the operating instructions of the appliance, provided by a person responsible for safety.

Important!

Good pot allows you to save energy. Suitable pot should have a thick, flat bottom, and its diameter should match the diameter of the cooking zone, as it provides best heat transfer properties.



3. Residual heat indicator

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone. When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

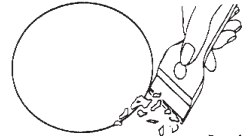
For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

4. Cleaning the ceramic hob

Clean the hob regularly after each use, if possible, while still hot. Do not allow the hob surface to burn or become heavily soiled.

Disposal of used appliances

- Remove light, non-sticky dirt with a damp cloth,
- Remove all heavy and sticky dirt with a special scraper for ceramic hobs; remember not to scratch the ceramic glass while cleaning. (scraper is fitted with a replaceable blade (see figure))



Figure

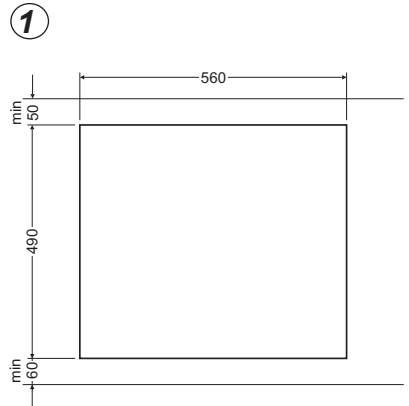
In the event of damage by sugar or food with high sugar content, always, or at least each time before cooking such food, wipe the hob with a special detergent for cleaning ceramic hobs or steel containers. This detergent not only cleans, but also protects by forming a protective layer of silicone oils.

5. Connect to the control panel

Connect the hob to the control panel or the oven with a cable harness terminated with plugs. It is colour-coded (white, green, blue, black, yellow). Connect by plugging a specific-colour plug of the cable harness to the outlet in the control Panel or the oven marked with the same colour.

6. Installation

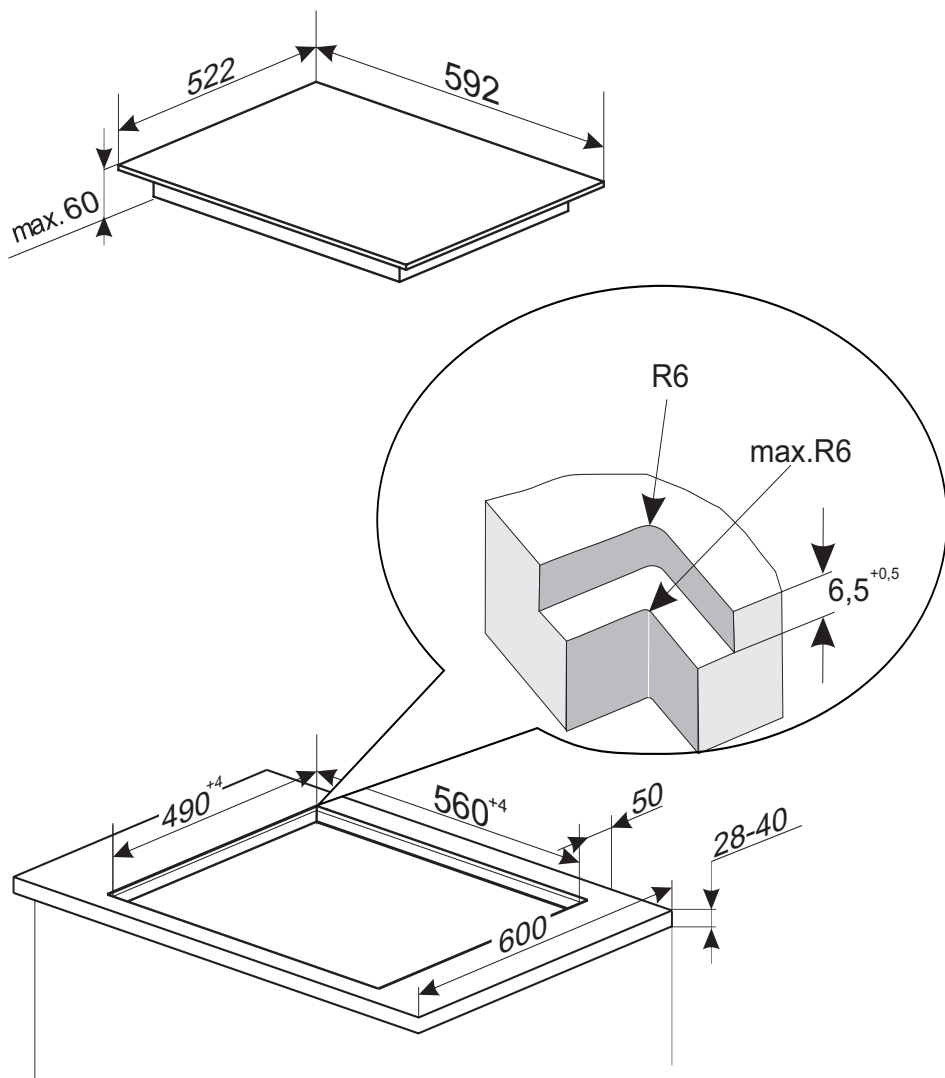
- Kitchen worktop must have a thickness of between 28 and 40 mm and depth of at least 600 mm. It must be flat and horizontal. Space between the wall and the worktop must be protected against ingress or water and moisture
- The distance between the edge of the opening (cut-out) and the edge of the worktop should be at least 60 mm on the front side, and at least 50 mm at the rear.
- Kitchen cabinets for built-in appliances must have a veneer finishing, and adhesives used must be resistant to temperature of 100°C. Failure to comply with this requirement may result in deformation of the surface and veneer peeling.
- The opening (cut-out) edges should be protected with a sealant providing water resistance to prevent swelling of the product.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on Figure 1.
- Leave space of at least 80 mm under the hob, to ensure proper air circulation and avoid excessive heating of parts around the cooking zone.



Installation

Instal your hob flush with the worktop

Prepare a mounting opening of the following dimensions [mm]:



Installation

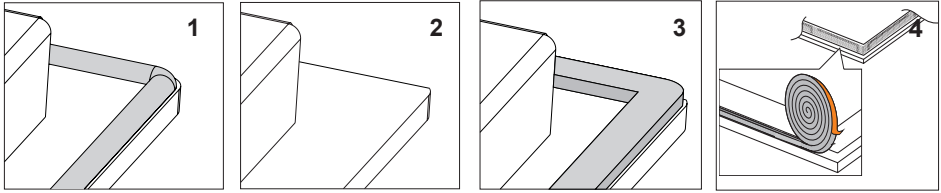
Assembly of the gasket

*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

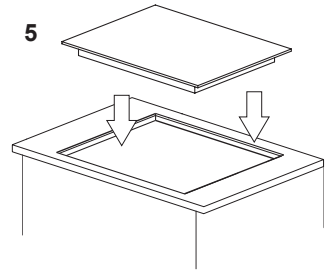
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).

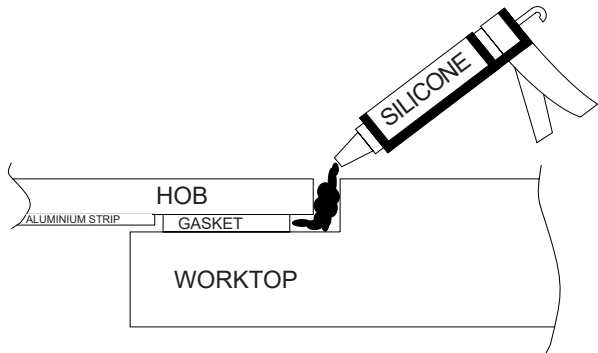
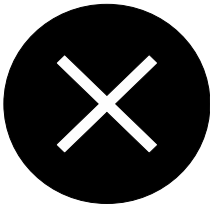
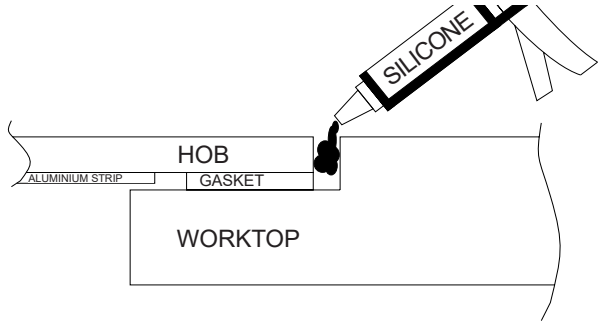
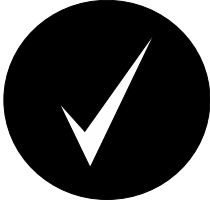


Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



Installation



Note: The manufacturer is not liable for any damage due to incorrect installation of the hob in the worktop, in particular gluing the hob permanently to the worktop from below.

Tips for the installer

- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The gasket applied to the bottom of the hob glass flange should prevent silicone from penetrating under the glass flange. If you need to remove the hob from the opening, use a sharp knife to cut the silicone around the hob. If the silicone penetrates the gasket and gets under the hob glass, cutting out the silicone will not be possible and an attempt to remove the hob may cause the ceramic glass to break.
- The silicone used to seal the edges should be resistant to a temperature of minimum 160°C.
- It is recommended to coat the exposed edges of the worktop opening with a suitable varnish (such as silicone based varnish), which will protect against moisture penetration.
- Some silicones may discolour the natural stone.
- Strictly adhere to the dimensions given on the assembly drawing, and especially the recess width on which the hob glass flange will rest.
- In the event of a hob failure, please contact the installer to remove the hob from the opening before a service technician arrives to carry out a repair.

Een kookplaat is een combinatie van maximaal bedieningsgemak met uitstekend rendement. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing zal de bediening van de kookplaat geen enkel probleem meer vormen.

Na het verlaten van de fabriek maar voordat hij wordt ingepakt, is de kookplaat onderworpen aan nauwkeurige controles op de veiligheid en functionaliteit.

Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Houdt u aan alle aanwijzingen die erin zijn opgenomen, omdat alleen dan een juist en veilig gebruik gegarandeerd is. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een makkelijk toegankelijke plaats. Houdt u aan alle aanwijzingen en aanbevelingen die in de gebruiksaanwijzing zijn opgenomen om ongelukken te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen en begrepen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het basisgebruik van het apparaat niet beïnvloeden.


Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

Basisinformatie.....	22
Veiligheidsvoorschriften.....	23
Indeling van de functiegroepen.....	25
Technische gegevens.....	26
Installatie.....	29

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder ver-noemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

en dat het product daarom gemerkt is met  en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Opgelet: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Wees bij aanraken bijzonder voorzichtig. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen zich niet in de buurt van het apparaat bevinden. Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

Het apparaat mag door kinderen (vanaf een leeftijd van type 8 jaar) en door personen die niet volledig beschikken over fysieke, sensorische en verstandelijke vaardigheden uitsluitend onder toezicht en volgens de gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken.

Opgelet: U mag vetten of oliën nooit zonder toezicht verhitten (brandgevaar!).

Probeer de vlammen nooit te doven met water. Schakel het apparaat uit en verstik de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een onbrandbare deken.

Opgelet: Gebruik het kookvlak nooit als opzetvlak (brandgevaar!).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Opgelet: Als u merkt dat het kookvlak beschadigd is (barsten of breuken), schakel het apparaat dan uit en koppel het los van het lichtnet (gevaar voor elektrische schokken!).

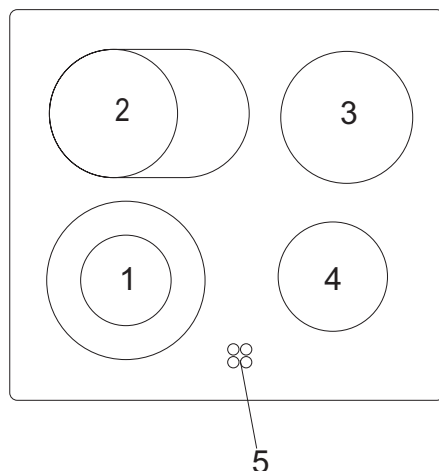
Het apparaat mag niet worden bestuurd met een externe klok of een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.

Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

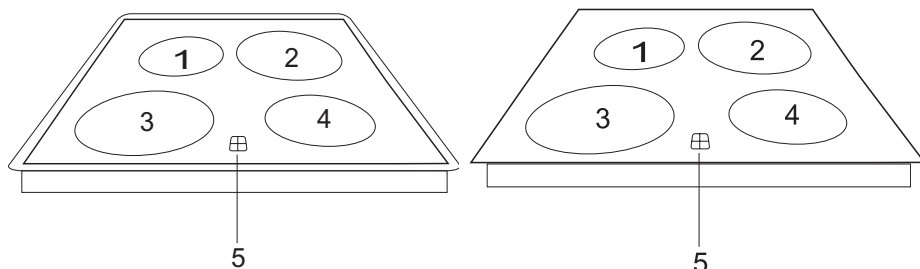
Opgelet: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

Opgelet: Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.

Indeling van de functiegroepen



- 1 - Dubbele kookzone $\varnothing 180 / \varnothing 120$ (1700 W)
- 2 - Dubbele kookzone $\varnothing 145 \times 250$ (2000 W)
- 3 - Kookzone $\varnothing 180$ normaal (1800 W)
- 4 - Kookzone $\varnothing 145$ normaal (1200 W)
- 5 - Restwarmteaanduiding



- 1,4 - Kookzone $\varnothing 145$ normaal (1200 W) of HiLight (1200 W)
- 2 - Kookzone $\varnothing 210$ normaal (2100 W) of HiLight (2300 W)
- 3 - Kookzone $\varnothing 180$ normaal (1700 W) of HiLight (1800 W)
- 5 - Restwarmteaanduiding

Verwijdering van het gebruikte apparaat



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet verwijderd worden met het gewone huishoudelijk afval, maar moet worden afgegeven bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking wijst hierop.

De materialen zijn afhankelijk van hun markering, herbruikbaar. Door hergebruik, materiaalrecycling of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Informeer bij uw gemeente naar het betreffende inzamelpunt.

Opgelet!

U mag het apparaat pas gebruiken nadat u de gebruiksaanwijzing heeft doorgelezen en begrepen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Elk ander gebruik (bv. het verwarmen van ruimten) stemt niet overeen met zijn bestemming en kan gevaarlijk zijn. De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

1. TECHNISCHE GEGEVENS

- Nominale spanning van het verwarmingselement ~230 V, 50 Hz
- Max. vermogen 6,8 kW (de breedste versie)
- Afmetingen 592 x 522 x 48
- Gewicht 7,8 kg

De kookplaat kan worden bediend vanaf het bedieningspaneel of via de oven.

Veel modellen van de kookplaat kunnen worden uitgerust met de volgende kookzones:

- Braadpan Ø145 x 250 normaal (1800 W) of HiLight (2000 W)
- Brede kookzone Ø180/120 normaal (1700 W) of HiLight (1700 W)
- Brede kookzone Ø210/120 normaal (2100 W) of HiLight (2200 W)

2. Praktische aanwijzing:

De keramische kookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. U kunt zowel heet als koud vaatwerk op de plaat zetten. Zet geen grote, zware pannen op de kookplaat die meer dan een kookzone omvatten, bv. kleine ketels. De keramische kookplaat is zeer gevoelig voor puntinslagen, bv. door een val van een zoutvaatje, flesje of andere kleine, harde voorwerpen.

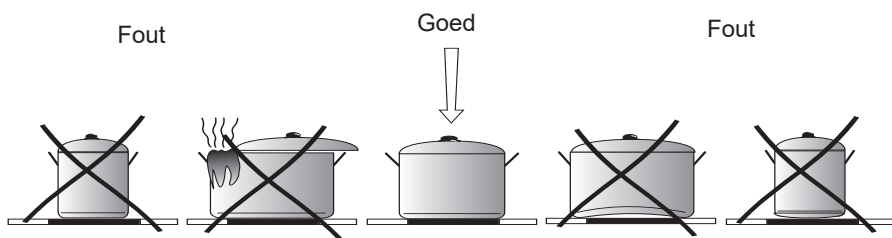
Houd u bij het gebruik van de keramische kookplaat aan de volgende regels:

- schakel de kookzone niet in zonder dat er vaatwerk op staat;
- plaats alleen pannen met een schone en droge bodem op de kookplaat;
- kleine hoeveelheden suiker of gemorste gerechten (bv. jam) direct verwijderen, zo mogelijk als ze nog heet zijn, omdat de suiker anders reageert met de kookplaat en onomkeerbare schade veroorzaakt;

- op de keramische kookplaat geen gerechten bereiden in aluminiumfolie of vaatwerk van aluminium of kunststof;
- let erop dat u geen krassen maakt op de plaat, bv. door verontreinigd vaatwerk met scherpe randen;
- leg geen kunststof voorwerpen, bv. kleine lepels of vorkjes etc. op de plaat. Gebruik alleen vaatwerk met een deksel en let erop dat het deksel niet over de rand uitsteekt, zodat er geen condenswater op de plaat druppelt;
- als u diepe krassen of breuken constateert, moet u de kookplaat onmiddellijk loskoppelen van het lichtnet en contact opnemen met de klantenservice;
- zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met fysieke, verstandelijke of psychologische beperkingen, of door personen die geen kennis hebben van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of conform de gebruiksaanwijzing die is overhandigd door de persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid van het apparaat.

Belangrijk!

Een goede pan bespaart energie. Een geschikte van heeft een dikke, vlakke bodem en een doorsnede die overeenkomt met de doorsnede van de kookzone. Hiermee ontstaat de beste warmteoverdracht.



3. Aanduiding van de kookwarmte

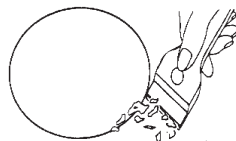
In het voorste gedeelte van de keramische kookplaat bevinden zich 4 aanduidingen (normaal onzichtbaar) die elk zijn toegewezen aan een andere kookzone. Bij een kookzonetemperatuur die hoger is dan 50°C lichten deze op. Hierdoor kunt u de warmte volledig benutten, bv. voor het opwarmen of warmhouden van gerechten. Tegelijkertijd voorkomt dit verbrandingen omdat een uitgeschakelde kookzone nog steeds zeer heet is.

4. Reiniging van de keramische kookplaat

Maak de kookplaat regelmatig en na ieder gebruik schoon, indien mogelijk in hete toestand. Dit voorkomt inbranden en sterke verontreiniging.

Installatie

- verwijder lichte, niet ingebrande verontreinigingen met een vochtig doekje;
- alle grote en sterk verbrande verontreinigingen verwijderen met een speciale schraper voor keramische kookplaten, zorg ervoor dat u geen krassen maakt op de plaat. (de schraper is uitgerust met een verwisselbaar opzetstuk /tekening/)



Tekening

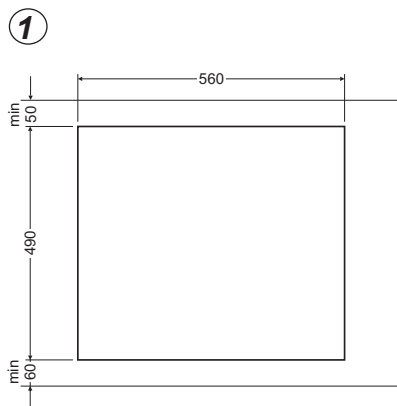
Wanneer het oppervlak beschadigd raakt door suiker of gerechten met een hoog suikergehalte, moet u altijd of minstens eenmaal voordat u begint met de bereiding van dergelijke gerechten, de kookplaat afnemen met een speciaal middel voor reiniging van keramische kookplaten of staal. Een dergelijk middel biedt namelijk ook bescherming doordat het een beschermlaagje met siliconenolie aanbrengt.

5. Aansluiting op een besturingsapparaat

Aansluiting van de kookplaat op een bedieningspaneel of de oven maakt u met een kabelbundel die eindigt in stekkertjes. Deze zijn gemerkt met kleuren (wit, groen, blauw, zwart, geel). De aansluiting vindt plaats door de stekker met een bepaalde kleur uit de kabelbundel te steken in de stekkerdoos van het bedieningspaneel of de oven met dezelfde kleur.

6. Montage van de plaat

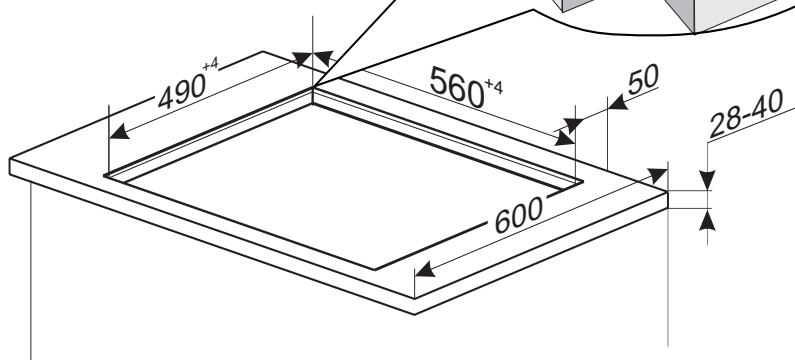
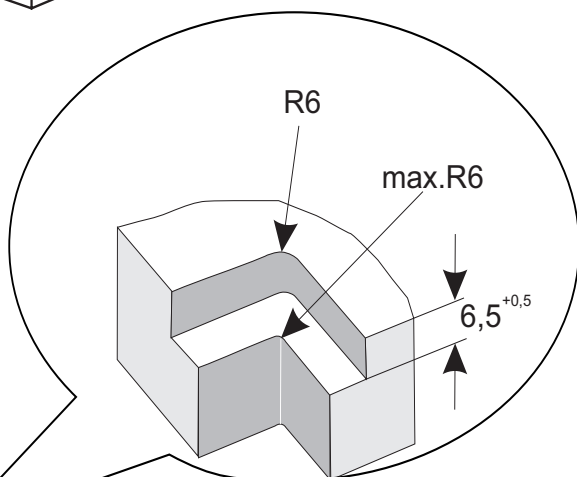
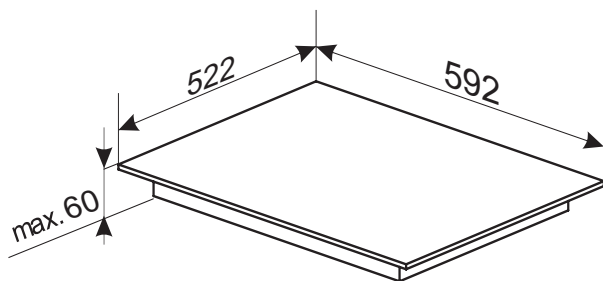
- Het werkblad van het meubel moet 28 tot 40 mm dik en minimaal 600 mm diep zijn. Verder moet het vlak en loodrecht liggen. U moet het werkblad bij de wand afdichten tegen vloeistof en vocht.
- De afstand tussen de uitsnijrand en de rand van het werkblad moet aan de voorkant minimaal 60 mm bedragen en aan de achterkant minimaal 50 mm.
- In bouwmeubelen moeten aan de bovenkant gefineerd zijn en de lijmen die zijn gebruikt bij de productie moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet wordt voldaan aan deze eisen kan de oppervlakte vervormen en het fineer loslaten.
- De uitsnijrand moet worden beschermd met een middel tegen opzwellen door vochtigheid
- Maak de uitsparing in het werkblad volgens **tekening 1**.
- Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 80 mm onder de kookplaat om te zorgen voor een vrije luchtstroming en om oververhitting van de ruimte rond het kookvlak te voorkomen.



Installatie

Installatie van de kookplaat gelijk aan het werkblad

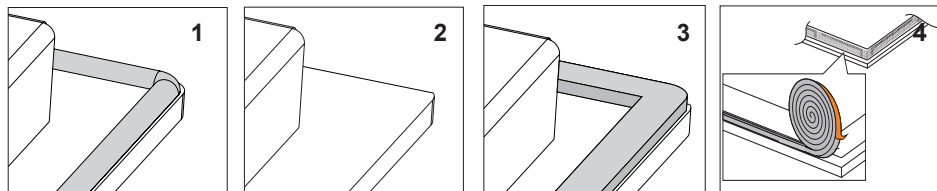
Maak een montagegat volgens de volgende afmetingen (mm):



Installatie

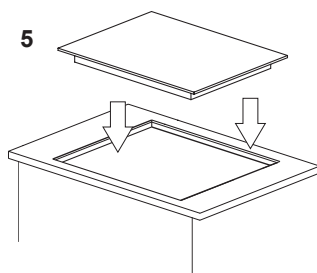
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1). Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk: Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2). Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).

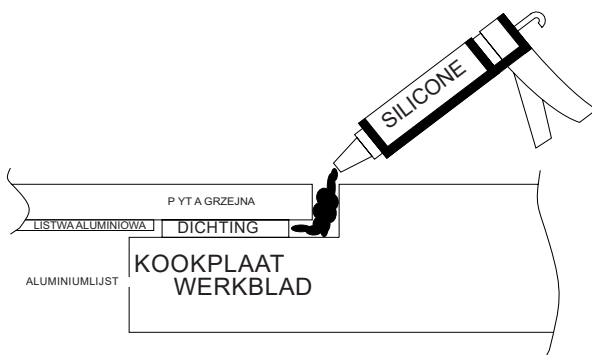
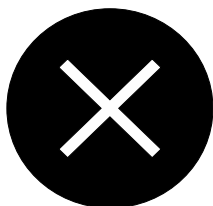
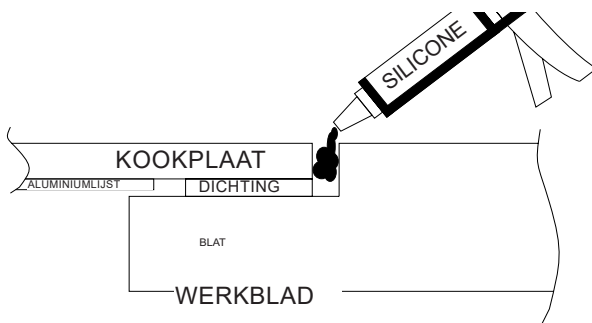
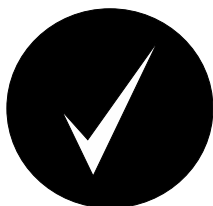


! Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).



Installatie



Opgelet: De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door het onjuist monteren van de kookplaat in het werkblad, met name door het vastlijmen aan het werkblad vanaf de onderkant.

Aanwijzingen voor de installateur van het apparaat

- Bij een werkblad van steen of keramische tegels kunt u de kookplaat het beste gelijk aan het werkblad installeren.
- De dichting die op de onderkant van de kookplaat is aangebracht, mag er niet toe leiden dat de afwerkingssilicone onder de kookplaat terechtkomt. Als het nodig is om het apparaat te demonteren, snijd dan de siliconen rond de plaat met een scherp mes los. Als de silicone onder de plaat is terechtgekomen, is het lossnijden van de silicone niet mogelijk en kan het demonteren van de plaat ertoe leiden dat het keramische glas breekt.
- De silicone die u gebruikt om de randen af te dichten, moet bestand zijn tegen een temperatuur van min. 1600C.
- Het verdient aanbeveling om het oppervlak van het werkblad af te werken met een geschikte lak (bijvoorbeeld met silicone) die het werkblad beschermt tegen het binnendringen van vocht.
- Ongeschikte silicone kan verkleuring van natuursteen veroorzaken.
- Houd u strikt aan de afmetingen op de montage-tekening, met name de breedte van de frees waarop de kookplaat zal rusten.
- Bij een defecte kookplaat bevelen we aan om contact op te nemen met de persoon die verantwoordelijk was voor de installatie van de kookplaat, zodat de plaat kan worden verwijderd vóór het bezoek van de servicetechnicus die de gemelde reparatie gaat uitvoeren.

Dieses Kochfeld ist kein autarkes Produkt. Es ist nur nutzbar in Verbindung mit einem Herd, der mit den entsprechenden Steuerelementen für das Kochfeld ausgestattet ist. Daher begrenzt sich diese Anleitung auf die Installation des Kochfeldes. Die Beschreibung zur Nutzung des Gerätes finden Sie daher in der Bedienungsanleitung des Herdes beschrieben.

Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde es vor dem Verpacken gründlich auf dessen Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie Bedienfehler.

Diese Gebrauchsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 finden Sie auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung oder in anderen dem Produkt beiliegenden Dokumenten.

Grundinformationen.....	32
Wichtige Sicherheitshinweise	33
Anordnung der Funktionsgruppen.....	35
Technische Daten.....	36
Installation.....	39

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nicht entflammenden Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

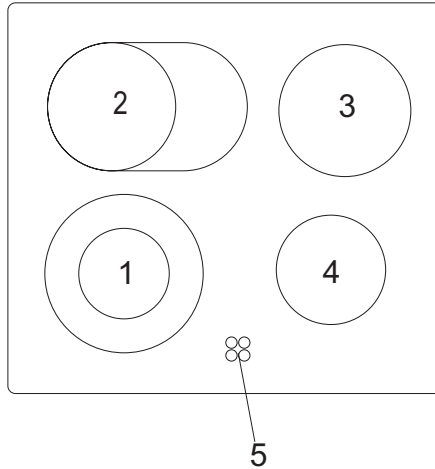
Das Gerät sollte nicht mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

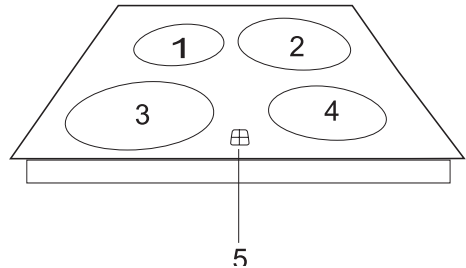
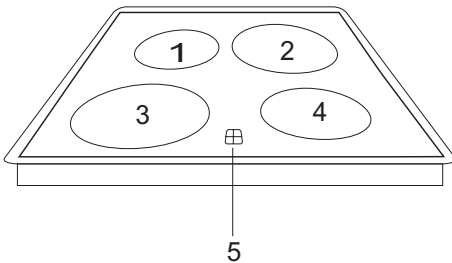
Achtung. Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

Achtung. Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Anordnung der Funktionsgruppen



- 1 - Doppeltes Kochfeld \varnothing 180/ \varnothing 120 (1700 W)
- 2 - Doppeltes Kochfeld \varnothing 145 x 250 (2000 W)
- 3 - Kochfeld \varnothing 180 normal (1800 W)
- 4 - Kochfeld \varnothing 145 normal (1200 W)
- 5 - Restwärmeanzeige



- 1,4 - Kochfeld \varnothing 145 normal (1200 W) oder HiLight (1200 W)
- 2 - Kochfeld \varnothing 210 normal (2100 W) oder HiLight (2300 W)
- 3 - Kochfeld \varnothing 180 normal (1700 W) oder HiLight (1800 W)
- 5 - Restwärmeanzeige

Entsorgung des Altgeräts



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

1. Technische Daten

- Nennspannung der Heizelemente	~230V, 50 Hz
- max. Leistung	6,8 kW (die breiteste Version)
- Ausmaß	592 x 522 x 48
- Gewicht	7,8 kg

Das Kochfeld ist zur Steuerung vom Bedienungspult oder vom Backofen vorgesehen

Je nach Modell sind die Kochzonen wie folgt:

- Bratpfanne Ø 145 x 250 normal (1800 W) oder HiLight (2000 W)
- Breites Kochfeld Ø 180/120 normal (1700 W) oder HiLight (1700 W)
- Breites Kochfeld Ø 210/120 normal (2100 W) oder HiLight (2200 W)

2. Praktischer Hinweis

Die Keramikplatte ist temperaturschockbeständig, man darf auf sie sowohl heisses, als auch kaltes Geschirr aufstellen. Keine grossen, schweren Töpfe aufstellen, die mehr als ein Kochfeld umfassen, wie z. B. kleine Kessel. Die Keramikplatte ist sehr empfindlich auf Punktschläge, z. B. Schlag mit einem Salzstreuer, einer Gewürzflasche oder mit anderen kleine, harten Gegenständen.

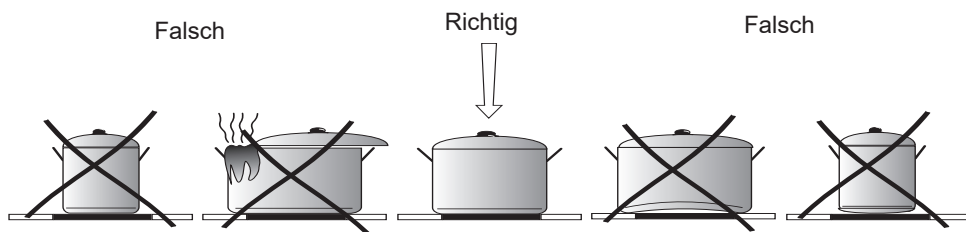
Bei der Nutzung der Keramikplatte folgende Regeln beachten :

- das Kochfeld nicht ohne aufgestelltes Geschirr einschalten,
- nur Töpfe mit sauberem und trockenem Boden aufstellen,
- kleine Zuckermengen oder ausgelaufene Speise (z. B. Kompott) sofort entfernen, wenn möglich auch im heissen Zustand, denn sonst brennt der Zucker ein.

- Auf der Keramikplatte keine Gerichte in Aluminiumfolie, in Aluminiumbehältern oder im Kunststoffgeschirr vorbereiten.
- Darauf achten, dass die Platte nicht verkratzt wird, z. B. mit schmutzigem Geschirr oder scharfen Kanten am Topfboden.
- Auf die Platte keine Kunststoffgegenstände legen, wie z. B. kleine Löffel oder Gabeln usw. Nur Kochgeschirr mit Deckeln verwenden. Darauf achten, daß der Deckel nicht größer als der Topfrand ist, um abtropfendes Kondenswasser zu verhindern.
- Stellen Sie tiefe Risse oder Brüche an der Glaskeramik fest, schalten Sie alle Kochzonen aus. Nehmen Sie zudem die Sicherung heraus und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.

Wichtig !

Ein guter Topf spart die Energie. Der richtig angepasste Topf soll einen dicken flachen Boden haben und sein Durchmesser soll dem Durchmesser der Heizplatte entsprechen, denn dann ist die beste Wärmeübertragung gegeben.



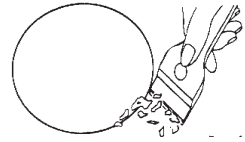
3. Restwärmeanzeige

Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeigefeldes signalisiert. Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche. Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedene Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

4. Reinigung der Keramikplatte

Die Platte regelmäßig nach jeder Benutzung reinigen, wenn wenn möglich in heißem Zustand. Das erneute Anbrennen und starke Verschmutzungen sind zu vermeiden. Zu den Wiederanbrennungen und zur starken Verschmutzung nicht zulassen.

- leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen mit feuchtem Lappen entfernen,
- alle großen und stark angebrannten Verschmutzungen mit einem Spezialschaber für die Keramikplatten, abkratzen, dabei darauf achten, dass die Platte nicht verkratzt wird.



Zeichnung

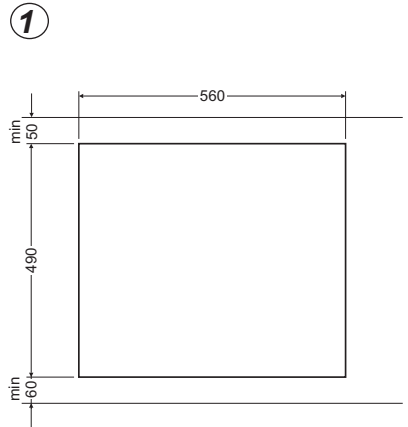
Entstehen durch Zucker oder zuckhaltige Speisen flächige Verunreinigungen, dann sollte die Oberfläche mit einem speziellen Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen gesäubert werden. Diese bieten durch enthaltene Siliconöle zudem den Vorteil einer Schutzschicht auf der Oberfläche.

5. Anschluß an einer Steuergerät

Zur Nutzung und Bedienung des Kochfeldes ist der Anschluß an einen entsprechenden Herd erforderlich. Die Anschlußkabel des Kochfeldes enden in einem farblich gestalteten Stecker. Dieser ist in die Steckvorrichtung am Herd mit den übereinstimmenden Farben einzustecken.

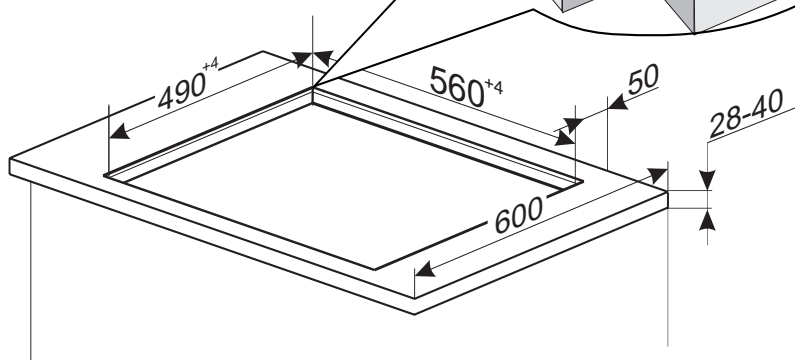
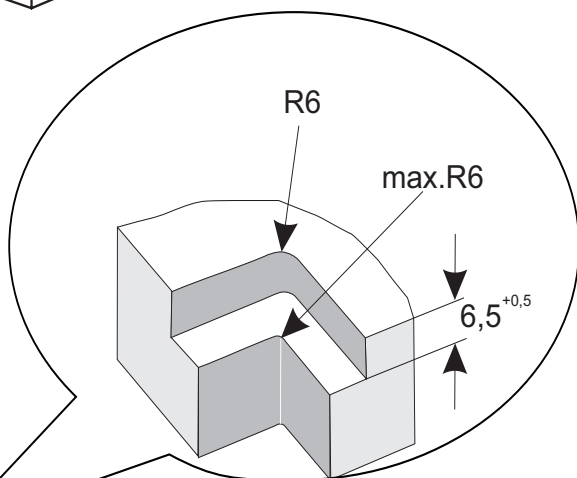
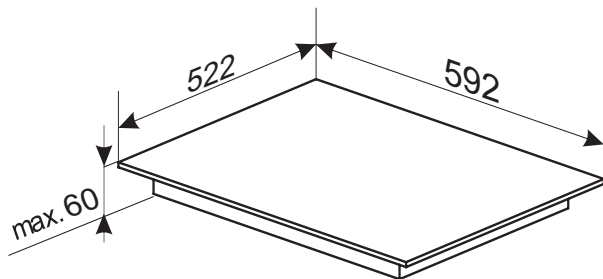
6. Montage des Kochfeldes

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 28 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss flach sein und waagrecht liegen. Die Arbeitsplatte ist an der Wand gegen überlaufende Flüssigkeiten und Feuchte abzudichten.
- Der Abstand zwischen der Ausschnittkante und der Kante der Arbeitsplatte sollte vorne mind. 60 mm und hinten mind. 50 mm betragen.
- Die Einbaumöbel müssen auf der Oberfläche furniert und die zum Verkleben eingesetzten Klebstoffe gegen die Temperatur von 100°C beständig sein. Bei Nichterfüllung dieser Anforderung kann es zur Verformung der Oberfläche und zum Ablösen des Furniers kommen.
- Die Ausschnittkanten sollten mit einem gegen Aufquellen der Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt sein.
- Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte nach Maßen gemäß **Zeichnung 1** vorbereiten.
- Unter dem Kochfeld einen Freiraum von mindestens 80 mm belassen, um einen ordnungsmäßigen Luftkreislauf sicherzustellen und die Überhitzung der Bereiche um das Kochfeld herum zu vermeiden.



Einbau des Kochfelds bündig mit der Arbeitsplatte

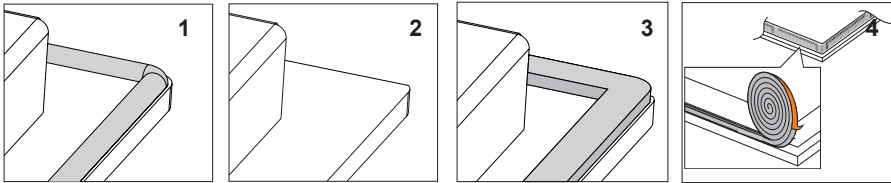
Bereiten Sie die Einbauöffnung gemäß den nachstehenden Maßen (mm) vor:



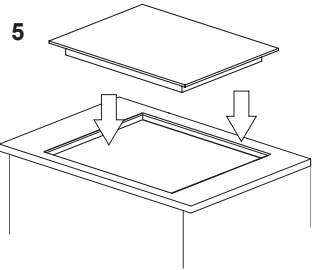
Installation

Montage der Dichtung

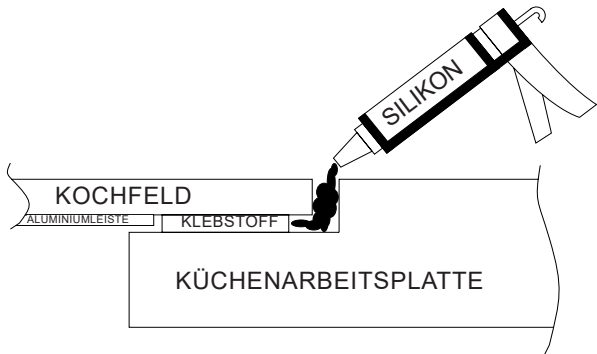
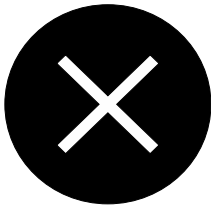
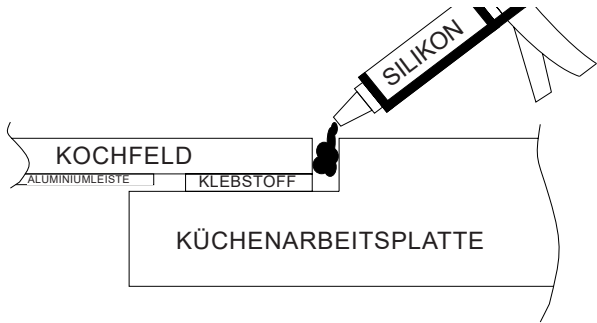
*Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1).
Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen:
Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2).
Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.



Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



Achtung: Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge eines unsachgemäßen Einbaus des Kochfelds in die Arbeitsplatte, insbesondere durch dauerhaftes Verkleben des Kochfelds von unten.

Hinweise für den Installateur

- Das Kochfeld sollte nach Möglichkeit bündig mit der Küchenarbeitsplatte aus Stein oder Keramikfliesen eingebaut werden.
- Das Dichtband sollte so an der Unterseite des Kochfelds angebracht werden, dass kein Silikon unter das Kochfeld gelangen kann. Bei einem eventuellen Ausbau des Kochfelds, muss das Silikon um das Kochfeld herum mit einem scharfen Messer durchgeschnitten werden. Wenn beim Einbau Silikon unter das Kochfeld gerät, kann das Silikon nicht durchgeschnitten werden und es kann beim Ausbau des Kochfelds zu Sprüngen in der Glaskeramikplatte kommen.
- Das zum Abdichten der Kochfeldränder verwendete Silikon sollte eine Temperaturbeständigkeit bis mind. 160 °C haben.
- Die Schnittflächen der Arbeitsplatte sollten mit einem geeigneten Lack (z. B. Silikonlack) beschichtet werden, um die Arbeitsplatte vor dem Eindringen von Feuchtigkeit zu schützen.
- Ungeeignetes Silikon kann an Naturstein Verfärbungen verursachen.
- Die in der Montagezeichnung angegebenen Maße, insbesondere die Fräsbreite, auf der das Kochfeld aufliegen wird, müssen unbedingt eingehalten werden.
- Bei einem Ausfall des Kochfelds sollten Sie sich an die für den Einbau des Kochfelds verantwortliche Person wenden, damit das Kochfeld vor dem Besuch des Wartungstechnikers sachgemäß ausgebaut wird und die Reparatur durchgeführt werden kann.

HÄFELE

Häfele SE & Co KG
Adolf-Häfele-Straße 1
D-72202 Nagold
www.hafele.com