

**MANUAL DE INSTRUCCIONES DE PLACAS VITROCERAMICAS**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAR AS PLACAS VITROCERÂMICAS**

**INSTRUCTIONS MANUAL FOR VITROCERAMIC HOBS**

**MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR LES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES**

**BEDIENUNGS - BETRIEBS**

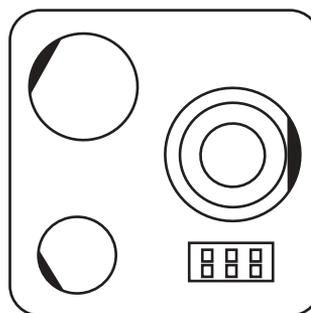
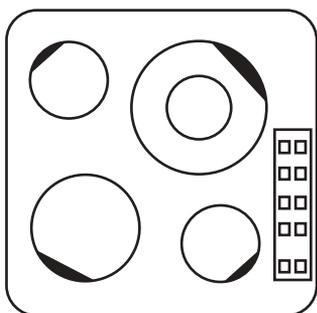
**GEBRUIKSAANWIJZING VAN DE VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN**

**NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI**

**NÁVOD K POUŽITÍ A INŠTALÁCI**

**ÜVEGKERAMIA FŐZŐLAPOK HASZNALATI UTMUTATATOJA**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA PŁYTY CERAMICZNEJ**



**“TOUCH CONTROL”**

**APUESTE CON NOSOTROS POR LA ECOLOGIA. RECICLE EL EMBALAJE.**

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

**APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.**

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

**BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.**

We contribute in the defence of the **Environment**. Thus, our packagings:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

**PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ECOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.**

Nous travaillons en faveur de **l'Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

**GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT, LASSEN SIE DIE VERPACKUNG WIEDERVERWERTEN.**

Auch wir möchten zum Schutze unserer Umwelt beitragen. Darun sind alle unsere Verpackungen:

- Aus 100% Recycling-Materialen.
- Mit dem Minimum an Material und Teilen hergestellt, um von Anfang an die Umweltbelastung so gering wie möglich zu halten.

**HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN. RECYCLE DE VERPAKKING**

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar.
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerycled kunnen worden.

**KÖZÖS ERŐVEL A KÖRNYEZETÉRT. HASZNOSITSUK UJRA A CSOMAGOLAST**

Mis is hozzájárulunk a környezetvédelemhez Ezért csomagolásaink:

- 100%-ban újrafeldolgozhatók.
- Minimális anyagot és alkatrészt tartalmaznak azért, hogy könnyen újrafeldolgozhatók legyenek.

## INHALT

Beschreibung .....	96, 97, 98
Beschreibung der sensoren.....	99, 100, 101, 102, 103
Zeitschalter .....	104, 105, 106
Bedienung .....	107, 108, 109, 110
Sicherheitssysteme .....	111
Besondere Hinweise .....	111
Geeignetes geschirr.....	112
Sauberkeit .....	113
Schaltungen .....	114
Aufstellung .....	115, 116

### PRECAUTIONS

- Die Kochplatte darf nur durch unseren Technischen Kundendienst repariert werden. Sonst fällt die Garantie aus.
- Das Typenschild enthält die technischen Daten und die Kennzeichnung des Geräts.
- Das Typenschild muss bei dem Anschluss berücksichtigt werden.
- Die elektrische Anschlüsse sind durch einen Spezialist durchzuführen, der von den geltenden behördlichen Verordnungen sowie von den anerkannten Vorschriften des jeweiligen Landes im Bilde ist.
- Die Halogenkochstellen sollen nicht direkt angeguckt werden, sonst gibt's Gefahr auf Augenverletzung.
- Anweisungen für den Installateur Das im Handbuch abgedruckte Kennzeichenschild ist mit den Angaben des Typenschildes, das sich am Gerät befindet, auszufüllen.

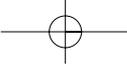
**Marke**

**Typ:**

**Leistung  
(max):**

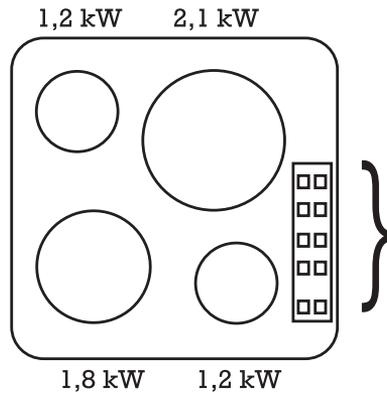
**w**

**Spannung:**



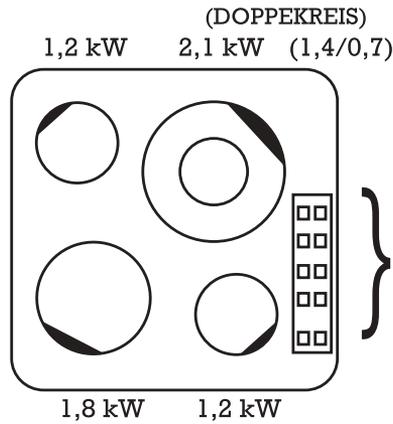
# BESCHREIBUNG

**TIP**  
**VT: MPGP-**  
**VT: HPGP-**



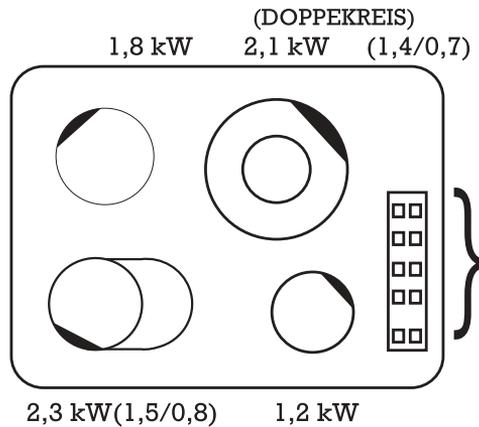
Sensoren  
 für vertikale  
 Steuerung

**TIP**  
**VT: MPDP-**  
**VT: HPDP-**

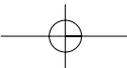


Sensoren  
 für vertikale  
 Steuerung

**TIP**  
**VT7: FPDM-**

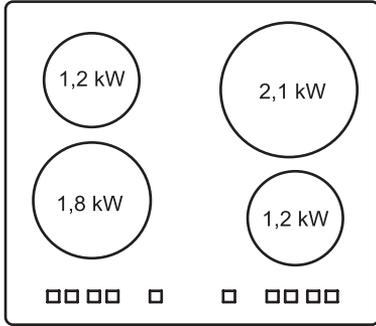


Sensoren  
 für vertikale  
 Steuerung



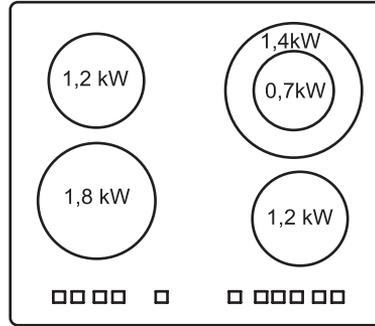
# BESCHREIBUNG

## TIP VT: MPPG-/ HPPG-



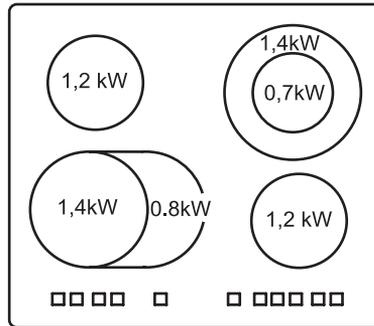
Sensoren für horizontale Steuerung

## TIP VT: MPDP-/ HPDP-



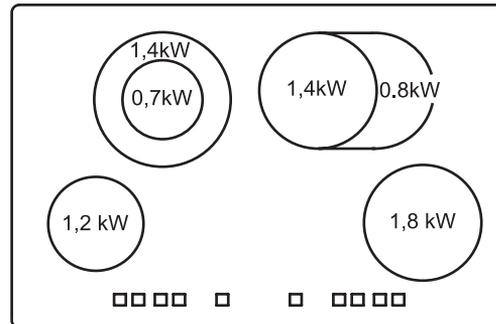
Sensoren für horizontale Steuerung

## TIP VT: FPDP-



Sensoren für horizontale Steuerung

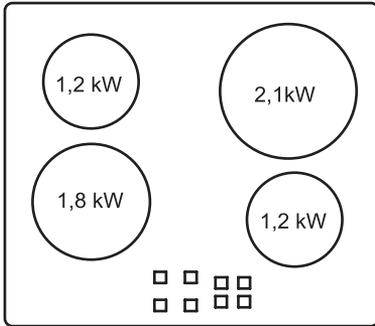
## TIP VT7: PMFD-



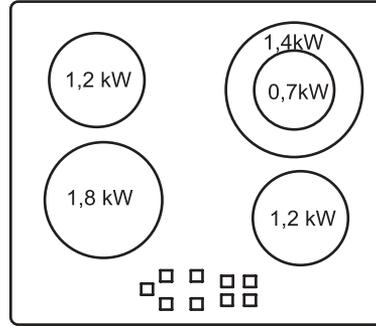
Sensoren für horizontale Steuerung

# BESCHREIBUNG

## TIP VT: MGP- / HGP-

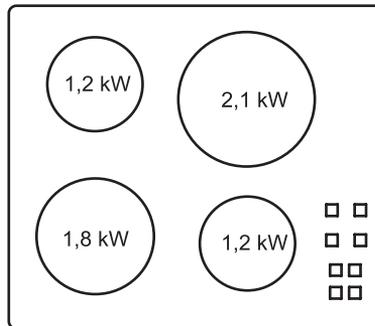


## TIP VT: MPDP- / HPDP-



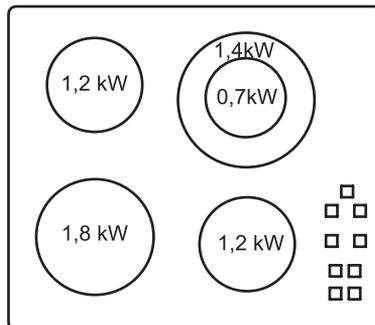
Sensoren für horizontale, kompakte Steuerung

## TIP VT: MGP- VT: HGP-



Sensoren für vertikale, kompakte Steuerung

## TIP VT: MPDP- / HPDP-

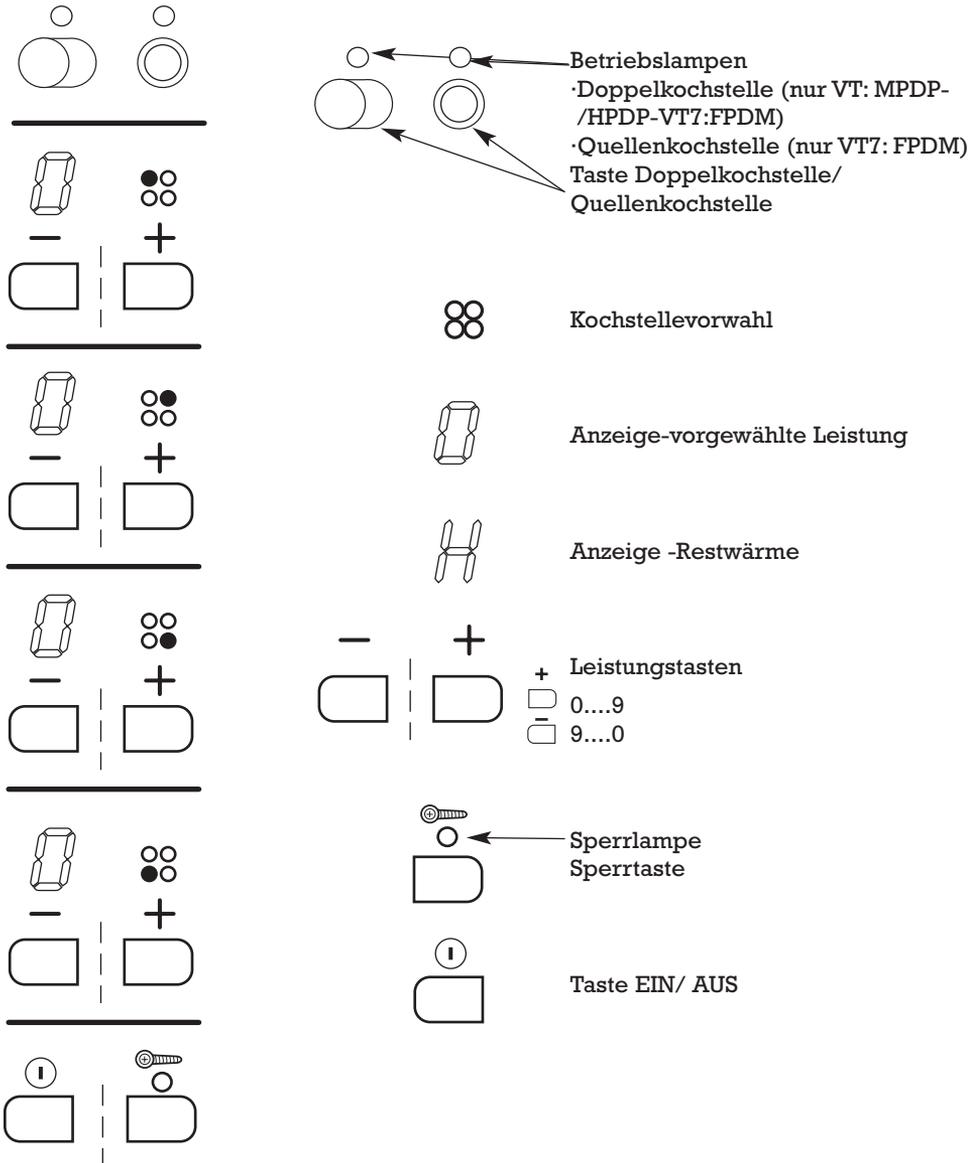


Sensoren für vertikale, kompakte Steuerung

# BESCHREIBUNG DER SENSOREN

## SENSOREN FÜR VERTIKALE STEUERUNG

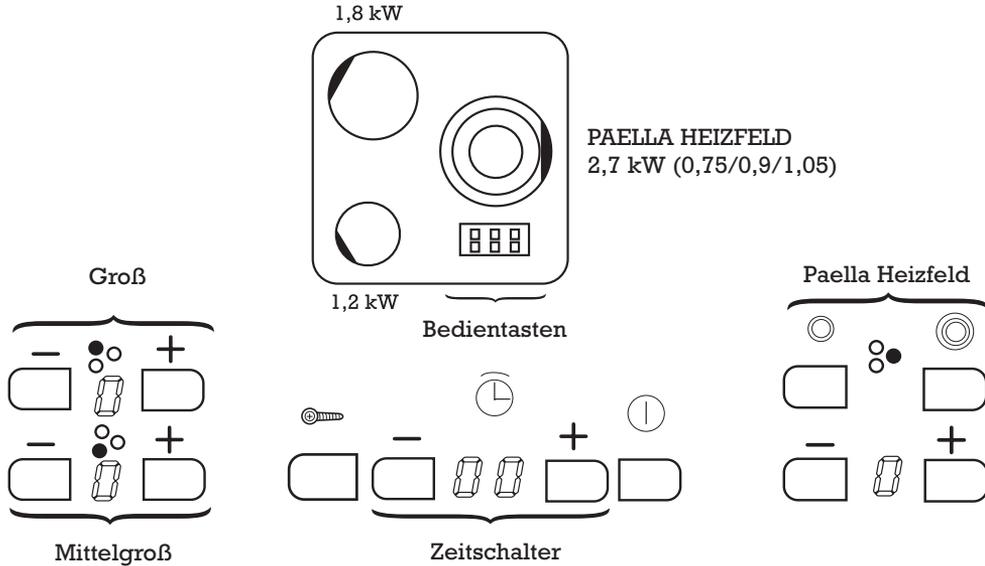
TIP VT: MPDP-/ HPDP-/ MPGP-/ HPGP  
VT7:FPDM-

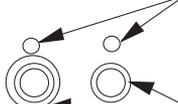


# BESCHREIBUNG DER SENSOREN

## SENSOREN FÜR PFANNE FÜR PAELLA STEUERUNG

### TYP VT3: MPT



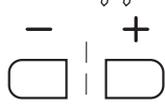
- 

Betriebslampen  
 - Doppelkochstelle  
 - Paella heizfeld
- 

Taste Doppelkochstelle/ Paella heizfeld
- 

Kochstellenvorwahl
- 

Anzeige-vorgewählte Leistung
- 

Anzeige-Restwärme
- 

Leistungstasten  
 + von 0...9  
 - von 9...0
- 

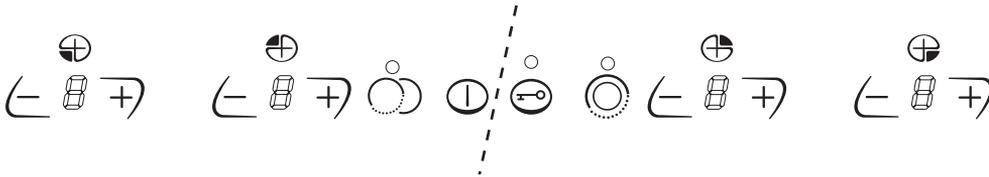
Sperrlampe  
 Sperrtarte
- 

Taste EIN/ AUS

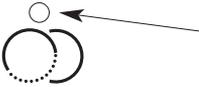
## BESCHREIBUNG DER SENSOREN

### SENSOREN FÜR HORIZONTALE STEUERUNG

**TIP VT: MPDP-/ HPDP-/ MPGP-/ HPGP-  
VT7:PMFD-**



Steuerpunkt  
Sensor doppeltes Kochfeld (nur VT: MPDP-/ HPDP-/ FPDP;  
VT7: PMFD-)



Steuerpunkt  
Sensor Kochfeld für Platten (nur VT: FPDP; VT7: PMFD)



Anzeigen für Position des Kochfelds



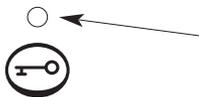
Anzeigedisplay für gewählte Leistung



Anzeigedisplay für Restwärme



Sensoren für die Auswahl der Leistung des Kochfelds  
von 0...9  
von 9...0



Steuerpunkt für Sperre  
Sperrsensor

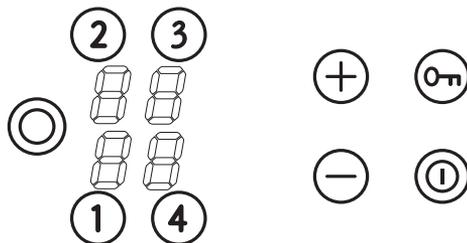


Sensor ON/OFF

## BESCHREIBUNG DER SENSOREN

### SENSOREN FÜR HORIZONTALE STEUERUNG

#### TIP VT: MPDP-/HPDP-/MPGP-/HPGP-



Steuerpunkt  
Sensor doppeltes Kochfeld (nur VT: MPGP-/HPGP-)



Sensoren für die Auswahl des Kochfelds



Anzeigedisplay für gewählte Leistung



Anzeigedisplay für Restwärme



Sensoren für die Auswahl der Leistung des Kochfelds  
von 0...9



von 9...0



Steuerpunkt für Sperre  
Sperrsensor

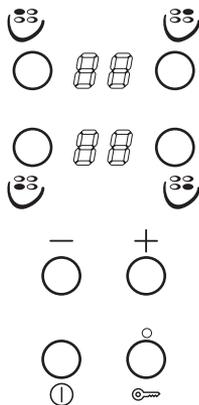


Sensor ON/OFF

# BESCHREIBUNG DER SENSOREN

## SENSOREN FÜR VERTIKALE, KOMPAKTE STEUERUNG

### TIP VT: MPDP-/HPDP-/MPGP-/HPGP-



Steuerpunkt  
Sensor doppeltes Kochfeld (nur VT: MPDP-/HPDP-)



Anzeigen für Position des Kochfelds



Anzeigedisplay für gewählte Leistung



Anzeigedisplay für Restwärme



Sensoren für die Auswahl der Leistung des Kochfelds  
von 0...9  
von 9...0



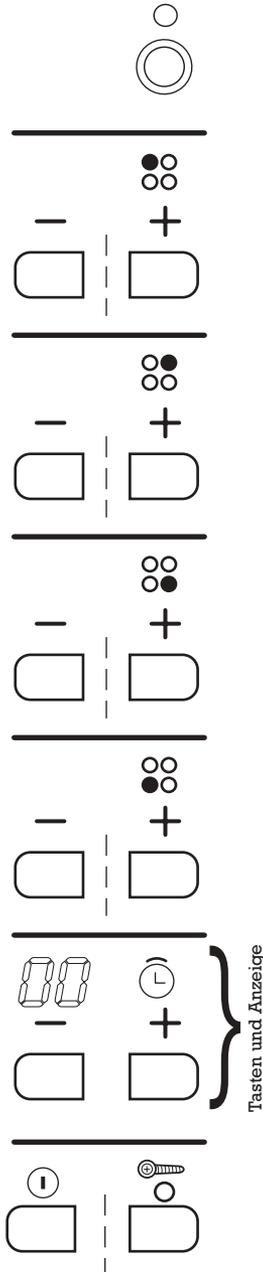
Steuerpunkt für Sperre  
Sperrsensor



Sensor ON/OFF

## ZEITSCHALTER

### Sensoren für vertikale Steuerung



Bei Modellen mit Zeitschalter ist die Doppelkochstelle mit einem Timer (1 bis 99) ausgestattet, zum verzögerten Ausschalten. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit tönt ein akustisches Signal. Die Doppelkochstelle kann mit oder ohne Zeiteinstellung.

#### Zeiteinstellung

Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Betätigung der Tasten +/- von ein. Zum schnellen Vorwahl halten Sie die Tasten + bzw. - gedrückt.

#### Ausschaltfunktion

Stellt man am Timer eine Zeit ein, während die Doppelkochstelle in Betrieb ist, so schaltet die Doppelkochstelle nach Ablauf der eingestellten Zeit aus. Dabei tönt ein akustisches Signal, das durch Betätigung der Tasten + oder - gelöscht wird.

#### Anmerkung

Mit der Zeitschalter in der Ausschaltfunktion leuchtet die Anzeige 00.  
Diese Anzeige leuchtet nicht in Anzeigefunktion

#### Anzeigefunktion

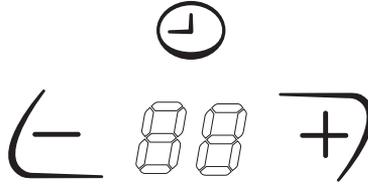
Wenn die Doppelkochstelle nicht eingeschaltet ist, funktioniert der Zeitschalter in der Anzeigefunktion. Diese Funktion bleibt auch nach Einschalten der Doppelkochstelle erhalten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit tönt ein akustisches Signal, das durch Betätigung der Tasten + oder - gelöscht wird.

#### Löschen von eingestellter Zeit

Drücken Sie die Taste - wiederholt bis die Anzeige auf 00 ist.

## ZEITSCHALTER

Sensoren für horizontale Steuerung (nicht kompakt) und Pfanne für Paella

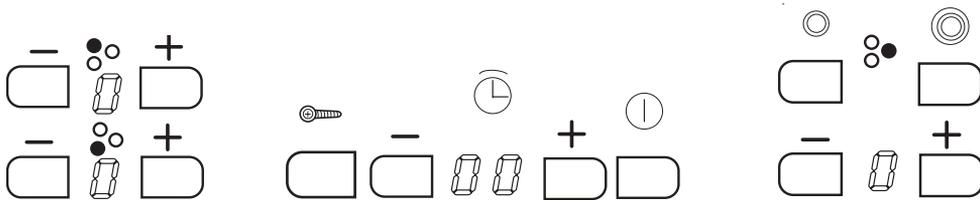


Die Modelle mit dieser Art Steuerung verfügen über eine Zeitschaltung. Diese kann jedem Kochfeld zugewiesen werden und auf einen Zeitraum zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Die Zeitschaltung schaltet das zugewiesene Kochfeld aus, sobald die vom Benutzer gewählte Zeit verstrichen ist.

### Sensoren für Horizontale Steuerung (nicht kompakt)



### Sensoren für Pfanne für Paella Steuerung



## ZEITSCHALTER

### Zuweisung und Zeitschaltung des Kochfelds

Um die Zeitschaltung einem Kochfeld zuzuweisen, muss folgender Ablauf eingehalten werden:

Bei eingeschalteter Ceran-Kochplatte:

- 1- Wählen Sie die gewünschte Leistung am Kochfeld aus, an dem Sie die Zeitschaltung anwenden möchten.
- 2- Schalten Sie die Zeitschaltung ein. Dafür betätigen Sie einmal den der Zeitschaltung entsprechenden Sensor +. Auf dem Display der Zeitschaltung erscheint  und auf dem Display eines jeden Kochfelds erscheint ein .
- 3- Betätigen Sie das + des gewählten Kochfelds. Auf dem Display dieses Kochfelds blinkt . In diesem Augenblick ist die Zeitschaltung dem gewählten Kochfeld zugewiesen.
- 4- Wählen Sie die gewünschte Zeit, indem Sie das der Zeitschaltung entsprechende + betätigen.

Nach Durchführung dieses Ablaufs ist die Zuweisung der Zeitschaltung zu einem Kochfeld abgeschlossen.

Die Zeitschaltung schaltet automatisch aus, wenn zwischen den einzelnen Schritten mehr als 10 Sekunden verstreichen oder wenn keine Zeit gewählt wird.

Nachdem die Zeitschaltung einem Kochfeld zugewiesen und die Zeit gewählt wurde, zieht die Zeitschaltung die Zeit ab und am Display erscheint jederzeit die noch übrige Zeit bis zum Abschalten des Kochfelds.

Während der Zeitschaltung kann am Display des zeitgeschalteten Kochfeldes alternativ die gewählte Leistung und  abgelesen werden (wodurch angezeigt wird, dass dieses Kochfeld zeitgeschaltet ist) abgelesen werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld aus, die Steuerung gibt ein akustisches Warnsignal und auf dem Display der Zeitschaltung blinkt . Durch Betätigen irgendeines Steuersensors wird das Warnsignal abgestellt.

### Annullierung der Zeitschaltung

Betätigen Sie den Sensor – der Zeitschaltung, bis auf dem Display der Minutenanzeige  erscheint.

## BEDIENUNG

### Fühltasten

Die Bedienung der Glaskeramikplatte erfolgt durch Fühltasten, die auf Fingerkontakt reagieren. Vorsicht! Sie reagieren auch durch Annäherung eines reflektierenden Objekts

Vorsicht bei der Bedienung. Bei gleichzeitiger Betätigung der zwei Tasten

+ / - erfolgt keine Eingabe!

*Die Bedientasten sind immer sauber zu halten und frei von Gegenständen! Verschmutzung und darauf liegenden Objekte können zu unerwünschten Funktionen führen!*

### Zustandsanzeige

Solange die Kochstellen ausgeschaltet sind, so bleiben die Anzeigen aller Bedientasten aus.

### Inbetriebnahme

Bedientaste  EIN/ AUS 3 sekundenlang antasten. Die Leistungsanzeigen zeigen 0.

Wird innerhalb (5 Sekunden) keine Leistungsstufe gewählt, so schaltet die Kochstelle automatisch aus. Danach ist die Kochstelle wieder einzuschalten.

### Auswahl der Leistung -/+ mit Sensoren für horizontale und vertikale Steuerung (nicht kompakt) und Pfanne für paella

Die Bedienung der einzelnen Kochstellen erfolgt durch die Leistungstasten + / - Durch Fingerkontakt auf diesen Tasten stellt man die Leistung von 1 bis 9 ein.

Die Leistung der betriebenden Kochstelle kann einfach geändert werden. Sie brauchen nur die Tasten + / - zu Betätigen, bis Sie die neue Leistungsstufe gewählt haben.

## BEDIENUNG

### Leistungssensoren -/+ mit Sensoren für kompakte Steuerung

An jedem Kochfeld befindet sich ein Sensor neben dem Display (der seine Position auf der Platte anzeigt). Wenn man diesen Sensor betätigt, wird, das ihm zugewiesene Kochfeld ausgewählt und das entsprechende Display beginnt zu blinken, indem es seine Helligkeit ändert. Das Kochfeld wird automatisch wieder abgewählt, wenn innerhalb eines Zeitraums von 10 Sekunden kein Sensor betätigt wird.



Um die Leistung eines Kochfelds zu verändern, wird das Kochfeld gewählt (durch Betätigung des Sensors, welcher der Position dieses Kochfelds zugewiesen ist) und darauf wird + oder – betätigt, bis die gewünschte Leistung zwischen 1...9 erreicht ist.

### Ausschalten des Kochfelds

Wählen Sie Leistungsstufe 0 an dem Kochfeld, das Sie ausschalten wollen. Wenn die Kochstelle noch warm ist, dann erscheint die H.

### Anzeige-Restwärme. H

Wenn die Anzeige aktiv mit der Leistungsstufe 0 ist, so wird alternativ 0 und H angezeigt.

Bleibt nach ausschalten der Kochstelle die Anzeige H, so bedeutet es, dass die Kochstellen noch warm sind. Je nach der Leistung, die eingestellt war, kann die Anzeige bis 30 Minuten lang bleiben.

**Kochstelle nicht antasten! Verbrennungsgefahr!**

### Achtung!

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wiederhergestellt wird, werden die Restwärmeanzeigen nicht mehr leuchten! Beachten Sie es, und gehen Sie mit Vorsicht vor!

## BEDIENUNG

### Kochstellsperre

Unerwünschte Eingriffe in die Bedienung werden einfach mit der Sperrfunktion ausgeschlossen. Ihre Vorwahl bleibt stehen mit aktiven Anzeigen.

Die Sperrfunktion verhindert jede Änderung Ihrer Kochstelleinstellung durch zufälliges Kontakt mit Objekten oder durch Eingriff von Kindern

Um die Sperrfunktion zu aktivieren halten Sie die Taste  solange gedrückt, bis die Anzeigelampe zum leuchten kommt.

### Entsperrung

Taste "Sperrung" solange drücken, bis die Anzeigelampe erlischt

### Doppelkochstelle

Bei den Ceran-Platten, die über ein doppeltes Kochfeld verfügen, funktioniert nur der kleine Schaltkreis, wenn die diesem Kochfeld entsprechenden Sensoren betätigt werden. Möchte man sie mit doppelter Wirkung betreiben, dann drückt man solange die Taste  "Doppelkochstelle" bis die Anzeigelampe leuchtet.

Um die Funktion Doppelkochstelle zu löschen, drückt man solange die Taste , bis die Anzeigelampe erlischt.

### Quellenkochstelle

Bei den Platten, die über ein Kochfeld für Platten verfügen, funktioniert nur der kreisförmige Schaltkreis, wenn die diesem Kochfeld entsprechenden Sensoren betätigt werden.

Möchte man sie auch mit der äusseren Heizung betreiben, dann drückt man solange die Taste , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Um die Funktion Quellenkochstelle zu löschen, drückt man solange die Taste,  bis die Anzeigelampe erlischt

### Paella Heizfeld

Bei der Platte, die über ein Kochfeld für Paella verfügt, funktioniert dieses nur mit dem kleinen Widerstand, wenn die diesem Kochfeld entsprechenden Sensoren betätigt werden. Falls Sie ein Einschalten des Hautheizfeldes wünschen, müssen Sie den Sensor des doppelten Heizfeldes  berühren, bis der Kontrollpunkt dieses Sensors aufleuchtet. Sie müssen gleichermaßen vorgehen, wenn Sie das Heizfeld als Paella Heizfeld benutzen wollen, indem Sie den entsprechenden Sensor  berühren.

Ein wiederholtes Berühren der jeweiligen Sensoren reicht aus, um die beiden Möglichkeiten  und  auszuschalten.

## BEDIENUNG

### Automatisches Ankochen 9. (Schnelles Aufheizen)

Jede Kochstelle ist mit einer automatischen Ankochmöglichkeit ausgerüstet. Das heisst, es stellt sich am Anfang zunächst eine höhere Heizleistung ein, die sich nach ein paar Minuten, wenn die Speisen heiss genug sind, zum Fortgaren wieder reduziert. Und das völlig automatisch.

### Vorwahl

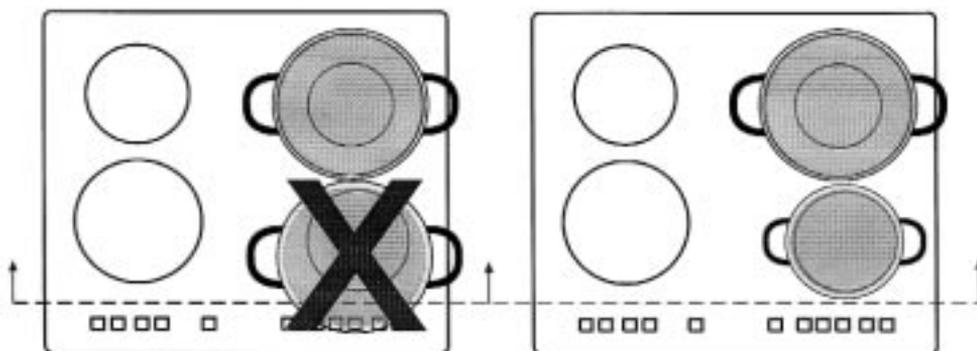
Bei einer Kochplatte mit horizontalen oder vertikalen Sensoren ist der Sensor + zu berühren, sobald die Position 9 erlangt ist. Es leuchtet der entsprechende Dezimalpunkt 9 auf.

Die Vorwahl bleibt 10 Sekunden aktiv. In dieser Zeit kann man eine Heizleistung vorwählen.

Berühren Sie den Sensor – des selben Bereichs, wodurch auf die gewünschte Stufe herunter geschaltet wird (wir empfehlen die Stufen 3....6). Bei Sensoren mit kompakter Steuerung blinkt ein A, wenn die gewünschte Leistungsstufe erreicht wird.

Nach Erreichen der automatischen Heizzeit, ist ein kurzes Signal zu hören und der Dezimalpunkt erlischt. Das Kochfeld funktioniert auf konventionelle Art weiter. Bei Sensoren mit kompakter Steuerung erlischt der Buchstabe A.

Möchten Sie die automatische Programmierung löschen, drücken Sie die Taste - einmal. Der Dezimalpunkt erlischt.



## SICHERHEITSSYSTEME

### Sicherheitssysteme

Um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen, schaltet die den Bedienschaltern naheliegende Kochstelle aus. Dabei zeigt die Anzeige eine H an. Diese Kochstelle kann wieder eingeschaltet werden, nachdem die Temperatur an der Elektronik auf zulässigen Wert zurückgestiegen ist. Jede Kochstelle ist mit einer Temperaturschalter ausgestattet, der die Kochstelle bei Überhitzung der Keramikplatte ausschaltet.

Falls die Glasplatte gerissen wird, schalten Sie das Gerät aus. Verwenden Sie keine, Kochstelle, bis die Glasplatte ersetzt wird.

### Automatisches Ausschalten

Bleibt aus Versehen eine Kochstelle an, so schaltet sie nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

Die Nachzeit hängt von der Heizstufe, bei der gekocht wurde. (Stufe 1 - 10 Stunde; Stufe 9 - 1 Stunde)

## BESONDERE HINWEISE

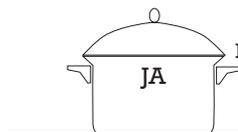
Die gleichzeitige Betätigung mehrerer Tasten führt zum Sperren der Bedienschalter.

Bleiben eine oder mehrere Tasten über 30 Sekunden gedrückt (Geschirr versehentlich auf die Bedienschalter abgelegt), so schaltet die Steuerung automatisch aus. Dabei tönt ein akustisches Signal, das sich alle 30 Sekunden wiederholt, solange die Taste gedrückt ist.

Sind die Heizstufen auf 0, so schaltet die Steuerung automatisch nach 5 Sekunden aus.

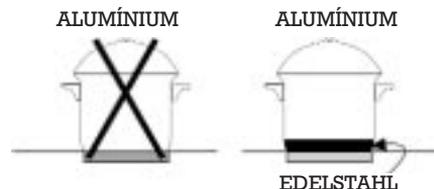
## GEEIGNETES GESCHIRR

Das grösste Teil vom Geschirr aus Edelstahl, emailliertes Eisen, Keramik oder Kupfer eignet sich für Glaskeramik.

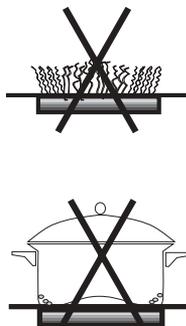


EDELSTAHL  
EMAILLIERTES EISEN  
KERAMIK  
KUPFER

Aluminiumgeschirr ist nicht geeignet, es kann das Glas schmutzig machen. Mann kann jedoch Aluminiumgeschirr mit Boden aus Edelstahl verwenden.



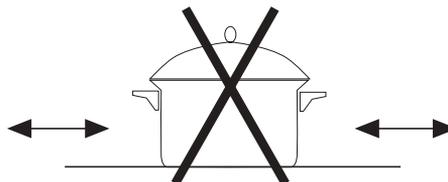
Lassen Sie nicht die Kochstellen leer funktionieren!  
Das Geschirr muss einen glatten und trockenen Boden haben. Geschirr, das früher mit Gas verwendet wurde, weist keinen glatten Boden mehr, und daher wird die Wärme nicht optimal genutzt.



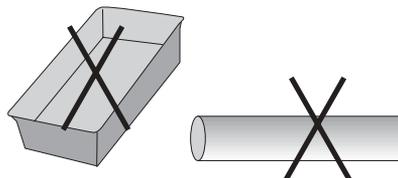
Der Boden vom Geschirr muss gleichen oder grösseren Durchmesser haben, wie die Kochstelle.



Das Geschirr ist nicht auf das Glas zu rütteln, da das zur Beschädigung des Glases führen kann.



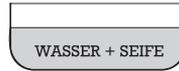
Verwenden Sie nie Alu-oder Kunststoffolie, als die verschmelzen werden.



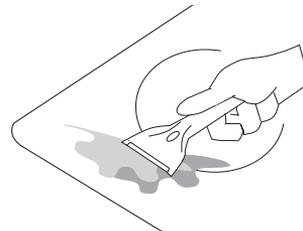
## SAUBERKEIT

**ACHTUNG !** Wenn das Glas gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus. Machen Sie es nicht sauber und verwenden Sie es auch nicht. Rufen Sie den Kundendienst an!

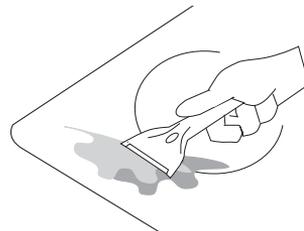
Reinigen Sie oft die Platte im kalten Zustand. Verwenden Sie nie Reibproducte. Nur ein feuchtes Tuch und Seifenwasser.  
Keinen Dampfreiniger benutzen.



Einmal wöchentlich reinigen Sie Ihre Platte gründlich mit speziellen Reinigungsmitteln. (Muster beigelegt) Hartnäckige Krüsten sind mit Hilfe der Klinke zu entfernen (als Zuhör beigelegt) Der Hersteller empfiehlt die Benutzung von "VITRO - CLEN " für die Reinigung und Pflege Ihrer Glaskeramikfläche.

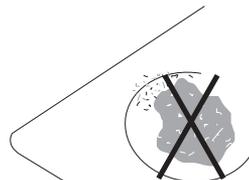


Wird aus Versehen Zucker oder Kunststoff auf der Platte verbrannt, so sind die Rückstände noch im warmen Zustand zu entfernen. Sonst können Flecken dauerhaft bleiben.



**SOFORT**

Die Glaskeramikplatte ist keine Arbeitsfläche ! Besonders ist auf Sand aus Gemüse, Reinigungsmitteln, usw. aufzupassen, die die Platte beschädigen können.



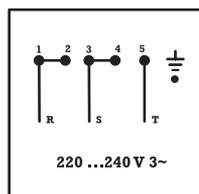
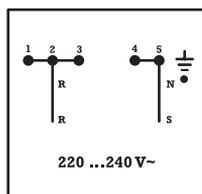
## SCHALTUNGEN

Die Glaskeramikplatte wird geliefert mit Versorgungskabel.  
Beschädigte Zuleitungskabel darf nur durch den Hersteller, den technischen Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden!  
Für den Anschluss an andere Strom ist der Kabel zu entfernen und der Anschluss nach nachstehenden Tabelle durchzuführen. Das Kabel muss temperaturbeständig (mind. 120°C ) sein und der Netzanschluss über ein Netzgerät nach EG7 oder multipoliges Trenngerät, mit einem Kontaktmindestabstand von 3 mm.

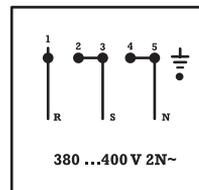
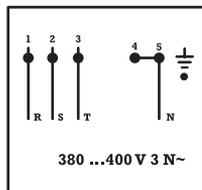
### Gesamtleistung

Platte: 60 cms., 6,3kW, Platte: 75 cms., 7,4 kW

PLATTE				DREIPHASIG $\Delta$		
	Spannung	Nennstrom einzelpha	Absicherung	Spannung	Nennstrom einzelpha	Absicherung
60 cms	220...240V~	27,5 A	32 A	220...240V~	14 A	16 A
75 cms	220...240V~	32 A	32 A	220...240V~	16,5 A	20 A



PLATTE	DREIPHASIG $\Delta$			DREIPHASIG $\Delta$		
	Spannung	Nennstrom einzelpha	Absicherung	Spannung	Nennstrom einzelpha	Absicherung
60 cms	380...400V~	11 A	12 A	380...400V~	16 A	20 A
75 cms	380...400V~	13 A	16 A	380...400V~	19 A	20 A



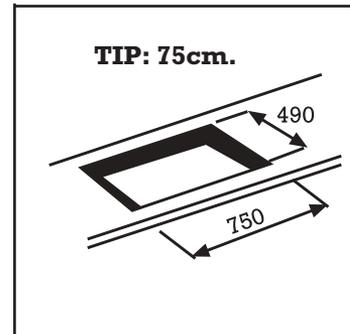
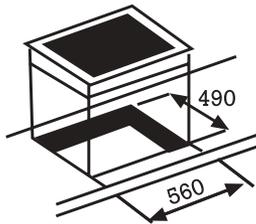
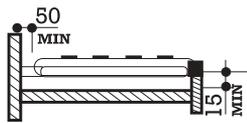
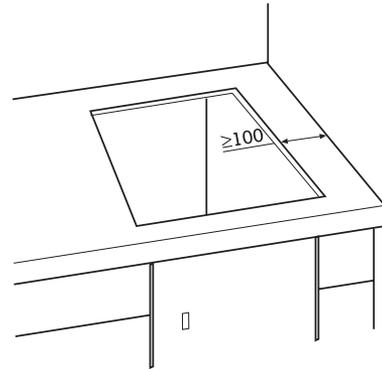
Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinien 73/23/EG und 89/336/EG

## AUFSTELLUNG

- 1** Aufstellfläche nach den Abmessungen in den Bildern abschneiden.

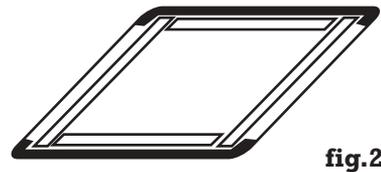
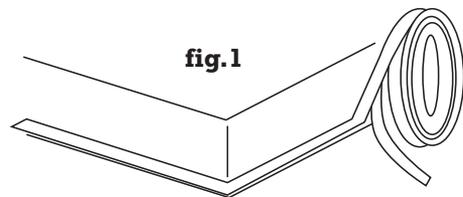
Mindestabständen beachten !

Gerät Typ "X" mit Feuerschutz  
Mindestabstand zur Wand oder  
Möbelstück: 100 mm.



- 2** Kochplatte rückwärts auf den Arbeitstisch ablegen, Klebband entfernen und Dichtung ganz um die Kochplatte kleben (fig.1)

Hat die Kochplatte keinen Rahmen, so sind zuerst die Formbänder zu kleben, (siehe Bild), und dann dicht an diesen die geraden (fig.2)



**ANMERKUNG:** Keine Materialien verwenden, die nicht entfernbar sind (z.B. Silikon)

## AUFSTELLUNG

- 3** Kochplatte dem Aufstellungsplatz nähern und Versorgungskabel anschliessen.

**ANMERKUNG:** Elektrische Verbindung stromlos durchführen.

Es ist auf eine gute Erdung zu achten.

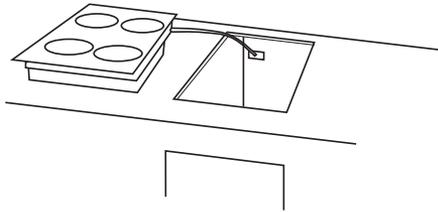
Ein Trenner für alle 3 Phasen ist mit gutem Zugang anzubringen.

Der Kontaktabstand muss mindestens 3mm. betragen.

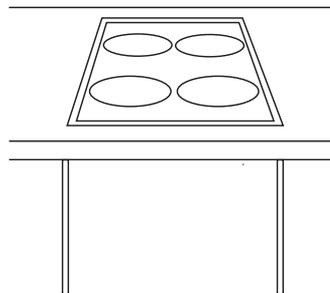
Sonst haftet der Hersteller für eventuellen Schaden nicht.

Das Gerät ist mit einem temperaturbeständigen Versorgungskabel versehen. Der Kabelaustausch darf nur durch einen vom Hersteller freigegebenen Techniker vorgenommen werden.

Beschädigte Zuleitungskabel darf nur durch den Hersteller, den technischen Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden!

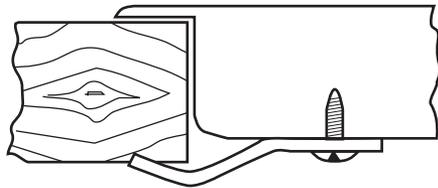


- 4** Kochplatte in die Aussparung mit ro Handrücken legen, um die gute Dichtung sicherzustellen.

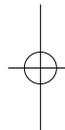
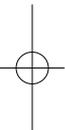
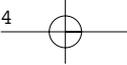


- 5** Die vier Befestigungsschrauben an den vier Ecken der Aussparung von unten aufschrauben

(Klemmen, Winkel und Müttern finden Sie in der beigelegten Zuberhörbeutel)



**ANMERKUNG:** Dieses Gerät entspricht dem Entstörungsvorschrift Nr 82/499/EG



Impreso en papel reciclado.  
Imprasso em papel reciclado.  
Printed on recycled paper.  
Imprimé sur papier recyclé.  
Gedrukt op kringlooppapier.

