

## Conseils et recommandations

- **Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.**
- Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée.
- *Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.*
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par un technicien qualifié.
- *Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait de l'installation incorrecte de l'appareil.*
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie. En cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.
- *Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.*
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance max. de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse.
- *Le fabricant décline toute responsabilité en cas de*

- dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.*
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
    - ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides,
    - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus,
    - ne jamais utiliser de rallonges,
    - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant,
    - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.),
    - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou des personnes incapables de le faire.
  - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
  - **En cas de fêlure sur la surface du verre, coupez immédiatement l'alimentation électrique.** Pour la réparation, adressez vous exclusivement à un centre de Service Après-Vente agréé et demandez des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.
  - Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger, surtout vis à vis des enfants qui pourraient s'en servir pour jouer.
  - **La table vitrocéramique résiste aux chocs thermiques et mécaniques. Cependant, elle peut se briser sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un outil par exemple. Dans ce cas, coupez immédiatement l'alimentation et contactez un centre de Service Après-Vente agréé pour la réparation.**
    - N'oubliez pas que la zone de chauffe reste chaude pendant au moins une demi-heure après l'avoir éteinte; veillez à ne pas poser par mégarde des récipients ou des objets sur la zone encore chaude.
    - N'allumez pas les zones de chauffe si des feuilles d'aluminium ou des objets en matière plastique sont posés sur la table de cuisson.
    - Ne vous approchez pas des zones de chauffe lorsqu'elles sont chaudes.
    - Si vous utilisez de petits électroménagers près du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes.
    - Faites attention à ce que les poignées des casseroles soient toujours tournées vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter de les heurter accidentellement.

**Première utilisation :** la colle utilisée pour les joints laisse des traces grasses sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Pendant les premières heures d'utilisation, une odeur de caoutchouc se dégage de l'appareil mais elle disparaît rapidement.

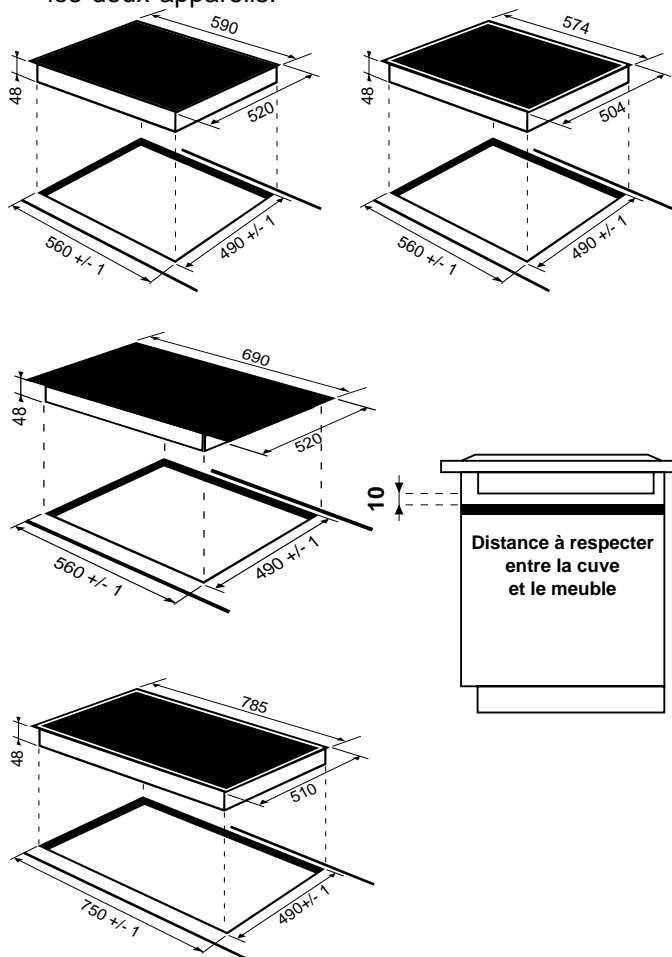
# Installation et fixation

Les instructions qui suivent sont destinées à l'installateur qualifié pour l'aider à effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique le plus correctement possible et dans le respect des normes en vigueur.

**Important :** avant toute opération, débranchez la table de cuisson.

## Installation

- La table de cuisson s'encastre dans le plan de travail par simple découpage.
- Le matériau du plan de travail doit résister à une température d'environ 100°C.
- La table de cuisson doit être positionnée à minimum 40 mm de distance par rapport au mur arrière ou à toute autre surface verticale, pour permettre une bonne aération et pour éviter la surchauffe des surfaces autour de l'appareil.
- Si vous souhaitez installer la table au dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'une ventilation forcée de refroidissement.
- Evitez d'installer la table au dessus d'un lave-vaisselle ou prévoyez une séparation étanche entre les deux appareils.



## Fixation

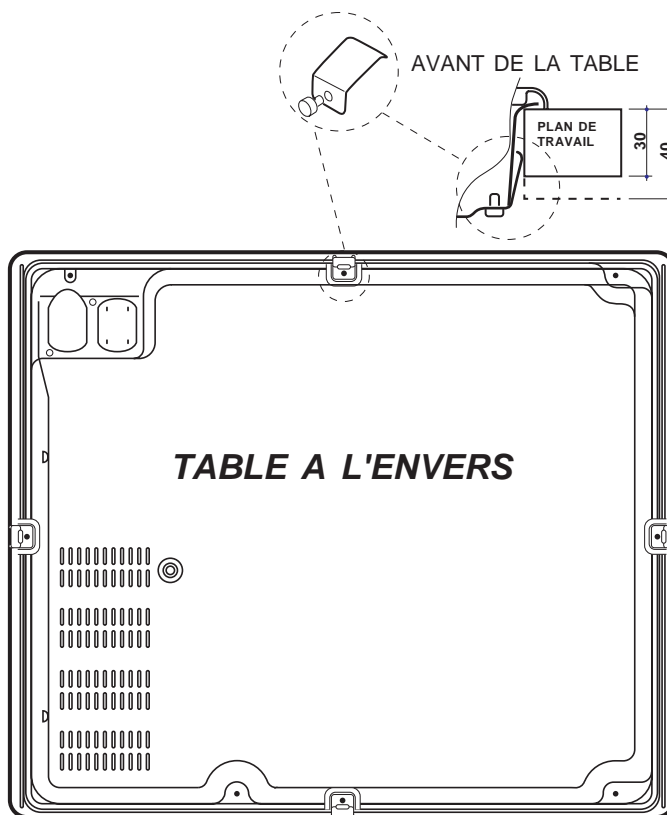
**Très important :** Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocérame sur une surface d'appui parfaitement plane. *Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques du plan de cuisson ainsi que ses performances.*

Les ressorts de fixation sont vissés par des vis (voir dessin).

**Il est impératif de laisser ces vis accessibles.**

Insérez la table de cuisson dans le trou d'encastrement en appuyant bien tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan de cuisson.

## MONTAGE DES RESSORTS DE FOND



# Caractéristiques techniques

## Raccordement électrique

• La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie. En cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.

• *Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.*

• Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.

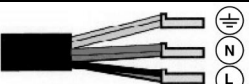
• Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.

### Avant toute intervention, déconnectez l'appareil.

Vous devez raccorder votre table à l'installation par l'intermédiaire d'un **boîtier de connexion**: si l'appareil est raccordé en fixe, il faut prévoir un **interrupteur omnipolaire**, accessible en cas de nécessité, avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

## Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

| Tension type et fréquence réseau | Cordon électrique   | Raccordement fils   |
|----------------------------------|---|---|
| 230V 1+N ~<br>50 Hz              |  | ⊕: jaune/vert;<br>N: les 2 fils bleus ensemble<br>L: le marron avec le noir |

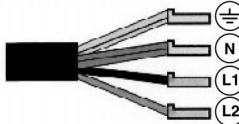
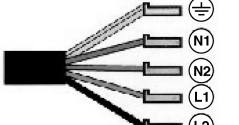
## Autres types de raccordement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

| Tension type et fréquence réseau              | Cordon électrique   | Raccordement fils  |
|---|---|--|
| 400V - 2+N ~<br>50 Hz<br><br>230V 3 ~<br>50Hz |  | ⊕: jaune/vert;<br>N: les 2 fils bleus ensemble<br>L1: noir<br>L2: marron |
| 400V - 2+2N ~<br>50 Hz                        |  | ⊕: jaune/vert;<br>N1: bleu<br>N2: bleu<br>L1: noir<br>L2: marron         |

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

procéder comme suit :

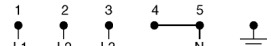
! Le câble éventuellement fourni n'est pas prévu pour ces types d'installation.

1. Utiliser un câble d'alimentation approprié, type H05RR-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble : 2,5 mm).

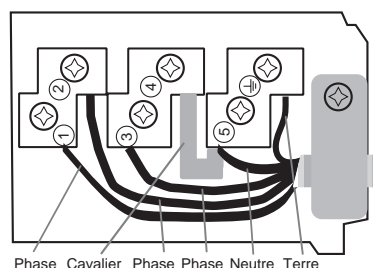
2. Faire levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier pour l'ouvrir (*voir figure Bornier*).

3. Dévisser la vis du serre-câble et les vis des bornes correspondant au type de raccordement nécessaire et positionner les cavaliers de raccordement conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous.

4. Positionner les fils conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous et procéder au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

| Tensione tipo e frequenza rete | Collegamenti elettrici  | Morsettiera |
|--------------------------------|---|-------------|
| 400V 3-N ~<br>50 Hz            |  | Trifase 400 |

5. Fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.



Triphasé 400



**Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:**

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

**Attention:** Si l'on installe la table de cuisson au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément pour des raisons de sécurité et pour simplifier les opérations servant à extraire le four si besoin est.

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

# Description des foyers

## Les foyers halogènes

Ce type de foyer transmet la chaleur par le rayonnement de sa lampe halogène. Il est apprécié pour ses propriétés qui rappellent celles du gaz: réaction rapide aux commandes, visualisation instantanée de la puissance.

## Les foyers radiants

Ce type de foyer est composé de nombreuses spires qui garantissent la bonne répartition de la chaleur sur le fond du récipient et assurent la réussite de toutes les cuissons douces: mijotage, sauce ou réchauffage.

| TABLES           | KBT 6124 D   |                  | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                  | KBT 6004         |                  |
|------------------|--|------------------|---|------------------|------------------|------------------|
| Foyers           | Puissance (en W)   | Diamètre (en mm) | Puissance (en W)                        | Diamètre (en mm) | Puissance (en W) | Diamètre (en mm) |
| Arrière gauche   | RD 1100/2500   | 230              | RD 1000/2200                            | 210              | R 2300           | 210              |
| Avant gauche     | R 600  | 100              | R 1200                                  | 140              | R 1200           | 140              |
| Arrière droit    | R 1400   | 160              | R 1400                                  | 160              | R 1400           | 160              |
| Avant droit      | R 1800   | 180              | R 1800                                  | 180              | R 1800           | 180              |
| Puissance totale | 6300   |                  | 6600                                    |                  | 6700             |                  |
|                  | H = halogène, R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple |                  |   |                  |                  |                  |

| TABLES           | KBT 6024 DO  |                  | KBT 6013 T            |                  | KBT 6011 DH      |                  |
|------------------|--|------------------|-----------------------|------------------|------------------|------------------|
| Foyers           | Puissance (en W)   | Diamètre (en mm) | Puissance (en W)      | Diamètre (en mm) | Puissance (en W) | Diamètre (en mm) |
| Arrière gauche   | R 1400   | 160              | RT 1050/1950/<br>2700 | 270              | H 2500           | 230              |
| Avant gauche     | RO 1000/1800   | 210              |                       |                  | R 1200           | 140              |
| Arrière droit    | RD 1000/2200   | 210              | R 600                 | 100              | R 1400           | 160              |
| Avant droit      | R 1200   | 140              | R 1800                | 180              | RD 700/1700      | 180              |
| Puissance totale | 6600   |                  | 5100                  |                  | 6800             |                  |
|                  | H = halogène, R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple |                  |                       |                  |                  |                  |

| TABLES           | KBT 6001 H   |                  | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                  | KOT 7134 DO      |                  |
|------------------|--|------------------|-------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Foyers           | Puissance (en W)   | Diamètre (en mm) | Puissance (en W)              | Diamètre (en mm) | Puissance (en W) | Diamètre (en mm) |
| Arrière gauche   | H 2500   | 230              | R 2300                        | 140              | RD 1000/2200     | 230              |
| Avant gauche     | R 1200   | 140              | R 1200                        | 210              | R 600            | 100              |
| Arrière droit    | R 1400   | 160              | RO 1500/2400                  | 230              | RO 1000/1800     | 160              |
| Avant droit      | R 1800   | 180              | R 1400                        | 160              | R 1400           | 210              |
| Puissance totale | 6900   |                  | 7300                          |                  | 6000             |                  |
|                  | H = halogène, R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple |                  |                               |                  |                  |                  |

| TABLES           | KOT 7134 HDO  |                  |
|------------------|---|------------------|
| Foyers           | Puissance (en W)  | Diamètre (en mm) |
| Arrière gauche   | HD 1050/2500  | 230              |
| Avant gauche     | R 600   | 100              |
| Arrière droit    | RO 1000/1800  | 160              |
| Avant droit      | R 1400  | 210              |
| Puissance totale | 6300  |                  |
|                  | H = halogène, R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple, H = halogène double |                  |

Le tableau ci-dessous vous indique comment utiliser les foyers de manière optimale.

| Puissance | Type de plats                                   |
|-----------|---|
| 1         | Beurre ou chocolat fondu                        |
| 2         | Réchauffage des liquides                        |
| 3         |   |
| 4         | Préparation des crèmes et sauces                |
| 5         | Cuisson des pots au feu, blanquettes, entremets |
| 6         | Cuisson des pâtes et du riz                     |
| 7         | Saisie des viandes, poissons, omelettes         |
| 8         |   |
| 9         | Fritures  |

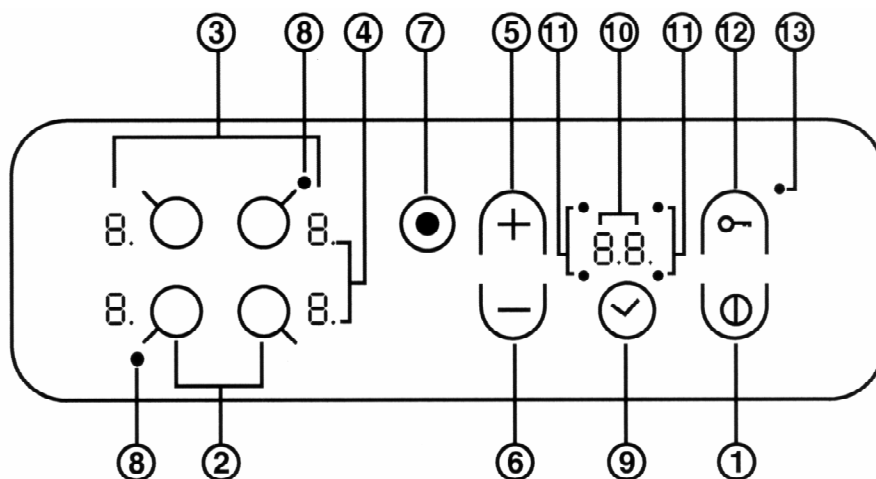
Chaque foyer est commandé:

- par une touche de sélection dont la sérigraphie est une reproduction du dessin du foyer,
- et par un ensemble de réglage de puissance en deux parties (+,-).

L'extension des foyers (concentrique ou ovale) est commandée par une touche spécifique.

Tant que la température des foyers est supérieure à 60°C, même après l'arrêt, **les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés** (l'indicateur des puissances affiche H) pour prévenir le risque de brûlure.

## Les commandes




1. Touche marche/arrêt
2. Touches de sélection des foyers
3. Indicateurs de puissance (de 0 à 9) et de chaleur résiduelle (H)
4. Indicateur de sélection d'un foyer:
  - allumé: le foyer correspondant est sélectionné et modifiable,
  - éteint: le foyer correspondant n'est pas sélectionné, aucune modification n'est possible.
5. Touche d'augmentation de la puissance
6. Touche de diminution de la puissance
7. Touche d'extension du ou des foyers extensibles (concentriques ou ovales): présente sur les tables composées d'1 ou 2 foyers extensibles
8. Voyant de fonctionnement de la zone maximum pour les foyers extensibles (concentriques ou ovales): présent à côté de chaque foyer extensible
9. Touche de réglage du minuteur pour la programmation d'une durée de cuisson (uniquement sur les tables équipées d'un minuteur)
10. Indicateur de la durée de programmation
11. Voyant de fonctionnement correspondant au foyer programmé
12. Touche de verrouillage des commandes
13. Voyant de verrouillage

### Note

- La touche d'extension du ou des foyers extensibles (7) et les voyants (8) ne sont présents que sur les tables à foyers extensibles (concentriques ou ovales).
- La touche de réglage du minuteur (9), les indicateurs de durée (10) et voyants de fonctionnement (11) ne sont présents que sur les tables équipées d'un minuteur.

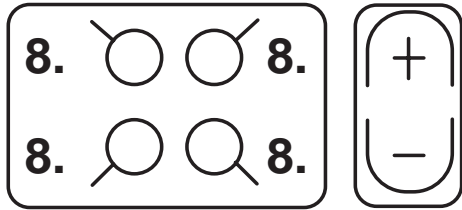
Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes: vous pouvez maintenant allumer votre table.

## Mise sous tension

La mise sous tension de la table s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche .

## Commande des foyers

Chaque foyer est commandé par une touche de commande et par un ensemble de réglage de puissance (+ et -).




## Démarrer un foyer

- Pour mettre en fonction un foyer, appuyez sur la touche de commande correspondante et réglez la puissance désirée (de 0 à 9) avec les touches "+" et "-".
- Pour accéder directement à la puissance maximum (9), appuyez brièvement sur la touche "-".
- Vous pouvez accélérer la montée en température d'un foyer en procédant ainsi:
  1. réglez la puissance du foyer à son maximum (9),
  2. puis appuyez sur la touche "+": l'affichage de puissance indique "A",
  3. réglez alors la puissance que vous souhaitez atteindre pour votre cuisson (par exemple 5).

Lorsque cette température est atteinte, la fonction de montée rapide en température s'arrête automatiquement et votre cuisson continue normalement à la puissance 5.

## Fonctionnement des foyers extensibles

(si votre table est équipée de foyers extensibles, voir page précédente)


1. Appuyez sur la touche de commande correspondant au foyer,
2. Réglez la puissance désirée (de 0 à 9) avec les touches "+" et "-",
3. Appuyez sur la touche  pour allumer la zone en son maximum.

Pour revenir à la zone minimum, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche d'extension.

Le voyant situé à côté du foyer extensible est allumé tant que la grande zone est utilisée.

## KBT 6013 T

Un appui sur la touche  allume la zone "moyenne", deux appuis allument la "grande" zone".

Pour revenir à une zone plus inférieure, appuyez de nouveau sur la touche .

## Arrêt d'un foyer

Pour arrêter un foyer, sélectionnez-le à l'aide de la touche de commande correspondante et:

- appuyez en même temps sur les touches "+" et "-": la puissance du foyer revient immédiatement à zéro et s'éteint.
- ou appuyez sur la touche "-": la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.


## Arrêt de fonctionnement de la table


Appuyez sur la touche , l'appareil est alors hors fonction.

Si vous avez verrouillé les commandes de l'appareil (voir paragraphe suivant), elles seront toujours bloquées quand vous rallumerez votre table. Déverrouillez les commandes pour utiliser les foyers.

## Verrouillage des commandes

Quand la table est en fonctionnement, il est possible de verrouiller les commandes, afin qu'il n'y ait pas modification de réglage par inadvertance (enfant, nettoyage,...).

Il suffit d'appuyer sur la touche , le voyant situé à côté de la touche s'allume et **les commandes sont verrouillées**.



Pour modifier l'allure de chauffe ou arrêter la cuisson, il faut déverrouiller les commandes: appuyez sur la touche , le voyant s'éteint, **les commandes sont déverrouillées**.

Pour accéder de nouveau au réglage d'un foyer, sélectionnez-le avec la touche de commande correspondante.

## Programmation d'une durée de cuisson

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

Vous pouvez programmer un des foyers pour une durée de cuisson allant de 1 minutes à 99 minutes. Procédez ainsi:

- sélectionnez le foyer à l'aide de la touche de commande correspondante,
- réglez la puissance désirée avec les touches "+" et "-",
- appuyez sur la touche de programmation ,
- réglez le temps de cuisson désiré avec les touches "+" et "-",
- validez la programmation en appuyant sur la touche .

Le décompte du temps commence aussitôt.

La fin de cuisson programmée est signalée par un signal sonore (durant 1 minute) et le foyer s'éteint.

## Signal sonore

Des anomalies telle que :

- un objet (casserole, couvert,...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression longue sur une touche,...

peuvent provoquer l'émission d'un signal sonore et l'extinction de la table.

Enlevez la cause du dysfonctionnement pour arrêter le signal sonore.

Pour utiliser votre table, remettez-la sous tension et resélectionnez le ou les foyers à utiliser. Réglez la puissance désirée.


## Coupure de sécurité

Votre appareil est doté d'une coupure de sécurité automatique qui agit après un certain temps (voir tableau) en fonction de la puissance choisie. Pendant la coupure de sécurité, l'affichage de la puissance indique "0".

*exemple: le foyer arrière droit est réglé sur 5 et le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit sera arrêté après 4 heures de fonctionnement et le foyer avant gauche sera arrêté après 6 heures de fonctionnement.*

Pour déverrouiller les commandes, éteignez la table en

| Puissance | Durée limite de fonctionnement |
|-----------|--------------------------------|
| 1-2       | 6                              |
| 3-4       | 5                              |
| 5         | 4                              |
| 6-7-8     | 1,5                            |
| 9         | 1,5                            |

appuyant sur la touche .

## Surchauffe

Une utilisation prolongée de la table peut provoquer un échauffement des composants électroniques.

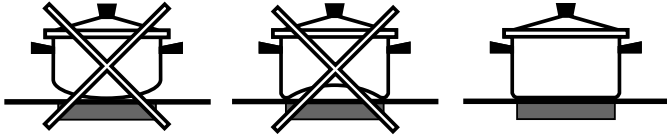
Une sécurité thermique impose momentanément une puissance réduite (égale à 3) sur les foyers avants jusqu'à ce que la température soit redescendue à un niveau acceptable.



## Conseils pour l'utilisation de votre appareil

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, il est important de suivre certaines règles fondamentales pendant la cuisson et pendant la préparation des aliments.

- Utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Evitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. La concentration de la chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, par conséquent vous n'obtiendrez jamais le résultat voulu en l'utilisant sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus parce que dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et l'on risque d'endommager les éléments chauffants.
- La table vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques et thermiques. Cependant, elle peut se briser sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu. Dans ce cas, **coupez immédiatement l'alimentation** et contactez un centre de Service Après-Vente agréé pour la réparation.

Gardez toujours propre votre table de cuisson. Avant de procéder à son entretien, vérifiez si les zones de chauffes sont bien éteintes et absolument froides.

### Cadre en acier inox (sur certains modèles seulement)

L'acier inox peut se tâcher sous l'effet d'une eau très calcaire qui resterait longtemps au contact de ce dernier ou bien sous l'effet de détergents très agressifs (contenant du phosphore). Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

## Entretien de la table de cuisson

Le verre vitrocéramique utilisé pour la partie chauffante est lisse et sans pores et résistant aux chocs thermiques ainsi qu'aux chocs mécaniques dans des conditions normales d'utilisation. Pour lui conserver toutes ses propriétés, nous vous conseillons de l'entretenir de la façon suivante:

- pour un entretien courant, il suffit de passer une éponge humide, de sécher avec un essuie-tout en papier.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Quand la table est propre, vous pouvez utiliser un produit d'entretien et de protection: celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface lors d'éventuels débordements. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table: les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

## Recommandations

- **Ne jamais utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols** pour grilloir et fours, les détacheurs et dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive: même doux, ils provoquent des rayures ineffaçables.
- Il est recommandé de **tenir à l'écart du plan de cuisson** tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les **objets en matières plastiques, sucre ou produits à forte teneur en sucre**. En cas de débordement sur le plan de cuisson, il est **nécessaire** de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir, afin d'éviter les dégradations de la surface.
- **La table ne doit servir que pour la cuisson**. Ne rien poser dessus en dehors de son utilisation. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose (couvert, casserole, chiffon...), ni comme planche à découper.
- Les emballages en aluminium, le papier d'aluminium, les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces tièdes ou chaudes.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de votre appareil.

## Consigli e raccomandazioni

- **Questo apparecchio è stato concepito per un uso non professionale, all'interno di un'abitazione.**
- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- *Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, viti, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.*
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- *Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati tecnici riportati sulla targhetta siano rispondenti alle caratteristiche dell'impianto elettrico.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.*
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani umide;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - evitare l'uso di prolunghe;
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- **Nel caso in cui sul vetro si produca una incrinatura, scollegare immediatamente l'apparecchio.** Per la riparazione, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'uso di ricambi originali. Il mancato rispetto di queste condizioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio che potrebbero rappresentare un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i loro giochi.
- **Il piano in vetroceramica è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. Tuttavia, esso può frantumarsi se colpito violentemente con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questo caso, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato ad eseguire riparazioni.**
- Non dimenticare che la temperatura della zona riscaldante resta piuttosto elevata per almeno 30 minuti dopo lo spegnimento; fare attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti su questa zona ancora calda.
- Non accendere le zone di riscaldamento se vi sono fogli di alluminio o oggetti in plastica sul piano di cottura.
- Non avvicinarsi alle zone di riscaldamento quando sono calde.
- Quando si utilizzano piccoli elettrodomestici accanto al piano di cottura, controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le superfici calde.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano di cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.

**Primo utilizzo:** la colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento, è possibile che venga avvertito un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

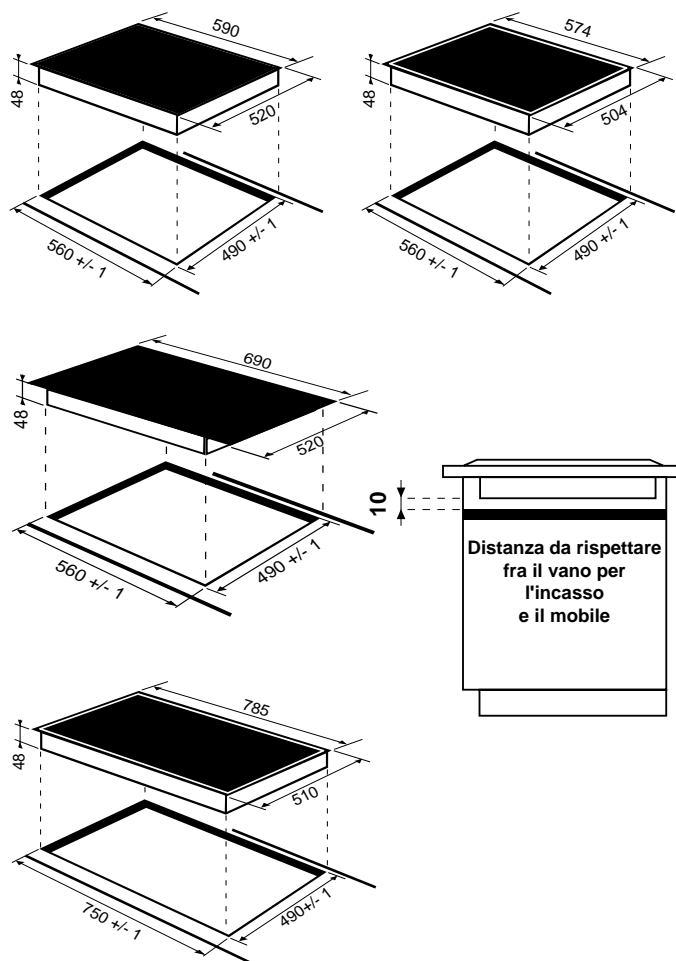
# Installazione e fissaggio

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

**Importante:** prima di qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il piano cottura.

## Installazione

- Il piano di cottura è destinato ad essere installato su un mobile da cucina tramite la semplice rimozione del vano corrispondente.
- Il materiale del piano di lavoro deve resistere a una temperatura di circa 100 °C.
- Il piano di cottura deve essere posizionato a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o da qualsiasi altra superficie verticale, per consentire una adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio.
- Se si desidera installare il piano di cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata.
- Evitare di installare il piano di cottura sopra una lavastoviglie; all'occorrenza, frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna tra i due apparecchi.



## Fissaggio

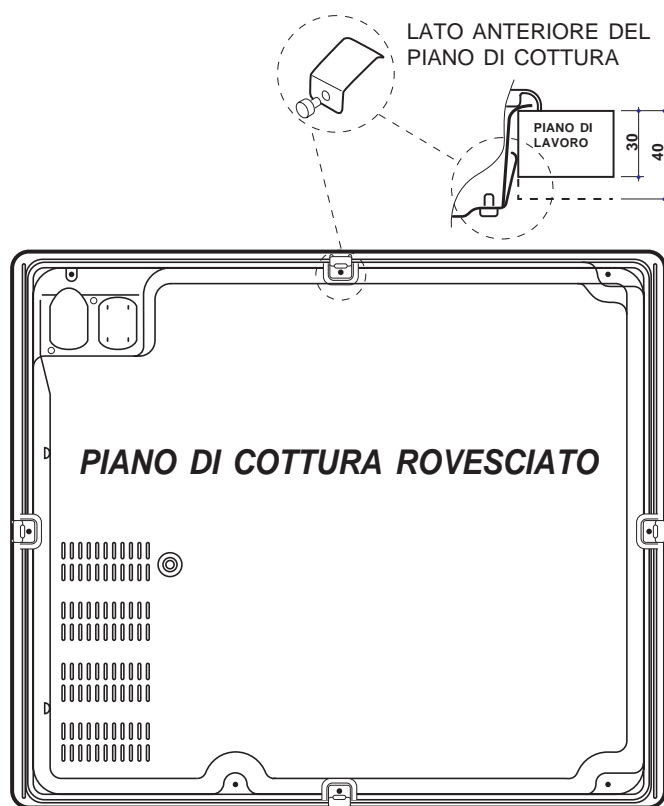
**Molto importante:** L'installazione del piano in vetroceramica deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana. *Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano di cottura.*

Le molle di fissaggio sono avvitate tramite viti (vedere lo schema).

**È indispensabile che queste viti rimangano accessibili.**

Inserire il piano di cottura nel vano del mobile esercitando una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca perfettamente al top.

## MONTAGGIO DELLE MOLLE SUL LATO INFERIORE



## Collegamento elettrico

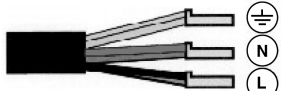
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati tecnici riportati sulla targhetta siano rispondenti alle caratteristiche dell'impianto elettrico.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

**Prima di qualsiasi intervento, disinserire elettricamente l'apparecchio.**

Il collegamento del piano di cottura all'impianto deve essere effettuato tramite una scatola di connessione: nel caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete, occorre prevedere un **interruttore omnipolare**, accessibile in caso di necessità, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

## Collegamento monofase

Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

| Tensione tipo e frequenza rete | Cavo elettrico  | Collegamento fili   |
|--------------------------------|---|---|
| 230V 1+N ~ 50 Hz               |  | ≍: giallo/verde;<br>N: i 2 fili blu insieme<br>L: marrone insieme al nero |

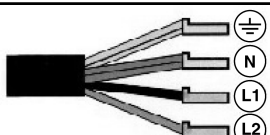
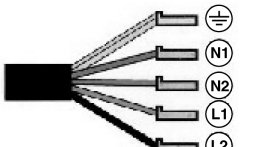
## Altri tipi di collegamento

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separare i cavi ed effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

| Tensione tipo e frequenza rete          | Cavo elettrico   | Collegamento fili  |
|---|--|--|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br><br>230V 3 ~ 50Hz |  | ≍: giallo/verde;<br>N: i 2 fili blu insieme<br>L1: nero<br>L2: marrone |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                     |  | ≍: giallo/verde;<br>N1: blu<br>N2: blu<br>L1: nero<br>L2: marrone      |


Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

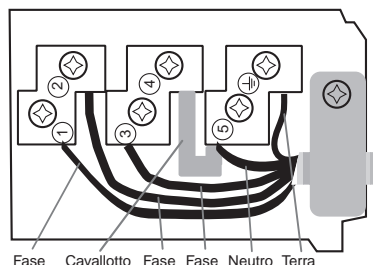
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- procedere come segue:

! L'eventuale cavo in dotazione non è utilizzabile per questi tipi di installazione.

1. Utilizzare un cavo di alimentazione appropriato, tipo H05RR-F o di valore superiore, delle dimensioni adatte (sezione cavo: 2,5 mm).
2. Servendosi di un cacciavite, far leva sulle linguette del coperchio della morsetti e aprirla (*vedi immagine Morsetti*).
3. Svitare la vite del serracavo e le viti dei morsetti relativi al tipo di allaccio necessario e posizionare i cavallotti di collegamento secondo la tabella e i disegni che seguono.
4. Posizionare i fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono ed effettuare il collegamento stringendo a fondo tutte le viti dei morsetti.

| Tensione tipo e frequenza rete | Collegamenti elettrici   | Morsetti    |
|--------------------------------|--|-------------|
| 400V 3-N ~ 50 Hz               |  | Trifase 400 |

5. Fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.



Trifase 400



**Questo apparecchio è stato costruito in conformità alle seguenti normative comunitarie:**

- 73/23/CEE del 19.02.73 (Bassa Tensione) e successive modifiche;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilità elettromagnetica) e successive modifiche;
- 93/68/CEE del 22.07.93 (Bassa Tensione) e successive modifiche.
- 2002/96/CE

**Avvertenza importante:** In caso di installazione del piano di cottura sopra un forno da incasso, l'allaccio elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica, sia per facilitare le eventuali operazioni di estrazione del forno.

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

# Descrizione delle zone di cottura

## Gli elementi alogeni

Questo tipo di elemento trasmette il calore tramite l'irradiazione della lampada alogena che contiene. Si fa apprezzare per le proprietà che ricordano quelle tipiche del gas: rapida risposta ai comandi, visualizzazione istantanea della potenza.

## Gli elementi radianti

Questo tipo di elemento è composto da una molteplicità di spire che garantiscono la ripartizione uniforme del calore sul fondo del recipiente, per una perfetta riuscita di tutte le cotture a fuoco basso: stufati, salse o piatti da riscaldare.

| PIANI COTTURA   | KBT 6124 D   |                  | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                  | KBT 6004       |                  |
|-----------------|--|------------------|---|------------------|----------------|------------------|
| Zone di cottura | Potenza (in W)   | Diametro (in mm) | Potenza (in W)                          | Diametro (in mm) | Potenza (in W) | Diametro (in mm) |
| Posteriore sx   | RD 1100/2500   | 230              | RD 1000/2200                            | 210              | R 2300         | 210              |
| Anteriore sx    | R 600  | 100              | R 1200                                  | 140              | R 1200         | 140              |
| Posteriore dx   | R 1400   | 160              | R 1400                                  | 160              | R 1400         | 160              |
| Anteriore dx    | R 1800   | 180              | R 1800                                  | 180              | R 1800         | 180              |
| Potenza totale  | 6300   |                  | 6600                                    |                  | 6700           |                  |
|                 | H = alogeno, R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo |                  |   |                  |                |                  |

| PIANI COTTURA   | KBT 6024 DO  |                  | KBT 6013 T           |                  | KBT 6011 DH    |                  |
|-----------------|--|------------------|----------------------|------------------|----------------|------------------|
| Zone di cottura | Potenza (in W)   | Diametro (in mm) | Potenza (in W)       | Diametro (in mm) | Potenza (in W) | Diametro (in mm) |
| Posteriore sx   | R 1400   | 160              | RT<br>1050/1950/2700 | 270              | H 2500         | 230              |
| Anteriore sx    | RO 1000/1800   | 210              |                      |                  | R 1200         | 140              |
| Posteriore dx   | RD 1000/2200   | 210              | R 600                | 100              | R 1400         | 160              |
| Anteriore dx    | R 1200   | 140              | R 1800               | 180              | RD 700/1700    | 180              |
| Potenza totale  | 6600   |                  | 5100                 |                  | 6800           |                  |
|                 | H = alogeno, R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo |                  |                      |                  |                |                  |

| PIANI COTTURA   | KBT 6001 H   |                  | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                  | KOT 7134 DO    |                  |
|-----------------|--|------------------|-------------------------------|------------------|----------------|------------------|
| Zone di cottura | Potenza (in W)   | Diametro (in mm) | Potenza (in W)                | Diametro (in mm) | Potenza (in W) | Diametro (in mm) |
| Posteriore sx   | H 2500   | 210              | R 2300                        | 140              | RD 1000/2200   | 210              |
| Anteriore sx    | R 1200   | 140              | R 1200                        | 210              | R 600          | 100              |
| Posteriore dx   | R 1400   | 160              | RO 1500/2400                  | 230              | RO 1000/1800   | 160              |
| Anteriore dx    | R 1800   | 180              | R 1400                        | 160              | R 1400         | 210              |
| Potenza totale  | 6900   |                  | 7300                          |                  | 6000           |                  |
|                 | H = alogeno, R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo |                  |                               |                  |                |                  |

| PIANI COTTURA   | KOT 7134 HDO  |                  |
|-----------------|---|------------------|
| Zone di cottura | Potenza (in W)  | Diametro (in mm) |
| Posteriore sx   | HD 1050/2500  | 210              |
| Anteriore sx    | R 600   | 100              |
| Posteriore dx   | RO 1000/1800  | 160              |
| Anteriore dx    | R 1400  | 210              |
| Potenza totale  | 6300  |                  |
|                 | H = alogeno, R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo, HD = alogeno doppio |                  |

La seguente tabella fornisce utili indicazioni per un utilizzo ottimale delle varie zone di cottura.

| Potenza | Tipo di cottura                                |
|---------|--|
| 1       | Burro o cioccolato fuso                        |
| 2       | Riscaldamento di liquidi                       |
| 3       |  |
| 4       | Preparazione di creme e salse                  |
| 5       | Cottura di carni lesse, blanquette, entremets  |
| 6       | Cottura di pasta e riso                        |
| 7       | Cottura a fuoco vivo di carni, pesce, omelette |
| 8       |  |
| 9       | Frittura                                       |

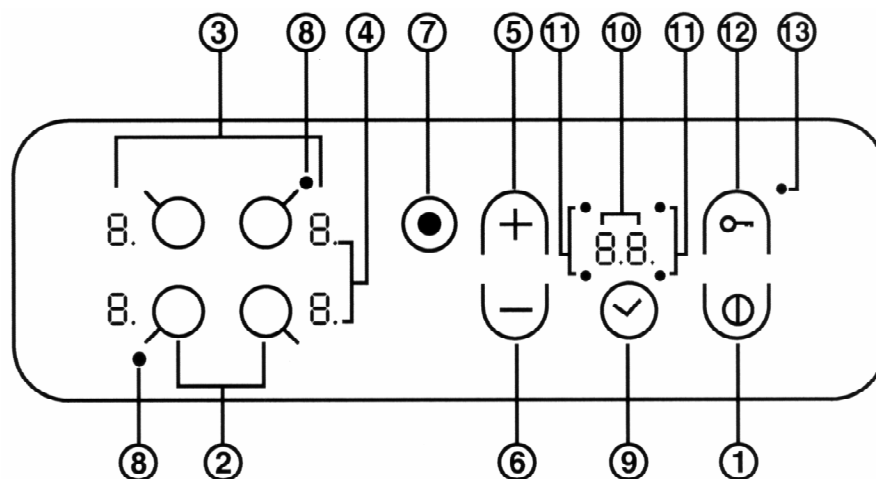
Ciascuna zona di cottura viene azionata:

- tramite un tasto di selezione la cui serigrafia è una riproduzione del disegno della zona di cottura,
- e da un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).

L'estensione delle zone di cottura (concentrica o ovale) viene attivata tramite un apposito tasto.

Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60 °C, anche dopo l'arresto, **gli indicatori di calore residuo restano accesi** (l'indicatore delle potenze visualizza H) per prevenire il rischio di ustioni.

## I comandi




1. Tasto acceso/ spento
2. Tasti di selezione delle zone di cottura
3. Indicatori di potenza (da 0 a 9) e di calore residuo (H)
4. Indicatore di selezione di una zona di cottura:
  - acceso: la zona di cottura corrispondente è selezionata e regolabile,
  - spento: la zona di cottura corrispondente non è selezionata e non può essere effettuata nessuna regolazione.
5. Tasto di aumento della potenza
6. Tasto di diminuzione della potenza
7. Tasto di estensione della o delle zone di cottura estendibili (concentriche o ovali): presente sui piani cottura composti da 1 o 2 zone di cottura estendibili
8. Spia di funzionamento della superficie grande per le zone di cottura estendibili (concentriche o ovali): presente accanto a ogni zona di cottura estendibile
9. Tasto di regolazione del contaminuti per la programmazione di una durata di cottura (solo sui modelli dotati di contaminuti)
10. Indicatore della durata programmata
11. Spia di funzionamento della zona di cottura programmata
12. Tasto di blocco dei comandi
13. Spia di blocco

### Nota

- Il tasto di estensione della o delle zone di cottura estendibili (7) e le relative spie (8) sono presenti unicamente sui modelli dotati di zone di cottura estendibili (concentriche o ovali).
- Il tasto di regolazione del contaminuti (9), gli indicatori di durata (10) e le spie di funzionamento (11) sono presenti unicamente sui modelli dotati di contaminuti.

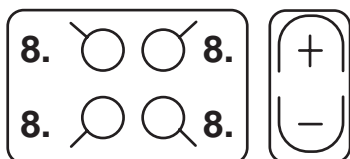
Quando il piano di cottura viene collegato elettricamente, un breve segnale acustico viene emesso dopo alcuni secondi: soltanto a questo punto è possibile accendere il piano di cottura.

## Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per 3 secondi.

## Funzionamento delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di comando e un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).




## Accensione di una zona di cottura

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata (da 0 a 9) tramite i tasti “+” e “-”.
- Per impostare direttamente la potenza massima (9), premere brevemente il tasto “-”.
- È possibile accelerare i tempi di riscaldamento di una zona di cottura procedendo in questo modo:
  1. regolare la potenza della zona di cottura al massimo (9);
  2. quindi premere il tasto “+”: sul display della potenza appare “A”;
  3. a questo punto, impostare la potenza che si desidera raggiungere per la cottura (ad esempio, 5).

Quando viene raggiunta questa temperatura, la funzione di riscaldamento rapido si interrompe automaticamente e la cottura prosegue normalmente alla potenza 5.

## Funzionamento delle zone di cottura estendibili



(se il piano di cottura è dotato di zone estendibili, vedere la pagina precedente)

1. Premere il tasto di comando corrispondente alla zona di cottura da utilizzare;
2. Impostare la potenza desiderata (da 0 a 9) tramite i tasti “+” e “-”;
3. Premere il tasto  per accendere la zona di cottura in tutta la sua estensione.

Per tornare alla zona piccola, è sufficiente premere nuovamente il tasto d'estensione.

La spia accanto alla zona di cottura estendibile rimane accesa per tutto il periodo di utilizzo della superficie grande.

## KBT 6013 T


Premendo una volta il tasto  si accende la zona “media”; premendo due volte si accende la zona “grande”. Per tornare a una zona di grandezza inferiore, premere nuovamente il tasto .

## Spegnimento di una zona di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di comando e:

- premere contemporaneamente i tasti “+” e “-”: la potenza torna immediatamente a 0 e la zona di cottura si spegne;
- oppure premere il tasto “-”: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.


## Spegnimento del piano di cottura


Premere il tasto ; l'apparecchio si spegne.

Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati (vedere paragrafo successivo), continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter utilizzare le zone di cottura occorre sbloccare i comandi.

## Blocco dei comandi

Quando il piano di cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).

È sufficiente agire sul tasto ; la spia che si trova accanto al tasto si accende e i comandi si bloccano.



Per modificare la potenza di riscaldamento o interrompere la cottura, è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto ; la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Per accedere nuovamente alla regolazione di una zona di cottura, selezionarla tramite il tasto di comando corrispondente.

## Programmazione di una durata di cottura

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

È possibile programmare una delle zone di cottura per una durata di cottura compresa tra 1 e 99 minuti. Procedere nel modo seguente:

- selezionare la zona di cottura tramite il tasto di comando corrispondente;
- impostare la potenza desiderata tramite i tasti “+” e “-”;
- premere il tasto di programmazione ;
- impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti “+” e “-”;
- confermare la programmazione premendo ancora una volta il tasto .

Il conto alla rovescia della durata di cottura ha inizio immediatamente.

La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne.



## Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, ecc.

possono provocare l'emissione di un segnale acustico e lo spegnimento del piano di cottura.


Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico.

Per utilizzare il piano di cottura, riaccenderlo e selezionare nuovamente la zona o le zone di cottura desiderate. Impostare la potenza necessaria.

## Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza automatico che scatta dopo un certo intervallo di tempo (vedere tabella) in funzione della potenza scelta. Durante l'interruzione di sicurezza, il display della potenza indica "0".

*esempio: la zona di cottura posteriore destra è impostata su 5 e la zona di cottura anteriore sinistra è impostata su 2. La zona posteriore destra si spegne dopo 4 ore di funzionamento, mentre la zona anteriore sinistra si spegne dopo 6 ore di funzionamento.*

Per sbloccare i comandi, spegnere il piano di cottura premendo il tasto .

## Surriscaldamento

Un uso prolungato del piano di cottura può provocare il surriscaldamento dei componenti elettronici.

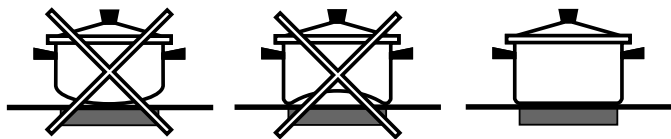
Un dispositivo di protezione termica impone temporaneamente una potenza ridotta (pari a 3) sulle zone di cottura anteriori finché la temperatura non sarà scesa a un livello accettabile.

| Livello di potenza | Tempo limite di funzionamento in ore |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1-2                | 6                                    |
| 3-4                | 5                                    |
| 5                  | 4                                    |
| 6-7-8              | 1,5                                  |
| 9                  | 1,5                                  |

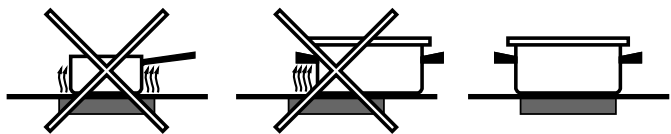
## Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura, è indispensabile osservare alcune regole fondamentali durante la cottura e la preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante



- Adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata non solo delle zone di cottura, ma anche delle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas. La concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che pertanto non consentirà di ottenere il risultato auspicato quando utilizzata sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.
- Il piano in vetroceramica è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. Tuttavia, esso può frantumarsi se colpito violentemente con un oggetto appuntito. In questo caso, **scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione** e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato ad eseguire riparazioni.

Tenere sempre pulito il piano di cottura. Prima di procedere alla manutenzione del piano, accertarsi che le zone riscaldanti siano spente e raffreddate.

### Telaio in acciaio inox (soltanto su alcuni modelli)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia particolarmente aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

## Manutenzione del piano di cottura

Il piano in vetroceramica utilizzato come superficie riscaldante è perfettamente liscio e privo di porosità; inoltre, nelle normali condizioni di impiego, è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. Ai fini del corretto mantenimento di tutte le proprietà del piano di cottura, si consiglia di procedere alla sua manutenzione nel modo seguente:

- per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavarlo con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

## Importanti raccomandazioni

- **Evitare rigorosamente l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali** i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva, in quanto possono graffiare irrimediabilmente la superficie.
- Si raccomanda di **tenere a debita distanza dal piano di cottura** qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio **oggetti di plastica, zucchero o prodotti con un elevato contenuto di zucchero**. In caso di versamento sul piano di cottura di questi materiali, rimuoverli **immediatamente** (finché la superficie è ancora calda) con un raschietto a lama di rasoio, per evitare di rovinare la superficie.
- **Il piano deve essere utilizzato esclusivamente per operazioni di cottura.** Non posare alcun oggetto sul piano mentre non viene utilizzato. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio (per posate, pentole, strofinacci, ecc.), né come tagliere.
- Gli imballaggi in alluminio, la pellicola di alluminio, i recipienti in plastica non devono essere mai lasciati sulle superfici ancora tiepide o calde.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- **Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.**
- Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden.
- *Das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. kann für Kinder gefährlich sein und muss demnach aus ihrer Reichweite gehalten werden.*
- Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen.
- *Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller jegliche Haftung zurückweist.*
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern.
- *Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.*
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.
- *Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.*
- Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
  - Vermeiden Sie den Einsatz von Verlängerungen.
  - Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose.
  - Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.).
  - Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- Sollte das Glas Ihres Glaskeramik-Kochfeldes springen, ist das Gerät sofort vom Stromnetz abzuschalten. Wenden Sie sich zwecks eventueller Reparaturen ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle und verlangen Sie den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.
- **Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen.** Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- Das Glaskeramikkochfeld ist beständig gegen Temperaturschocks, wie auch gegen mechanische Schocks. Dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz und wenden Sie sich zwecks Reparatur des Kochfeldes an eine zuständige Kundendienststelle.
- **Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für mindestens 30 Minuten nach Ausschalten heiß bleiben; achten Sie deshalb darauf, dass nichts unbeabsichtigt auf diese heißen Flächen abgelegt bzw. abgestellt wird.**
- Schalten Sie die Kochstellen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Klarsichtfolie liegen sollte.
- Stützen Sie sich nicht auf heiße Kochzonen.
- Achten Sie bitte bei Gebrauch von kleinen Elektrogeräten darauf, dass das Kabel keine heißen Stellen berührt.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.

**Erste Inbetriebnahme:** Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

# Installation und Befestigung

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

**Wichtig:** Vor jeder Reinigung und Pflege muss das Kochfeld vom Stromnetz getrennt werden.

## Installation

- Das Kochfeld kann auf einem Unterschrank installiert werden, an dem nur in der Arbeitsplatte ein entsprechender Ausschnitt vorzusehen ist.
- Das Material der Arbeitsplatte muss einer Temperaturbelastung von 100°C standhalten können.
- Das Kochfeld muss in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche angebracht werden, um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und ein Überhitzen der angrenzenden Flächen zu vermeiden.
- Soll das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Das Kochfeld sollte nicht über einem Geschirrspüler installiert werden. Sollte dies jedoch unvermeidlich sein, ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen Kochfeld und Geschirrspüler zu installieren.

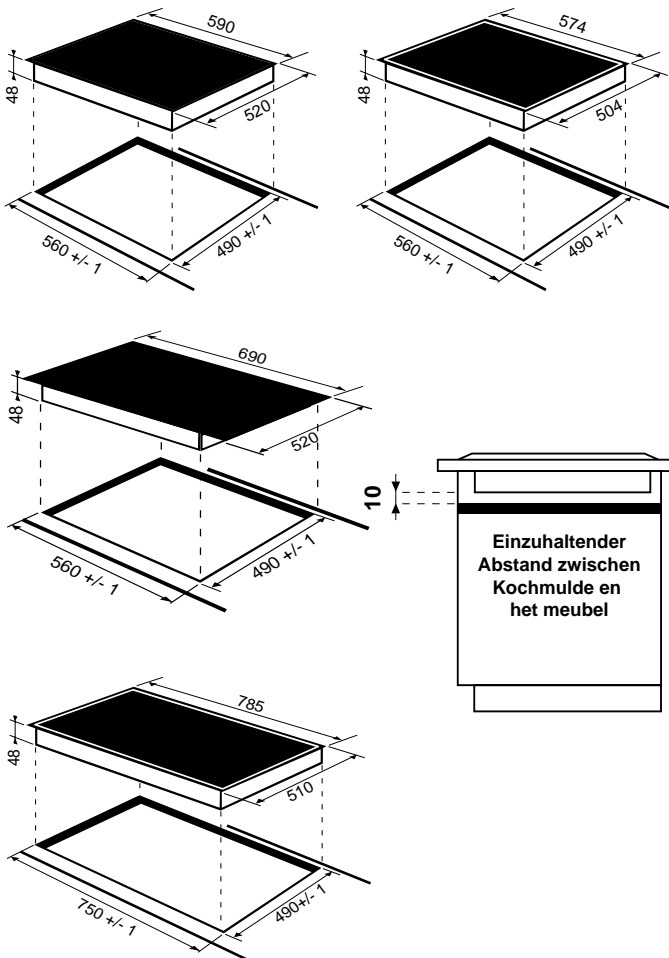
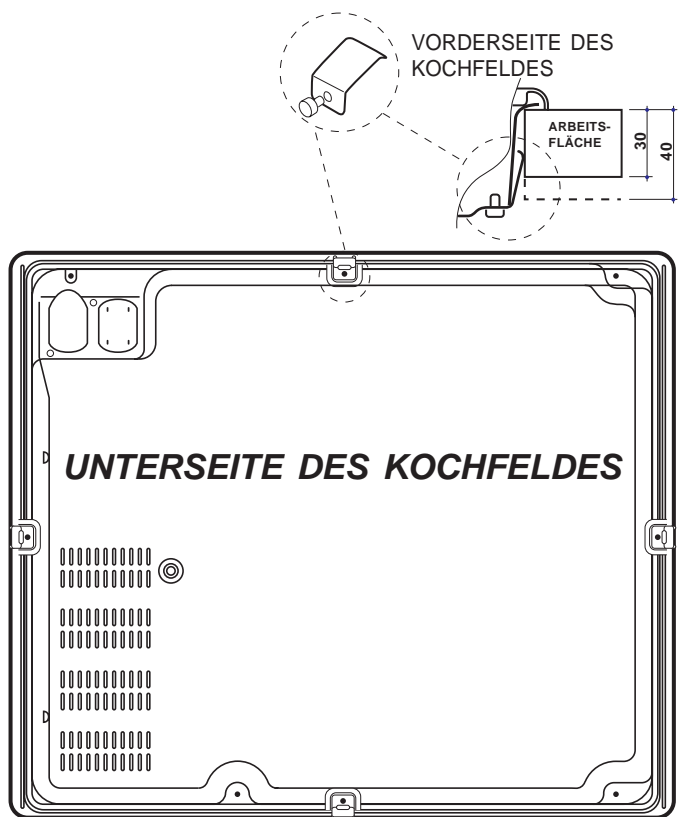
## Befestigung

**Sehr wichtig:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden. *Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.*

Die Befestigungsklammern werden mittels Schrauben angeschraubt (siehe Schema).

**Diese Schrauben müssen jederzeit zugänglich sein.** Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes in den Möbelausschnitt, damit es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.

## MONTAGE DER KLAMMERN AN DER UNTERSEITE



Einzuhaltender  
Abstand zwischen  
Kochmulde und  
Möbel

# Technische Eigenschaften

## Stromanschluss

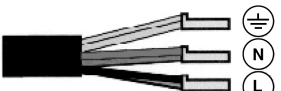
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

### Bei jeder Wartungs- oder Reinigungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Der Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz muss mittels eines **Anschlussgehäuses vorgenommen werden**: soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein leicht zugänglicher, allpoliger Schalter mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm zwischenzuschalten.

## Einphasenanschluss

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

| Netzspannung und -frequenz | Elektrokabel  | Anschluss der Drähte  |
|----------------------------|---|---|
| 230V 1+N ~ 50 Hz           |  | ≍: gelb/grün;<br>N: die 2 blauen Drähte zusammen<br>L: braun zusammen mit schwarz |

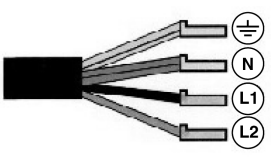
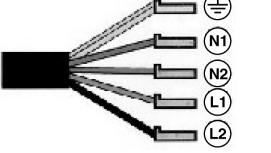
### Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

Netzspannung und -frequenz

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Trennen Sie die Drähte und schließen Sie sie gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

| Netzspannung und -frequenz          | Elektrokabel  | Anschluss der Drähte   |
|-------------------------------------|---|--|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br>230V 3 ~ 50Hz |  | ≍: gelb/grün;<br>N: die 2 blauen Drähte zusammen<br>L1: schwarz<br>L2: braun |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                 |  | ≍: gelb/grün;<br>N1: blau<br>N2: blau<br>L1: schwarz<br>L2: braun            |

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

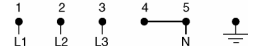
Netzspannung und -frequenz

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

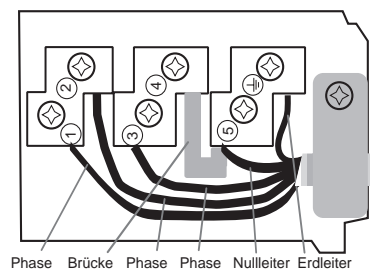
dann verfahren Sie wie folgt:

! Das eventuell mitgelieferte Netzkabel kann für diese Installationsarten nicht verwendet werden.

- Verwenden Sie ein geeignetes Versorgungskabel des Typs H05RR-F, oder eines höheren Wertes, geeigneter Maße (Kabelquerschnitt: 2,5 m).
- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an und öffnen Sie es (siehe Abbildung Klemmgehäuse).
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die Schrauben der Klemmen, die der erforderlichen Anschlussart entsprechen, aus und positionieren Sie die Brücken in Anlehnung an nachfolgende Tabelle und Zeichnungen.
- Verlegen Sie die Drähte gemäß nachstehenden Zeichnungen und Tabelle und schließen Sie die Drähte an. Ziehen Sie die Klemmschrauben hierbei fest an.

| Netzspannung und -frequenz | Elektrischer Anschluss  | Klemmgehäuse            |
|----------------------------|---|-------------------------|
| 400V 3-N ~ 1 50 Hz         |  | Dreiphasenanschluss 400 |

- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.



### Dreiphasenanschluss 400



**Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:**

- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 2002/96/EC

**Wichtiger Hinweis:** Wird das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert, müssen die Elektroanschlüsse (der des Kochfeldes und der des Backofens) getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

# Beschreibung der Kochzonen

## Die Halogen-Heizelemente

Bei dieser Art von Heizelementen erfolgt die Wärmeübertragung mittels Strahlung der in diesen Heizelementen befindlichen Halogenlampe. Diese werden besonders geschätzt wegen ihrer Eigenschaften, die den typischen Eigenschaften des Gases nahekommen: sofortige Reaktion auf die jeweiligen Einstellungen, umgehende Anzeige der Leistungsstufe.

## Die Strahlungsheizelemente

Bei dieser Art von Heizelementen handelt es sich um Heizkörper, die aus einer Vielzahl an Ringen bzw. Spiralen bestehen, die eine optimale Wärmeverteilung über den gesamten Topfboden gewährleisten, und somit bestmögliche Gargergebnisse bei Niedrigtemperaturen ermöglichen. Schmorgerichte, Soßen oder aufzuwärmende Fertiggerichte.

| KOCHFELDER  | KBT 6124 D         |                        | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                        | KBT 6004           |                        |
|---|--------------------|------------------------|---|------------------------|--------------------|------------------------|
| Kochzonen   | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W)                      | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) |
| Hinten links  | RD 1000/2200       | 140/230                | RD 1000/2300                            | 120/210                | R 2300             | 210                    |
| Vorne links   | R 600              | 100                    | R 1200                                  | 140                    | R 1200             | 140                    |
| Hinten rechts   | R 1400             | 160                    | R 1400                                  | 160                    | R 1400             | 160                    |
| Vorne rechts  | R 1800             | 180                    | R 1800                                  | 180                    | R 1800             | 180                    |
| Gesamtleistung  | 6600               |                        | 6700                                    |                        | 6700               |                        |
| H = Halogen-Kochzone, R = einfache Strahlerkochzone, RO = ovale Strahlerkochzone,<br>RD = Doppel- Strahlerkochzone, RT = dreifache Strahlerkochzone |                    |                        |   |                        |                    |                        |

| KOCHFELDER  | KBT 6024 DO        |                        | KBT 6013 T           |                        | KBT 6011 DH        |                        |
|---|--------------------|------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| Kochzonen   | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W)   | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) |
| Hinten links  | R 1400             | 160                    | RT<br>1050/1950/2700 | 270                    | H 2500             | 230                    |
| Vorne links   | RO 1000/1800       | 210                    |                      |                        | R 1200             | 140                    |
| Hinten rechts   | RD 1000/2200       | 210                    | R 600                | 100                    | R 1400             | 160                    |
| Vorne rechts  | R 1200             | 140                    | R 1800               | 180                    | RD 700/1700        | 180                    |
| Gesamtleistung  | 6600               |                        | 5100                 |                        | 6800               |                        |
| H = Halogen-Kochzone, R = einfache Strahlerkochzone, RO = ovale Strahlerkochzone,<br>RD = Doppel- Strahlerkochzone, RT = dreifache Strahlerkochzone |                    |                        |                      |                        |                    |                        |

| KOCHFELDER  | KBT 6001 H         |                        | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                        | KOT 7134 DO        |                        |
|---|--------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| Kochzonen   | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W)            | Durchmesser<br>(in mm) | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) |
| Hinten links  | H 2500             | 230                    | R 2300                        | 140                    | RD 1000/2200       | 230                    |
| Vorne links   | R 1200             | 140                    | R 1200                        | 210                    | R 600              | 100                    |
| Hinten rechts   | R 1400             | 160                    | RO 1500/2400                  | 230                    | RO 1000/1800       | 160                    |
| Vorne rechts  | R 1800             | 180                    | R 1400                        | 160                    | R 1400             | 210                    |
| Gesamtleistung  | 6900               |                        | 7300                          |                        | 6000               |                        |
| H = Halogen-Kochzone, R = einfache Strahlerkochzone, RO = ovale Strahlerkochzone,<br>RD = Doppel- Strahlerkochzone, RT = dreifache Strahlerkochzone |                    |                        |                               |                        |                    |                        |

| KOCHFELDER  | KOT 7134 HDO       |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| Kochzonen   | Leistung<br>(in W) | Durchmesser<br>(in mm) |
| Hinten links  | HD 1050/2500       | 230                    |
| Vorne links   | R 600              | 100                    |
| Hinten rechts   | RO 1000/1800       | 160                    |
| Vorne rechts  | R 1400             | 210                    |
| Gesamtleistung  | 6300               |                        |
| H = Halogen-Kochzone, R = einfache Strahlerkochzone,<br>RO = ovale Strahlerkochzone, RD = Doppel- Strahlerkochzone,<br>RT = dreifache Strahlerkochzone, HD = Doppel- Halogen-Kochzone |                    |                        |

Die nachstehende Tabelle liefert nützliche Hinweise zum optimalen Einsatz der verschiedenen Kochzonen.

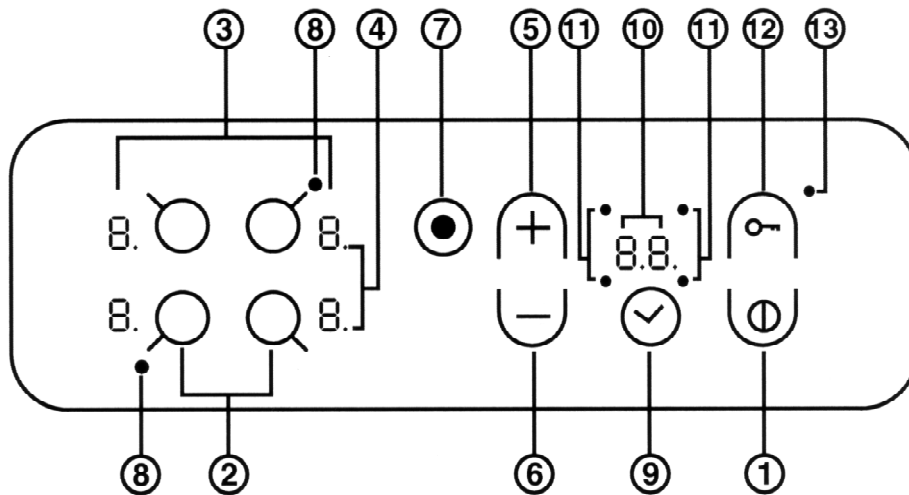
| Leistung | Garart   |
|----------|--|
| 1        | Schmelzen von Butter, Schokolade                 |
| 2        | Erhitzen von Flüssigkeiten                       |
| 3        |  |
| 4        | Zubereitung von Cremes und Soßen                 |
| 5        | Suppenfleisch, Kalbsragout, Süßspeisen           |
| 6        | Reis- oder Nudelgerichte                         |
| 7        |  |
| 8        | Garen bei starker Hitze: Steaks, Fisch, Omeletts |
| 9        | Fritieren  |

Ein jede Kochzone wird über

- eine Bedienungstaste, deren Aufdruck eine Reproduktion des Designs der entsprechenden Kochzone darstellt,
- und über einen Leistungsregler, bestehend aus einer Doppeltaste (+,-) aktiviert.

Durch Betätigen einer entsprechenden Taste können die Kochzonen (konzentrisch oder oval) erweitert werden. Die Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten der Kochzone noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60°C absinkt (die Leistungsanzeige signalisiert H) um Sie auf die Gefahr, sich verbrennen zu können, aufmerksam zu machen.

# Die Schaltelemente



1. EIN/AUS-Taste
2. Kochzonen-Wählschalter
3. Leistungsanzeige (0 - 9) und Restwärmeanzeige (H)
4. Anzeige zur Wahl einer Kochzone:
  - eingeschaltet: die entsprechende Kochzone wurde gewählt und kann eingestellt bzw. reguliert werden,
  - ausgeschaltet: die entsprechende Kochzone wurde nicht gewählt; es kann demnach keine Einstellung erfolgen.
5. Taste zur Erhöhung der Leistung:
6. Taste zur Verringerung der Leistung:
7. Taste zur Erweiterung der erweiterbaren Kochzone bzw. Kochzonen (konzentrisch oder oval): befindlich auf den Kochfeldern, die mit 1 oder 2 erweiterbaren Kochzonen ausgestattet sind.
8. Betriebsanzeigelampe der erweiterten Kochzonenfläche (konzentrisch oder oval): befindlich neben einer jeden erweiterbaren Kochzone
9. Taste zur Einstellung der Minutenuhr zwecks Programmierung einer Garzeit (nur bei den Modellen, die mit einer solchen Minutenuhr bestückt sind).
10. Anzeige der programmierten Garzeit
11. Betriebsanzeigelampe der programmierten Kochzone
12. Taste zur Sperre der Schaltelemente
13. Anzeigelampe "Sperre"


## HINWEIS

- Die Taste zur Erweiterung der erweiterbaren Kochzone bzw. der Kochzonen (7), sowie die entsprechenden Anzeigelampen (8) befindet sich nur auf den Kochfeldern, die mit (konzentrisch oder oval) erweiterbaren Kochzonen ausgerüstet sind.
- Die Taste zur Einstellung der Minutenuhr (9), die Garzeit-Anzeigen (10), die Betriebs-Kontrolllampen (11) sind nur bei den Modellen vorhanden, die mit einer Minutenuhr ausgerüstet sind.



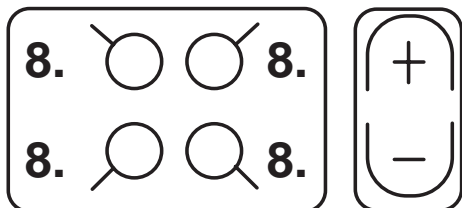
Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes, akustisches Signal: nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

## Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste  (für 3 Sekunden gedrückt halten) eingeschaltet.

## Betriebsweise der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste und über einen aus einer Doppeltaste (+,-) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.




## Einschalten einer Kochzone

- Um eine Kochzone einzuschalten, berühren Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe (0 - 9) ein.
- Um direkt die maximale Leistung (9) einzustellen, drücken Sie kurz auf "-".
- Es besteht die Möglichkeit, die Aufheizzeit einer Kochzone zu beschleunigen; verfahren Sie hierzu wie folgt:
  1. Stellen Sie die Kochzonenleistung auf die höchste Stufe (9) ein;
  2. drücken Sie daraufhin die Taste "+": auf der Leistungsanzeige erscheint "A";
  3. nun kann die zum Garen des Gargutes gewünschte Leistungsstufe (zum Beispiel 5) eingestellt werden.

Wird diese Temperatur erreicht, schaltet sich die Schnellaufheiz-Funktion automatisch aus; das Gargut kocht normal auf Leistung 5 weiter.


## Betriebsweise der erweiterbaren Kochzonen


(soweit das Kochfeld mit erweiterbaren Kochzonen ausgerüstet ist, siehe letzte Seite)

1. Drücken Sie die Bedienungstaste, die der gewünschten Kochzone entspricht.
2. Stellen Sie über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe (0 - 9) ein,
3. drücken Sie die Taste , um die Kochzone in ihrer gesamten Größe einzuschalten.

Um auf die verkleinerte Kochzone zurückzuschalten, drücken Sie erneut auf die zur Erweiterung der Zone gedrückte Taste. Die neben der erweiterten Kochzone befindliche Betriebsanzeigeleuchte bleibt während der gesamten Betriebszeit der großen Kochzonenfläche eingeschaltet.

## KBT 6013 T

Drücken Sie einmal auf die Taste  schalten Sie die "mittelgroße" Kochzonenfläche ein, drücken Sie zweimal auf diese Taste, dann schalten Sie die "große"

Kochzonenfläche ein. Um auf eine kleinere Kochzone zurückzuschalten, drücken Sie erneut die Taste .

## Ausschalten einer Kochzone

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste und:

- drücken dann gleichzeitig die Tasten "+" und "-": Die Leistung sinkt sofort auf 0, die Kochzone wird ausgeschaltet;
- oder Sie drücken Sie die Taste "-": die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Abschalten.

## Ausschalten des Kochfeldes


Drücken Sie die Taste ; das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein (siehe nachfolgenden Abschnitt), bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um eine Kochzone in Betrieb nehmen zu können, müssen die Schaltelemente zuerst wieder freigegeben werden.

## Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes kann das Bedienpaneel gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.).

Ein kurzer Druck auf die Taste  genügt, die neben der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf und **die Schaltelemente werden freigegeben**.



Um die Heizleistung zu ändern, oder den Gargang zu unterbrechen, müssen die Schaltelemente freigegeben werden: Drücken Sie die Taste ; die Kontrollleuchte erlischt, **die Schaltelemente werden freigegeben**.

Um erneut die Einstellung bzw. Regulierung einer Kochzone zu ermöglichen, ist diese mittels der entsprechenden Bedienungstaste zu wählen.

## Programmierung einer Garzeit

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

Es ist möglich, eine der Kochzonen für eine Garzeit von 1 - 99 Minuten zu programmieren. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Bedienungstaste,
- stellen Sie über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe ein,
- drücken Sie die Programmierstaste ,
- stellen Sie über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Garzeit ein,
- bestätigen Sie die Einstellung durch nochmaligen Druck auf die Taste .

Die Restgarzeit wird unverzüglich berechnet.

Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

# Sicherheitsvorrichtungen

## Tonsignal

Kleinere Betriebsanomalien, verursacht durch:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf das Schaltfeld usw.

können ein akustisches Signal auslösen und das Ausschalten des Kochfeldes bewirken.


Um dieses auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden.

Um das Kochfeld wieder benutzen zu können, muss es neu eingeschaltet, und die gewünschte Kochzone erneut gewählt werden. Auch die erforderliche Leistungsstufe ist erneut einzustellen.

## Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die nach einem gewissen Zeitintervall (siehe Tabelle) je nach der eingestellten Leistungsstufe anspricht. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls schaltet die Display-Leistungsanzeige auf "0".

*Beispiel:* Die hintere, rechte Kochzone wurde auf Stufe 5 eingestellt, und die vordere, linke Kochzone auf 2. Die hintere, rechte Kochzone schaltet sich nach einer Betriebszeit von 4 Stunden aus, die vordere, linke Kochzone dagegen nach einer Betriebszeit von 6 Stunden.

Um die Schaltelemente zu entsperren, muss das Kochfeld mittels der Taste  ausgeschaltet werden.

| Heizleistung | Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden |
|--------------|--|
| 1-2          | 6  |
| 3-4          | 5  |
| 5            | 4  |
| 6-7-8        | 1,5  |
| 9            | 1,5  |

## Überhitzung

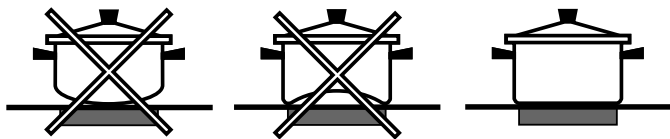
Ein anhaltender Einsatz des Kochfeldes kann ein Überhitzen der elektronischen Komponenten bewirken.

In einem solchen Fall schaltet eine Überhitzungsschutzvorrichtung die vorderen Kochzonen zeitweilig auf eine reduzierte Leistung (Stufe 3), bis die Temperatur nicht auf einen annehmbaren Wert gesunken ist.

## Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist beständig gegen Temperaturschocks, wie auch gegen mechanische Schocks. Dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz und wenden Sie sich zwecks Reparatur des Kochfeldes an eine zuständige Kundendienststelle.

Halten Sie das Kochfeld stets sauber. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet und erkaltet sind.

### Edelstahlrahmen (nur an verschiedenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

## Reinigung und Pflege des Kochfeldes

Die als Heizfläche eingesetzte Glaskeramikplatte ist vollkommen glatt und porenfrei; sie ist beständig gegen Temperaturschocks, wie auch gegen mechanische Schocks. Damit ihre ursprünglichen Eigenschaften erhalten bleiben, empfehlen wir folgende Pflege:

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Platte mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlung des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle, und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, der ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell übergekochten Speisen. Es empfiehlt sich, die Platte erst zu reinigen, wenn sie abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

## Wichtige Empfehlungen

- **Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln**, wie Backofensprays, Fleckentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist absolut zu vermeiden.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten wie: Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Sollten derartige Materialien dennoch auf dem Kochfeld geschmolzen sein, müssen sie sofort mit einem Schaber (Klingenschaber) von der noch heißen Kochzone entfernt werden.
- Das Kochfeld ist ausschließlich zum Kochen zu verwenden. Legen Sie nichts darauf ab, wenn es sich nicht in Gebrauch befindet. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablage (z.B. für Besteck, Töpfe, Küchentücher usw.) und auch nicht als Unterlage zum Schneiden.
- Aluverpackungen, Klarsichtfolie, Behältnisse aus Plastik dürfen niemals auf die heißen oder auch nur noch lauwarmen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

## Advice and recommendations

- **This appliance was designed for non-professional, household use.**
- Before using the appliance, read the instructions in the owner's manual carefully since it contains all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Keep this owner's manual in a safe place for future reference.
- When you have removed the packing, check whether the appliance is intact. If you have any doubts, contact a qualified professional before using the appliance.
- *Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since these are a source of potential danger.*
- The appliance must be installed by a qualified technician in compliance with the instructions provided by the manufacturer.
- *The latter denies all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.*
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that this vital safety measure has been taken. If you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly.
- *The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed correctly.*
- Before powering the appliance, check whether the technical characteristics featured on the appliance data plate correspond with those of the mains electrical system.
- Check that the current load of the mains supply and of the power sockets is suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the appliance data plate. If in doubt, contact a qualified professional.
- This appliance must only be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (such as heating a room for example) is considered to be improper and consequently dangerous.
- *The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from improper or incorrect use of the appliance.*
- Certain fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular

importance:

- do not touch the appliance with wet or damp hands,
- never use the appliance when barefoot,
- never use extensions,
- never pull on the power supply cable or the appliance itself to unplug it from the mains socket,
- never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.),
- do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or performing any cleaning or maintenance operations.
- **If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately.** For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the power mains when you decide not to use the appliance any longer. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- **The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as a tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.**
- Remember that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot.
- Do not turn on the heating zones if aluminium foil or plastic items have been placed on the hob surface.
- Do not go near the heating zones when these are still hot.
- If you use small electric appliances near the hob, make sure their power supply cable does not come into contact with the hot parts of the hob.
- Make sure all pan handles are always pointing inwards towards the centre of the hob to prevent any accidental spills.

**First use:** the glue used on the hob seals may leave greasy traces on the glass surface. We recommend you wipe these off before using the appliance, with the aid of a non abrasive cleaner. During the first few hours of use, you may detect a smell of rubber, which will disappear quickly.

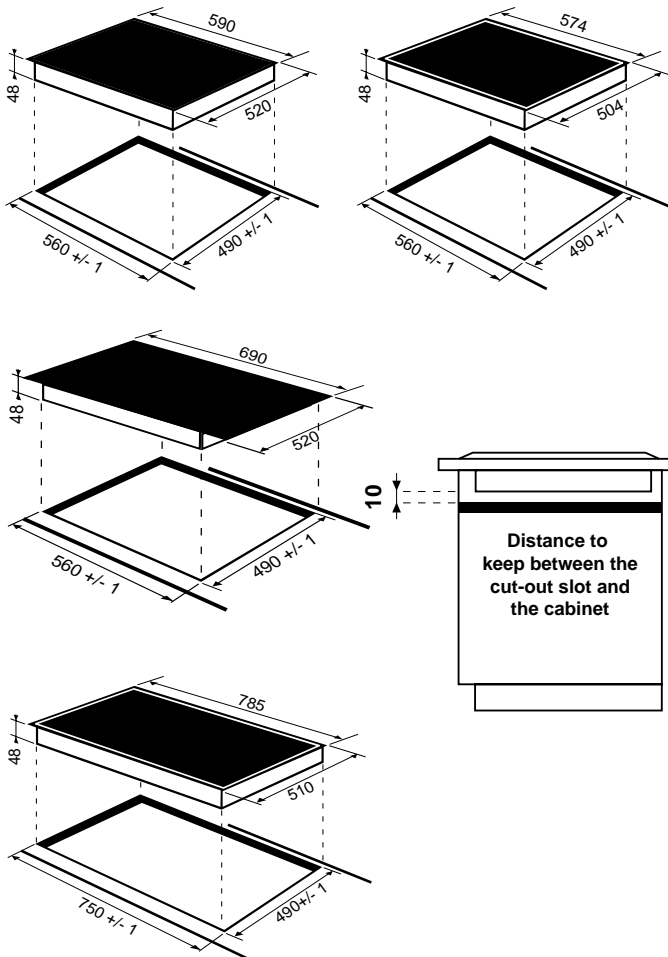
# Installation and fastening

The following instructions are intended for a qualified fitter to guide him/her along the installation, adjustment and technical maintenance procedures as correctly as possible and in full compliance with the applicable norms in force.

**Important** : unplug the hob before all operations.

## Installation

- This hob can be built into a worktop simply by cutting out the corresponding slot.
- The worktop must be made with a material designed to withstand a temperature of approximately 100°C.
- The hob should be positioned at least 40 mm away from the back wall or any other vertical surface in order to allow for correct ventilation and to prevent the surfaces around the appliance from overheating.
- If you wish to install the hob on top of an oven, the latter must be fitted with a cooling fan.
- Try to avoid installing the hob on top of a dishwasher; if this is unavoidable, place a watertight separating element between the two appliances.



## Fastening

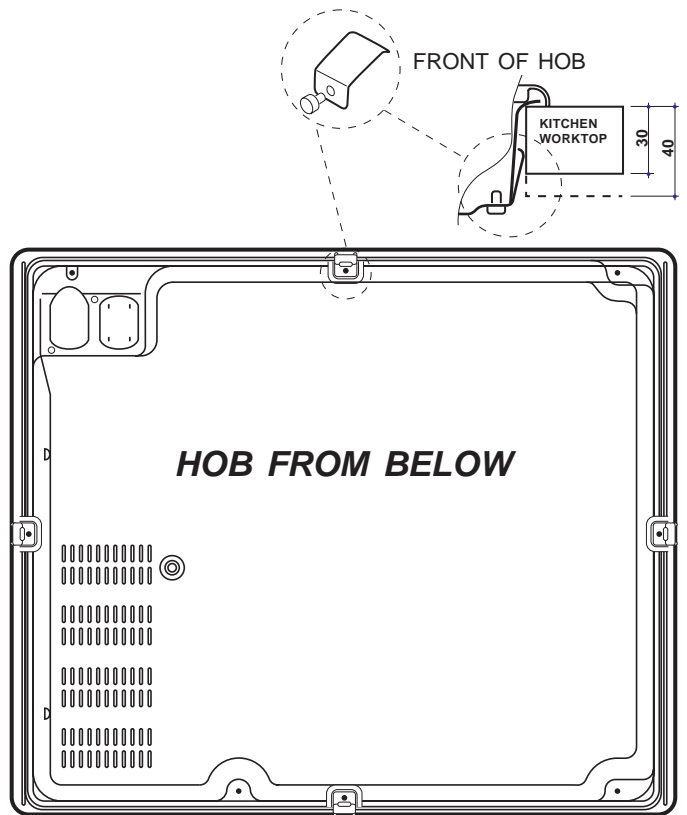
**Very important:** It is vital that you ensure the glass ceramic hob is built into a perfectly flat supporting surface. *Deformations due to improper fastening could alter the characteristics of the hob and compromise its performance.*

The fastening springs are fastened by screws (see diagram).

**It is vital that these screws be kept accessible at all times.**

Insert the hob into the cut-out slot, applying pressure all along the perimeter of the hob frame so that the latter adheres fully to the worktop.

## REAR SPRING ASSEMBLY



# Technical characteristics

## Electrical connection

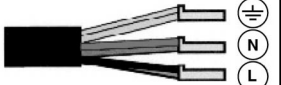
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that this vital safety measure has been taken. If you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly.
- The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed correctly.*
- Before powering the appliance, check whether the technical characteristics featured on the appliance data plate correspond with those of the mains electrical system.
- Check that the current load of the mains supply and of the power sockets is suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the appliance data plate. If in doubt, contact a qualified professional.

### Disconnect the appliance from the electricity supply before all operations.

Connect your hob to the electrical system by means of a **junction box**: if the appliance is connected permanently to the mains, an **omnipolar circuit breaker**, accessible if necessary, with a minimum contact opening of 3 mm should be installed.

## Single-phase connection

The hob is equipped with a preconnected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires according to the instructions given in the following table and diagrams:

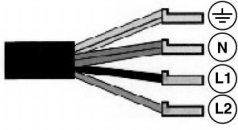
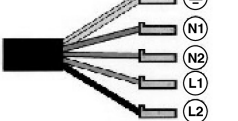
| Voltage and mains frequency | Electrical cable  | Wire connection   |
|-----------------------------|---|---|
| 230V 1+N ~ 50 Hz            |  | ≡: yellow/green;<br>N: the two blue wires together<br>L: brown and black together |

## Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following: Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separate the wires and connect them according to the instructions given in the following table and diagrams:

| Voltage and mains frequency         | Electrical cable   | Wire connection  |
|-------------------------------------|--|--|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br>230V 3 ~ 50Hz |  | ≡: yellow/green;<br>N: the two blue wires together<br>L1: black<br>L2: brown |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                 |  | ≡: yellow/green;<br>N1: blue<br>N2: blue<br>L1: black<br>L2: brown           |

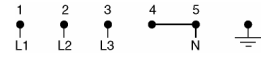
If the mains supply corresponds with one of the following: Voltage and mains frequency

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

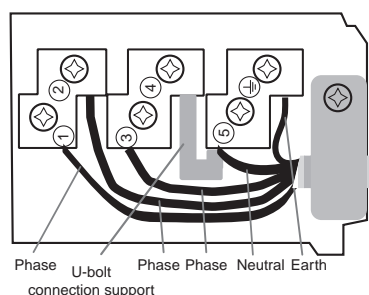
proceed as follows:

! The cable provided is not suitable for the following types of installation.

- Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable section: 2.5 mm).
- To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover and open it (see *Terminal board picture*).
- Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws according to the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
- Position the wires according to the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

| Voltage and mains frequency | Electrical connections   | Terminal board  |
|-----------------------------|--|-----------------|
| 400V 3-N ~ 1 50 Hz          |  | Three-phase 400 |

- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.



Three-phase 400



**This appliance conforms with the following European Community Directives:**

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments;
- 2002/96/EC

**Warning:** If the hob is fitted above a built-in oven, the hob and the oven must be connected to the mains separately for safety reasons and to simplify operations when it is necessary to pull the oven out for some reason.

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

# Cooking zone description

## Halogen zones

This type of cooking zone transmits heat through the radiation of its halogen lamp. Halogen zones are appreciated for their properties, which are similar to those of gas burners: rapid reaction to settings, instant display of the power level.

## Radiant zones

This type of burner consists of several coils that guarantee the even distribution of heat over the bottom of the pan and ensure the success of all cooking on low heat: simmering, sauces or reheating.

| HOBS          | KBT 6124 D  |                     | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                     | KBT 6004        |                     |
|---------------|---|---------------------|---|---------------------|-----------------|---------------------|
| Cooking zones | Power<br>(in W)   | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W)                         | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W) | Diameter<br>(in mm) |
| Back left     | RD 1000/2200  | 230                 | RD 1000/2300                            | 210                 | R 2300          | 210                 |
| Front left    | R 600   | 100                 | R 1200                                  | 140                 | R 1200          | 140                 |
| Back right    | R 1400  | 160                 | R 1400                                  | 160                 | R 1400          | 160                 |
| Front right   | R 1800  | 180                 | R 1800                                  | 180                 | R 1800          | 180                 |
| Overall power | 6600  |                     | 6700                                    |                     | 6700            |                     |
|               | H = halogen, R = simple radiant, RO = oval radiant, RD = dual radiant,<br>RT = triple radiant |                     |   |                     |                 |                     |

| HOBS          | KBT 6024 DO   |                     | KBT 6013 T           |                     | KBT 6011 DH     |                     |
|---------------|---|---------------------|----------------------|---------------------|-----------------|---------------------|
| Cooking zones | Power<br>(in W)   | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W)      | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W) | Diameter<br>(in mm) |
| Back left     | R 1400  | 160                 | RT<br>1050/1950/2700 | 270                 | H 2500          | 230                 |
| Front left    | RO 1000/1800  | 210                 |                      |                     | R 1200          | 140                 |
| Back right    | RD 1000/2200  | 210                 | R 600                | 100                 | R 1400          | 160                 |
| Front right   | R 1200  | 140                 | R 1800               | 180                 | RD 700/1700     | 180                 |
| Overall power | 6600  |                     | 5100                 |                     | 6800            |                     |
|               | H = halogen, R = simple radiant, RO = oval radiant, RD = dual radiant,<br>RT = triple radiant |                     |                      |                     |                 |                     |

| HOBS          | KBT 6001 H  |                     | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                     | KOT 7134 DO     |                     |
|---------------|---|---------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------|---------------------|
| Cooking zones | Power<br>(in W)   | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W)               | Diameter<br>(in mm) | Power<br>(in W) | Diameter<br>(in mm) |
| Back left     | H 2500  | 230                 | R 2300                        | 140                 | RD 1000/2200    | 230                 |
| Front left    | R 1200  | 140                 | R 1200                        | 210                 | R 600           | 100                 |
| Back right    | R 1400  | 160                 | RO 1500/2400                  | 230                 | RO 1000/1800    | 160                 |
| Front right   | R 1800  | 180                 | R 1400                        | 160                 | R 1400          | 210                 |
| Overall power | 6900  |                     | 7300                          |                     | 6000            |                     |
|               | H = halogen, R = simple radiant, RO = oval radiant, RD = dual radiant,<br>RT = triple radiant |                     |                               |                     |                 |                     |

| HOBS          | KOT 7134 HDO  |                     |
|---------------|---|---------------------|
| Cooking zones | Power<br>(in W)   | Diameter<br>(in mm) |
| Back left     | HD 1050/2500  | 230                 |
| Front left    | R 600   | 100                 |
| Back right    | RO 1100/2000  | 160                 |
| Front right   | R 1400  | 210                 |
| Overall power | 6300  |                     |
|               | H = halogen, R = simple radiant,<br>RO = oval radiant, RD = dual radiant,<br>RT = triple radiant, HD = dual halogen |                     |

The table below features information on how to use the zones to their full potential.

| Power | Type of dish                        |
|-------|-------------------------------------|
| 1     | Melted butter or chocolate          |
| 2     | Reheating liquids                   |
| 3     |                                     |
| 4     | Preparation of creams and sauces    |
| 5     | Cooking stews, blanquette, desserts |
| 6     | Cooking pasta and rice              |
| 7     | Sealing meat, fish, omelettes       |
| 8     |                                     |
| 9     | Fried food                          |

Each zone is controlled:

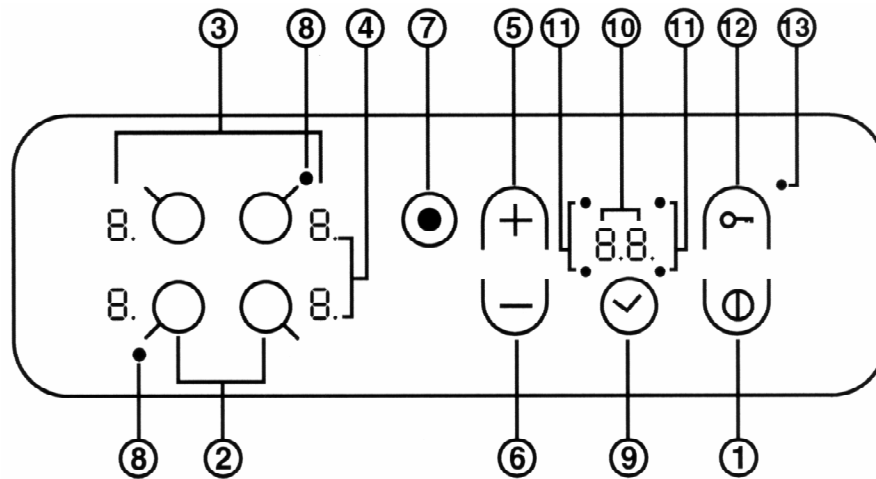
- by a selector key whose silk screen printing reproduces the cooking zone drawing,
- and by a power adjustment set comprising two parts (+,-).

A specific key controls the extension of the zones (concentric or oval).

As long as the temperature of the cooking zones remains above 60°C, even after use, **the residual heat indicators stay on** (the power indicator displays H) to prevent the risk of burns.



## The controls



1. ON/OFF key
2. Cooking zone selector keys
3. Power (from 0 to 9) and residual heat indicators (H)
4. Zone selection indicator:
  - on: the corresponding zone is selected and can be modified,
  - off: the corresponding zone is not selected, no modification can be made.
5. Power increase key
6. Power decrease key
7. Extendable cooking zone(s) (concentric or oval) extension key: featured by hobs fitted with 1 or 2 extendable zones
8. The maximum zone on indicator light for the extendable zones (concentric or oval): fitted beside each extendable cooking zone
9. Timer control key for cooking time programming (only on hobs fitted with a timer)
10. Programmed cooking time indicator
11. Indicator light corresponding to the programmed cooking zone
12. Controls lock key
13. Lock indicator light

### Note

- The extendable zone(s) extension key (7) and the relative indicator lights (8) are only fitted on hobs featuring extendable cooking zones (concentric or oval).
- The timer control key (9), the cooking time indicator (10) and zone indicator lights (11) are only fitted on hobs featuring a timer.

# Operation

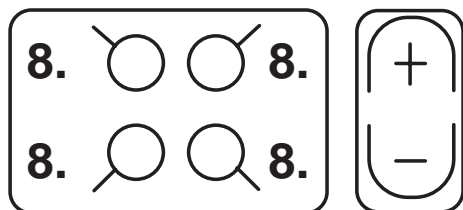
When you connect the hob to the power supply, a beep will sound after a few seconds: you can now turn the hob on.

## Turning on the hob

Press key  for 3 seconds to turn the hob on.

## Cooking zone control

Each cooking zone is operated by a control key and by a power adjustment set (+ and -).




## Turning on a cooking zone

- To turn a cooking zone on, press the corresponding control key and set the desired heating power (from 0 to 9) using the “+” and “-” keys.
- To set the maximum power directly (9), press key “-” briefly.
- To speed up the rise in temperature on a particular cooking zone, proceed as follows:
  1. set the cooking zone power to the maximum setting (9),
  2. then press the “+” key: the power display will indicate “A”,
  3. now set the power you wish to cook with (for example 5).

When this temperature is reached, the rapid rise in temperature stops automatically and your cooking continues normally at power setting 5.

## Extendable cooking zone operation


(if your hob is fitted with extendable zones, see previous page)


1. Press the control key corresponding to the cooking zone,
2. Set the desired heating power (from 0 to 9) using the “+” and “-” keys,
3. Press the  key to set the zone to the maximum power setting.

To go back to the smaller zone, just press the extension key again.

The indicator light situated beside the extendable zone is on when the large cooking zone is in use.

## KBT 6013 T

Press key  once to turn on the “medium” zone, press it twice to turn on the “large” zone.

To go back to using a smaller zone, press key  again.

## Turning off a cooking zone

To turn off a cooking zone, press the corresponding control key and:

- press both “+” and “-” simultaneously: the cooking zone power drops immediately to zero and the zone is turned off.
- or press the “-” key: the heating power drops progressively until the zone eventually turns off.


## Turning off the hob


Press the  key; the appliance has been turned off.

If you have locked the hob controls (see paragraph below), the same will still be locked when you turn the hob back on. Unlock the controls in order to operate the cooking zones.

## Controls lock

When the hob is in use, you can lock the controls to avoid any accidental changes to the settings (by children or when cleaning, for example).



Just press the  key, the indicator light next to the key lights up and **the controls are locked**.

To change the power level setting or stop cooking, the controls have to be unlocked: press the  key, the indicator light turns off and **the controls are unlocked**. To access the setting of a cooking zone again, select the zone by pressing the corresponding control key.

## Cooking time programming

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO**

A cooking zone can be programmed to cook from 1 minute to a maximum of 99 minutes. Proceed as follows:

- select the cooking zone by pressing the corresponding control key,
- set the desired heating power using the “+” and “-” keys,
- press the programming key ,
- set the desired cooking time using the “+” and “-” keys,
- confirm the programming by pressing the  key again.

The countdown begins immediately.

The end of programmed cooking is signalled by a beep (one minute long) and the cooking zone is turned off.

# The safety devices

## Acoustic signal

Anomalies such as:

- an object (such as a saucepan or a lid, etc.) placed for more than 10 seconds on the control zone,
- boiled-over liquids or food spilled on the control zone,
- prolonged pressure on a key,...

could cause a beep to sound and the hob to turn off.

To stop the beep from sounding, remove the cause of the malfunction.

To use the hob, turn it back on and re-select the cooking zone(s) you wish to use. Set the desired heating power.

## Safety cut out

Your appliance is fitted with a safety cut out which intervenes after a certain amount of time (see table) depending on the power setting. When the safety cut out has intervened, the power display indicates "0".

*for example: the back right cooking zone is set to 5 and the front left zone is set to 2. The back right zone will turn off after 4 hours of operation and the front left zone will turn off after 6 hours of operation.*

To unlock the controls, turn the hob off by pressing the

ⓘ key.

| Power level | Maximum operating time in hours |
|-------------|---------------------------------|
| 1-2         | 6                               |
| 3-4         | 5                               |
| 5           | 4                               |
| 6-7-8       | 1,5                             |
| 9           | 1,5                             |

## Overheating

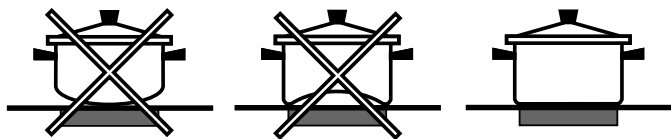
Prolonged use of the hob could cause the electronic components to overheat.

A thermal protection device momentarily sets a reduced power (setting 3) on the front cooking zones until the temperature has dropped back down to a suitable level.

## Advice on using your appliance

To get the best from your hob, it is vital that you follow a few fundamental rules during cooking and when preparing food.

- Use pans with a flat bottom so they adhere fully to the heating zone.



- Always use pans whose diameter covers the cooking zone fully so that all the available heat can be used.



- Make sure the pan base is always clean and dry, to guarantee good contact and long life for the cooking zones and pans alike.
- Avoid using pans used normally on gas burners. The concentration of heat on gas burners can warp the bottom of the pan, consequently you would never obtain the desired result when using the pan on the glass ceramic hob.
- Never leave a cooking zone on without a pan on it as the maximum heat level would be reached very quickly, which could damage the heating elements.
- The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object. In this case, **unplug the appliance immediately** and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.

Always keep your hob clean. Before proceeding with maintenance operations, check that all the cooking zones are turned off and have cooled down completely.

### Stainless steel frame (only on some models)

Stainless steel can stain as an effect of enduring contact with limescale in water or as an effect of highly aggressive detergents (containing phosphorus). We recommend you rinse and dry it thoroughly after maintenance. It is preferable to remove any water spills immediately.

## Hob care

The vitroceramic glass used for the heating surface is smooth and poreless and it is also resistant to thermal shocks and to mechanical shocks under normal conditions of use. In order to preserve these properties, we recommend you care for your hob as follows:

- for ordinary maintenance, just wipe it with a damp sponge and dry it thoroughly using paper towels.
- If the hob is dirty, rub clean using a special cleaner suitable for vitroceramic glass, rinse off and dry thoroughly.
- food residue and dirt can be removed using a special scraper. Do this as soon as possible, do not wait for the hob to cool down in order to avoid incrustations. For excellent results, use a special stainless steel wool pad for vitroceramic glass cleaning soaked in soapy water.
- When the hob is clean, you can apply a special product for the care and protection of the same: this type of product leaves an invisible film on the surface of the hob to protect the same against any spills and boiled-over food. It is best if you do this when the hob is lukewarm or cold.
- Make sure you always rinse the hob with clean water and dry it thoroughly: otherwise the cleaning products could become encrusted onto the hob during subsequent cooking.

## Recommendations

- **Never use abrasive or corrosive substances, such as** aerosol cleaners for grills and ovens, stain removers or rust removers, scouring powders and abrasive sponges: even the delicate ones could scratch the hob surface irreversibly.
- We recommend you **keep** all items which could melt **away from the hob**, such as **plastic utensils, sugar or products with a high sugar content**. Should liquid boil over onto the hob surface, **remove** it immediately (while the hob is still hot) using a razor blade scraper, in order to avoid damaging the surface.
- **Use this hob exclusively for cooking.** Do not place items on the hob when the same is not in use. Do not use the hob as a work surface (by placing lids, saucepans or dishcloths on it, for example), nor as a chopping board.
- Never leave aluminium wrappers, aluminium foil and plastic cookware on the hob when hot or still warm.
- Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean your appliance.

- **Este aparato fue pensado para un uso no profesional, en el interior de una vivienda.**
- Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de dudas, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado.
- *Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, tornillos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños debido a que constituyen potenciales fuentes de peligro.*
- La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado.
- *Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con respecto a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.*
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme con lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Verifique que siempre se respete este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicite un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado.
- *El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.*
- Antes de conectar el aparato, verifique que los datos técnicos contenidos en la placa concuerden con las características de la instalación eléctrica.
- Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de dudas, llame a personal profesionalmente calificado.
- Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso.
- *El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.*
- El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
  - no tocar el aparato con las manos húmedas;
  - no usar el aparato descalzo;
  - evitar el uso de prolongaciones;
  - no tirar del cable de alimentación, o del mismo aparato, para desenchufarlo de la toma de corriente;
  - no dejar el aparato expuesto a fenómenos atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
  - no permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin vigilancia.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- **Si en el vidrio se produjera una rajadura, desconecte inmediatamente el aparato.** Para su reparación, llame exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Cuando decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda además inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato fuera de uso, para sus juegos.
- **La encimera de vidriocerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta, como una herramienta. En ese caso, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame a un centro de asistencia técnica autorizado para realizar las reparaciones.**
  - No olvide que, aún después que se ha apagado, la temperatura de la zona de calentamiento permanece bastante elevada durante 30 minutos, como mínimo; tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre esta zona todavía caliente.
  - No encienda las zonas de calentamiento si hay hojas de aluminio u objetos de plástico sobre la encimera.
  - No se acerque a las zonas de calentamiento cuando están calientes.
  - Cuando se utilizan pequeños electrodomésticos al lado de la encimera, controle que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes.
  - Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.

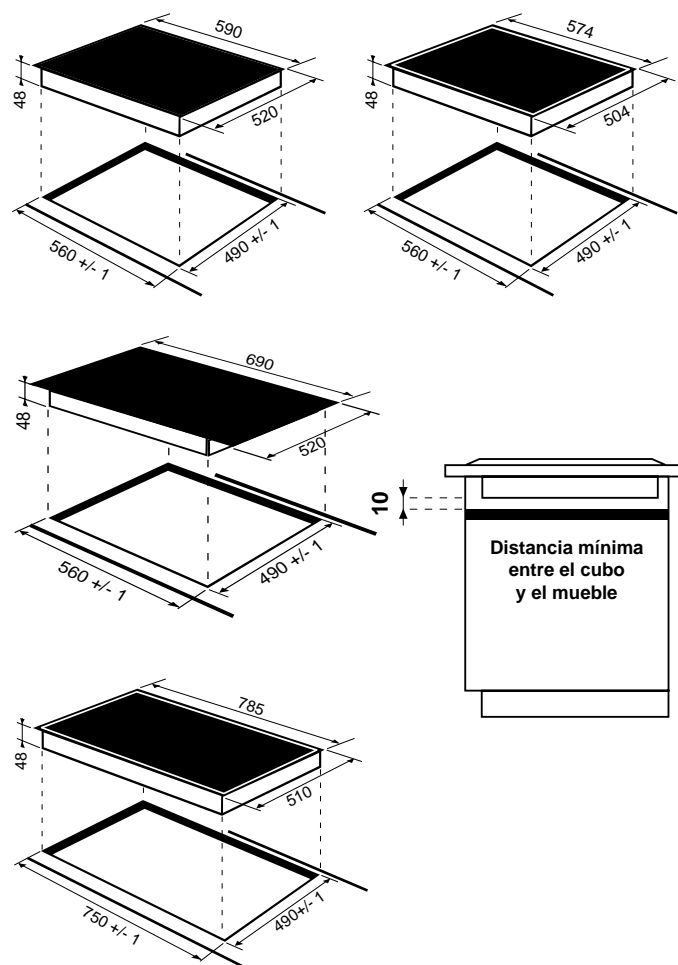
**Primer uso:** la cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible que se advierta un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

Las siguientes instrucciones están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme con las normas vigentes.

**Importante:** antes de realizar cualquier operación, desconecte eléctricamente la encimera.

## Instalación

- La encimera se fabrica para ser instalada en un mueble de cocina en el cual se ha destinado un espacio especial para ello.
- El material de la superficie de trabajo debe resistir una temperatura de aproximadamente 100°C.
- La encimera se debe colocar a una distancia mínima de 40 mm. de la pared situada detrás o de cualquier otra superficie vertical para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean el aparato.
- Si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada.
- Evite instalar la encimera sobre un lavavajillas; pero si fuera necesario hacerlo, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos.



## Fijación

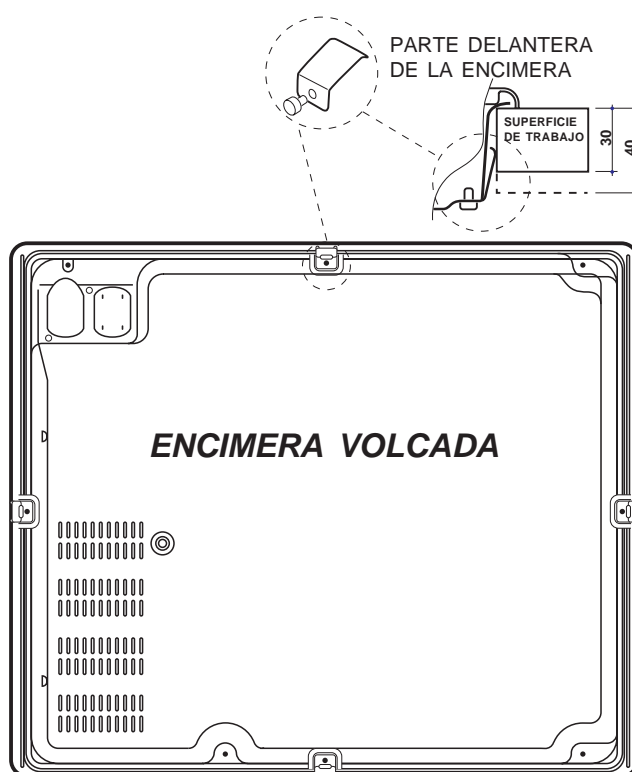
**Muy importante:** La instalación de la encimera de vidriocerámica se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. *Las eventuales deformaciones provocadas por una mala fijación podrían alterar las características y las prestaciones de la encimera.*

Las pinzas de fijación están atornilladas con tornillos (ver el esquema).

**Es indispensable que se pueda acceder fácilmente a estos tornillos.**

Introduzca la encimera en el hueco del mueble ejerciendo una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de trabajo.

### COLOCACIÓN DE LAS PINZAS EN LA PARTE INFERIOR



# Características Técnicas

## Conexión eléctrica


- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme con lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Verifique que siempre se respete este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicite un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.*
- Antes de conectar el aparato, verifique que los datos técnicos contenidos en la placa concuerden con las características de la instalación eléctrica.
- Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de dudas, llame a personal profesionalmente calificado.

## Antes de cualquier intervención, desconecte eléctricamente el aparato.

La conexión de la encimera a la instalación se debe efectuar mediante una caja de empalmes: en el caso de conexión directa del aparato a la red, es necesario utilizar un **interruptor omnipolar**, fácilmente accesible, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

## Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

| Tensión tipo y frecuencia de la red | Cable eléctrico   | Conexión de los cables   |
|-------------------------------------|---|--|
| 230V 1+N ~ 50 Hz                    |  | ⚡: amarillo/verde;<br>N: los 2 cables azules juntos<br>L: el marrón junto al negro |

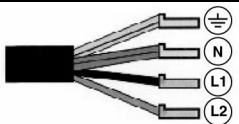
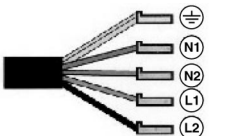
## Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:

Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

| Tensión tipo y frecuencia de la red | Cable eléctrico   | Conexión de los cables   |
|-------------------------------------|---|--|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br>230V 3 ~ 50Hz |  | ⚡: amarillo/verde;<br>N: los 2 cables azules juntos<br>L1: negro<br>L2: marrón |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                 |  | ⚡: amarillo/verde;<br>N1: azul<br>N2: azul<br>L1: negro<br>L2: marrón          |

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:

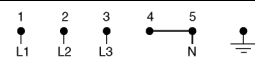
Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

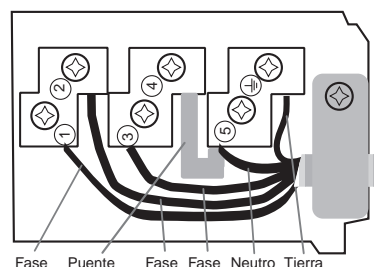
proceda de la siguiente manera:

! El cable suministrado con el aparato no se puede utilizar para estos tipos de instalación.

- Utilice un cable de alimentación apropiado, tipo H05RR-F o de valor superior y de dimensiones adecuadas (sección del cable: 2,5 mm).
- Utilizando un destornillador, haga palanca en las lengüetas de la tapa del tablero de bornes y ábrala (ver la imagen Tablero de bornes).
- Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los bornes correspondientes al tipo de conexión necesaria y coloque los puentes de conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación.
- Coloque los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación y realice la conexión apretando a fondo todos los tornillos de los bornes.

| Tensión tipo y frecuencia de la red | Conexiones eléctricas   | Tablero de bornes |
|-------------------------------------|---|-------------------|
| 400V 3-N ~ 50 Hz                    |  | Trifásico 400     |

- Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.



Trifásico 400



**Estos aparatos han sido contruidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:**

- 73/23/CEE del 19.02.73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilidad electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22.07.93 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 2002/96/CE

**Advertencia importante:** Cuando la encimera se instala sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar las eventuales operaciones de extracción del horno.

En base a la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.



# Descripción de las zonas de cocción

## Los elementos halógenos

Este tipo de elemento transmite el calor mediante la irradiación de la lámpara halógena que contiene. Se valora por las propiedades muy similares a los típicos de gas: rápida respuesta a los mandos, visualización instantánea de la potencia.

## Los elementos radiantes

Este tipo de elemento está compuesto por múltiples espiras que garantizan la distribución uniforme del calor en el fondo del recipiente, logrando perfectas cocciones con el fuego bajo: estofados, salsas o platos para calentar.

| ENCIMERA            | KBT 6124 D   |                  | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                  | KBT 6004        |                  |
|---------------------|--|------------------|---|------------------|-----------------|------------------|
| Zonas de cocción    | Potencia (en W)  | Diámetro (en mm) | Potencia (en W)                         | Diámetro (en mm) | Potencia (en W) | Diámetro (en mm) |
| Posterior izquierda | RD 1000/2200   | 230              | RD 1000/2300                            | 210              | R 2300          | 210              |
| Delantera izquierda | R 600  | 100              | R 1200                                  | 140              | R 1200          | 140              |
| Posterior derecha   | R 1400   | 160              | R 1400                                  | 160              | R 1400          | 160              |
| Delantera derecha   | R 1800   | 180              | R 1800                                  | 180              | R 1800          | 180              |
| Potencia total      | 6600   |                  | 6700                                    |                  | 6700            |                  |
|                     | H = halógeno, R = radiante individual, RO = radiante oval, RD = radiante doble, RT = radiante triple |                  |   |                  |                 |                  |

| ENCIMERA            | KBT 6024 DO  |                  | KBT 6013 T            |                  | KBT 6011 DH     |                  |
|---------------------|--|------------------|-----------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Zonas de cocción    | Potencia (en W)  | Diámetro (en mm) | Potencia (en W)       | Diámetro (en mm) | Potencia (en W) | Diámetro (en mm) |
| Posterior izquierda | R 1400   | 160              | RT 1050/1950/<br>2700 | 270              | H 2500          | 230              |
| Delantera izquierda | RO 1000/1800   | 210              |                       |                  | R 1200          | 140              |
| Posterior derecha   | RD 1000/2200   | 210              | R 600                 | 100              | R 1400          | 160              |
| Delantera derecha   | R 1200   | 140              | R 1800                | 180              | RD 700/1700     | 180              |
| Potencia total      | 6600   |                  | 5100                  |                  | 6800            |                  |
|                     | H = halógeno, R = radiante individual, RO = radiante oval, RD = radiante doble, RT = radiante triple |                  |                       |                  |                 |                  |

| ENCIMERA            | KBT 6001 H   |                  | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                  | KOT 7134 DO     |                  |
|---------------------|--|------------------|-------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Zonas de cocción    | Potencia (en W)  | Diámetro (en mm) | Potencia (en W)               | Diámetro (en mm) | Potencia (en W) | Diámetro (en mm) |
| Posterior izquierda | H 2500   | 230              | R 2300                        | 140              | RD 1000/2200    | 230              |
| Delantera izquierda | R 1200   | 140              | R 1200                        | 210              | R 600           | 100              |
| Posterior derecha   | R 1400   | 160              | RO 1500/2400                  | 230              | RO 1000/1800    | 160              |
| Delantera derecha   | R 1800   | 180              | R 1400                        | 160              | R 1400          | 210              |
| Potencia total      | 6900   |                  | 7300                          |                  | 6000            |                  |
|                     | H = halógeno, R = radiante individual, RO = radiante oval, RD = radiante doble, RT = radiante triple |                  |                               |                  |                 |                  |

| ENCIMERA            | KOT 7134 HDO  |                  |
|---------------------|---|------------------|
| Zonas de cocción    | Potencia (en W)   | Diámetro (en mm) |
| Posterior izquierda | HD 1050/2500  | 230              |
| Delantera izquierda | R 600   | 100              |
| Posterior derecha   | RO 1100/2000  | 160              |
| Delantera derecha   | R 1400  | 210              |
| Potencia total      | 6300  |                  |
|                     | H = halógeno, R = radiante individual, RO = radiante oval, RD = radiante doble, RT = radiante triple, HD = halógeno doble |                  |

La siguiente tabla brinda útiles indicaciones para un uso óptimo de las distintas zonas de cocción.

| Potencia | Tipo de cocción   |
|----------|---|
| 1        | Mantequilla o chocolate fundido                           |
| 2        | Calentamiento de líquidos                                 |
| 3        |   |
| 4        | Preparación de cremas y salsas                            |
| 5        | Cocción de carnes hervidas, "blanquette", entremets       |
| 6        | Cocción de fideos y arroz                                 |
| 7        | Cocción con fuego directo de carnes, pescados y tortillas |
| 8        |   |
| 9        | Frituras  |

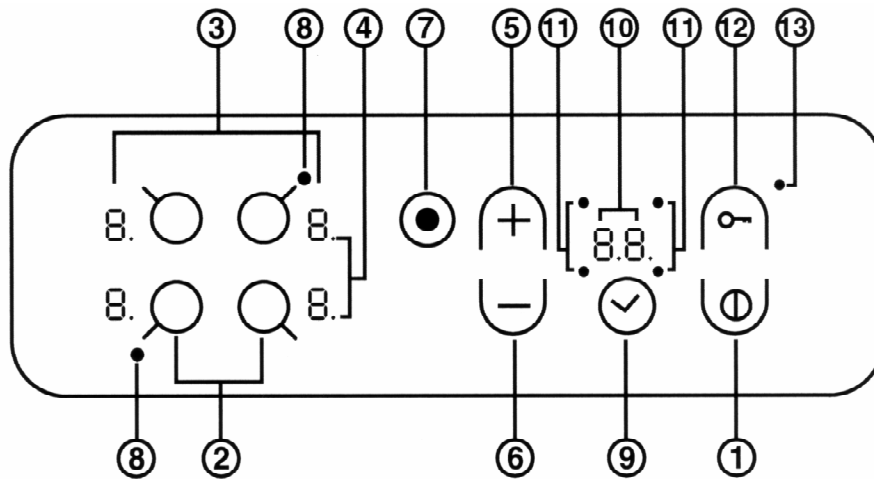
Cada zona de cocción se acciona:

- utilizando un botón de selección cuya serigrafía es una reproducción del dibujo de la zona de cocción,
- y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón (+,-).

La extensión de las zonas de cocción (concéntrica u oval) se activa utilizando un botón especial.

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 °C, aún después del apagado, **los indicadores de calor residual permanecerán encendidos** (el indicador de las potencias visualiza H) para prevenir quemaduras.

# Los mandos




1. Botón de encendido/apagado
2. Botones de selección de las zonas de cocción
3. Indicadores de potencia (de 0 a 9) y de calor residual (H)
4. Indicador de selección de una zona de cocción:
  - encendido: la zona de cocción correspondiente está seleccionada y se puede regular,
  - apagado: la zona de cocción correspondiente no está seleccionada y no se puede realizar ninguna regulación.
5. Botón de aumento de la potencia
6. Botón de disminución de la potencia
7. Botón de extensión de la o de las zonas de cocción (concéntricas u ovals): presente en las encimeras compuestas por 1 o 2 zonas de cocción extendibles
8. Luz indicadora de funcionamiento de la superficie grande para las zonas de cocción extendibles (concéntricas u ovals): presente al lado de cada zona de cocción extendible
9. Botón de regulación del contador de minutos para la programación de la duración de una cocción (sólo en los modelos que poseen un contador de minutos)
10. Indicador de la duración programada
11. Luz testigo de funcionamiento de la zona de cocción programada
12. Botón de bloqueo de los mandos
13. Luz indicadora de bloqueo

## Nota

- El botón de extensión de la o de las zonas de cocción extendibles (7) y las correspondientes luces testigo (8) se encuentran únicamente en los modelos dotados de zonas de cocción extendibles (concéntricas u ovals).
- El botón de regulación del contador de minutos (9), los indicadores de duración (10) y las luces testigo de funcionamiento (11) se encuentran únicamente en los modelos que poseen contador de minutos.

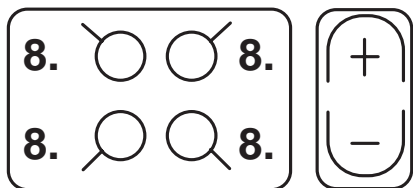
Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, se emite una breve señal sonora después de algunos segundos: sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

## Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón  durante 3 segundos.

## Funcionamiento de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando un botón de mando y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón (+,-).




## Encendido de una zona de cocción

- Para poner en funcionamiento una zona de cocción, pulse el correspondiente botón de mando y fije la potencia deseada (de 0 a 9) utilizando los botones “+” y “-”.
- Para seleccionar directamente la potencia máxima (9), pulse brevemente el botón “-”.
- Es posible acelerar los tiempos de calentamiento de una zona de cocción procediendo del siguiente modo:
  1. regular la potencia de la zona de cocción al máximo (9);
  2. luego pulsar la tecla “+”: en el display de la potencia aparece “A”;
  3. a partir de ese momento, seleccionar la potencia que se desea alcanzar para la cocción (por ejemplo, 5).

Cuando se alcanza esta temperatura, la función de calentamiento rápido se interrumpe automáticamente y la cocción prosigue normalmente a la potencia 5.

## Funcionamiento de las zonas de cocción extendibles



(si la encimera posee zonas extendibles, consulte la página precedente)

1. Pulse el botón de mando correspondiente a la zona de cocción que desea utilizar;
2. Seleccione la potencia deseada (de 0 a 9) utilizando los botones “+” y “-”;
3. Pulse el botón  para encender la zona de cocción en toda su extensión.

Para volver a la zona pequeña, es suficiente pulsar nuevamente el botón de extensión.

La luz testigo al lado de la zona de cocción extendible permanecerá encendida durante todo el tiempo de uso de la superficie grande.

## KBT 6013 T


Pulsando una vez el botón  se enciende la zona “media”; pulsándolo dos veces se enciende la zona “grande”. Para volver a una zona de tamaño inferior, pulse nuevamente el botón .

## Apagado de una zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, selecciónela mediante el correspondiente botón de mando y:

- pulse simultáneamente los botones “+” y “-”: la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga;
- o pulse el botón “-”: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.


## Apagado de la encimera


Pulse el botón ; el aparato se apagará.

Si los mandos del aparato fueron bloqueados (consulte el párrafo sucesivo), continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder utilizar las zonas de cocción es necesario desbloquear los mandos.

## Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Es suficiente accionar el botón ; la luz testigo que se encuentra al lado del botón se encenderá y **los mandos se bloquearán**.



Para modificar la potencia de calentamiento o interrumpir la cocción, es necesario desbloquear el panel de control: pulse el botón ; la luz testigo se apagará y **el panel de control se desbloqueará**.

**Para poder realizar nuevamente la regulación de una zona de cocción, selecciónela utilizando el botón de mando correspondiente.**

## Programación de la duración de una cocción

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

Se puede programar una de las zonas de cocción para que cocine entre 1 y 99 minutos. Proceda del siguiente modo:

- seleccione la zona de cocción utilizando el botón de mando correspondiente;
- seleccione la potencia deseada utilizando los botones “+” y “-”;
- pulse el botón de programación ;
- seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones “+” y “-”;
- confirme la programación pulsando una vez más el botón .

La cuenta al revés de la duración de cocción comienza inmediatamente.

La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apagará.

## Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- una presión ejercida durante mucho tiempo sobre un botón, etc.

pueden provocar la emisión de una señal sonora y el apagado de la encimera.


Para interrumpir la señal sonora, elimine la causa del mal funcionamiento.

Para utilizar la encimera, vuelva a encenderla y seleccione nuevamente la zona o las zonas de cocción deseadas. Seleccione la potencia necesaria.

## Interruptor de seguridad

El aparato está dotado de un interruptor de seguridad automático que salta después de un cierto intervalo de tiempo (consulte la tabla) en función de la potencia elegida. Durante la interrupción de seguridad, el display de la potencia indica "0".

*ejemplo: la zona de cocción posterior derecha está configurada en 5 y la zona de cocción delantera izquierda en 2. La zona posterior derecha se apagará después de 4 horas de funcionamiento, mientras la zona delantera izquierda se apagará después de 6 horas de funcionamiento.*

Para desbloquear los mandos, apague la encimera pulsando el botón .

| Nivel de potencia | Límite de duración de funcionamiento en horas |
|-------------------|---|
| 1-2               | 6   |
| 3-4               | 5   |
| 5                 | 4   |
| 6-7-8             | 1,5   |
| 9                 | 1,5   |

## Sobrecalentamiento

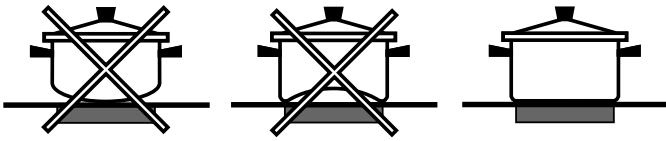
Un uso prolongado de la encimera puede provocar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos.

Un dispositivo de protección térmica impone temporalmente una potencia reducida (igual a 3) en las zonas de cocción delanteras hasta que la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

## Consejos prácticos para el uso del aparato

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera, es indispensable respetar algunas reglas fundamentales durante la cocción y la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona de calentamiento



- Utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas. La concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, por lo tanto, no permitirá obtener el resultado esperado cuando se utilice sobre la encimera de vidrio-cerámica.
- No deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.
- La encimera de vidrio-cerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta. En ese caso, **desconecte el aparato de la red de alimentación** y llame a un centro de asistencia técnica autorizado para realizar las reparaciones.

Mantenga siempre limpia la encimera. Antes de proceder al mantenimiento de la encimera, verifique que las zonas calentadoras estén apagadas y frías.

### Estructura de acero inoxidable (sólo en algunos modelos)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza particularmente agresivos (con contenido de fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

## Mantenimiento de la encimera

La encimera utilizada como superficie de calentamiento es perfectamente lisa y sin porosidades; además, en las condiciones normales de uso, es resistente tanto a los choques térmicos como a los choques mecánicos. Con la finalidad de una correcta conservación de todas las propiedades de la encimera, se aconseja proceder a su mantenimiento del siguiente modo:

- para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavarla con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refríguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidrio-cerámica, enjuáguela y séquela.
- para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar la encostración de los residuos. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable -especial para encimeras de vidrio-cerámica, - embebida en agua y jabón.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

## Importantes recomendaciones

- **Evite estrictamente el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.**
- Se aconseja **mantener a una debida distancia de la encimera** a cualquier objeto que se pudiera fundir, por ejemplo, **objetos de plástico, azúcar o productos con un elevado contenido de azúcar**. Si se vertieran de forma fortuita dichos materiales sobre la encimera, elimínelos **inmediatamente** (mientras la superficie todavía está caliente) con una raedera con hoja de afeitar, para evitar arruinar la superficie.
- **La encimera se debe utilizar exclusivamente para la cocción.** No coloque ningún objeto sobre la encimera mientras no se utiliza. No utilice la encimera como superficie de apoyo (para cubiertos, ollas, paños de cocina, etc.), ni como tajo de cocina.
- Los recipientes de aluminio, las películas de aluminio y los recipientes de plástico no se deben dejar nunca sobre las superficies todavía tibias o calientes.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o a alta presión para la limpieza del aparato.

## Conselhos e recomendações

- **Este aparelho foi concebido para uso não profissional no interior de uma morada.**
- Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Guarde cuidadosamente este folheto para consultas futuras.
- Depois de o ter retirado da embalagem, certifique-se do bom estado do aparelho. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- *Os componentes da embalagem (sacos em plástico, poliestireno expandido, pregos etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.*
- A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado.
- *Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objectos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.*
- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com ligação à terra eficiente, em conformidade com as normas de segurança eléctrica em vigor. Verifique se este requisito fundamental de segurança é sempre obedecido e, em caso de dúvida, mande efectuar um controlo meticoloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado.
- *O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.*
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados técnicos apresentados na placa de identificação correspondam às características da instalação eléctrica.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvidas, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
- Este aparelho destina-se somente ao uso para o qual foi concebido. Quaisquer outros empregos (por exemplo: aquecimento de ambiente) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- *O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados por uso impróprio, errado ou irresponsável.*
- O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediên-

cia a algumas regras fundamentais. Nomeadamente:

- não encoste na aparelhagem com as mãos húmidas;
- não usar o aparelho com os pés descalços;
- evite utilizar extensões;
- não puxar o cabo de alimentação, nem o próprio aparelho, para tirar a ficha da tomada;
- não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol etc.);
- não permitir que crianças ou pessoas incapazes usem o aparelho sem vigilância.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, para desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica, tire a ficha da tomada ou desligue o interruptor da instalação.
- **Se o vidro entortar-se, desligue imediatamente o aparelho.** Para consertos, contacte exclusivamente centros de assistência técnica autorizados e solicite que sejam empregadas peças de reposição originais. A desobediência destas condições poderá comprometer a segurança do aparelho.
- Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Recomenda-se, além do mais, inutilizar as partes do aparelho que podem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderão usá-las para brincar.
- O plano em vidro cerâmica é resistente quer a choques térmicos, quer a batidas mecânicas. Entretanto poderá esmigalhar-se de for batido violentamente por um objecto pontiagudo, como uma ferramenta. Se isto acontecer, desligue a aparelhagem da rede de alimentação eléctrica e contacte um centro de assistência técnica autorizado para efectuar reparações.
- Não se esqueça que a temperatura da zona de aquecimento permanece muito alta pelo menos 30 minutos depois de apagada; tome cuidado para não colocar inadvertidamente recipientes nem objectos sobre esta zona ainda quente.
- Não acenda as zonas de aquecimento se houver folhas de alumínio ou objectos de plástico no plano de cozedura.
- Não aproxime-se das zonas de aquecimento quando estiverem quentes.
- Quando for utilizar pequenos electrodomésticos ao lado do plano de cozedura, verifique se o cabo de alimentação não está a encostar-se nas superfícies quentes.
- Certifique-se que as pegadas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.

**Primeira utilização:** a cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

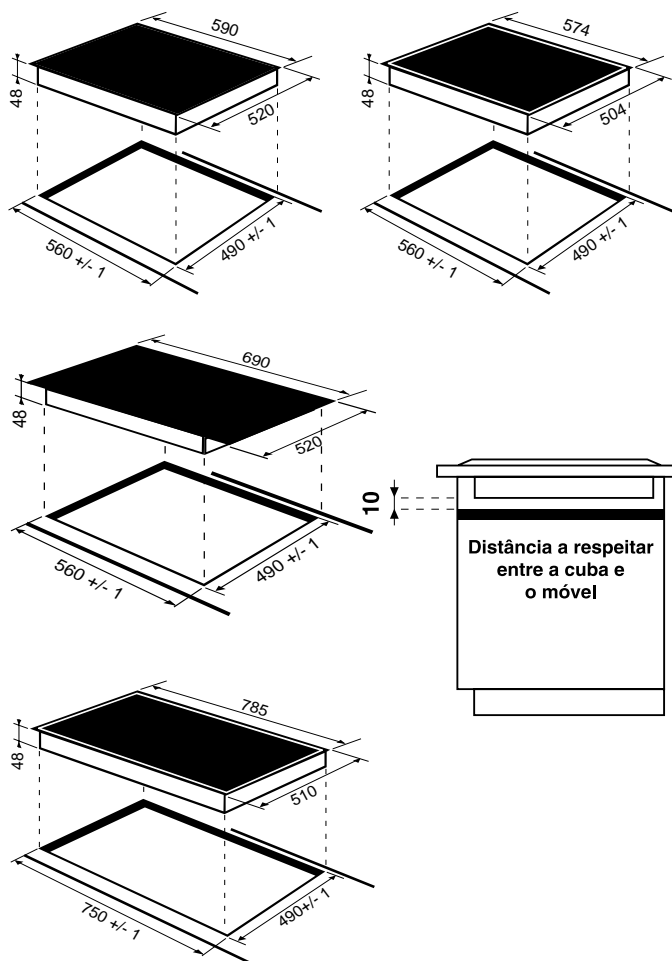
# Instalação e fixação

As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

**Importante:** antes de quaisquer operações, desligue o plano de cozedura da electricidade.

## Instalação

- Este plano de cozedura é destinado a ser instalado sobre um móvel de cozinha, com a simples libertação dum correspondente vão.
- O material do plano de trabalho deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100 °C.
- O plano de cozedura deve ser posicionado a uma distância mínima de 40 mm. da parede de trás ou de quaisquer outras superfícies verticais, para possibilitar uma adequada ventilação e para evitar superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho.
- Se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada.
- Evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça; se for necessário, interponha um componente de separação de isolamento blindado entre as duas aparelhagens.



## Fixação

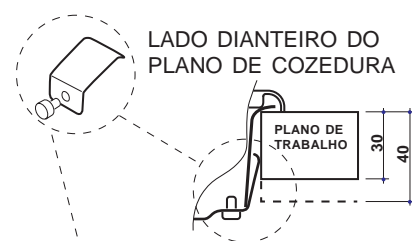
**Muito importante:** A instalação do plano em vidro cerâmica deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana. As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

Os grampos de fixação são presos atarraxados por parafusos (veja o esquema).

**É indispensável deixar acesso a estes parafusos.**

Introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no 'top'.

## MONTAGEM DOS GRAMPOS DO LADO DE BAIXO



## Ligação eléctrica



- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com ligação à terra eficiente, em conformidade com as normas de segurança eléctrica em vigor. Verifique se este requisito fundamental de segurança é sempre obedecido e, em caso de dúvida, mande efectuar um controlo meticoloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados técnicos apresentados na placa de identificação correspondam às características da instalação eléctrica.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvidas, contacte pessoal profissionalmente qualificado.

## Antes de quaisquer intervenções, desligue a aparelhagem da electricidade.

A ligação do plano de cozedura na rede eléctrica deve ser efectuada mediante uma caixa de conexões: no caso de ligação directa do aparelho na rede, será necessário providenciar um **interruptor omnipolar**, acessível no caso de necessidade, com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm.

## Ligação monofásica

O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

| Tensão tipo e frequência rede | Cabo eléctrico  | Ligação fios   |
|-------------------------------|---|--|
| 230V 1+N ~ 50 Hz              |  |  : verde/amarelo<br>N: os 2 fios azuis juntos<br>L: marrom junto ao preto |

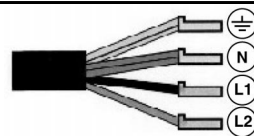

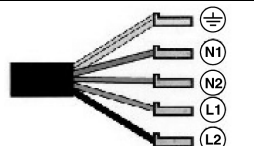

## Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

| Tensão tipo e frequência rede       | Cabo eléctrico   | Ligação fios   |
|-------------------------------------|--|--|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br>230V 3 ~ 50Hz |  |  : verde/amarelo;<br>N: os 2 fios azuis juntos<br>L1: preto<br>L2: marrom |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                 |  |  : verde/amarelo;<br>N1: azul<br>N2: azul<br>L1: preto<br>L2: marrom      |

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:


Tensão tipo e frequência de rede

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

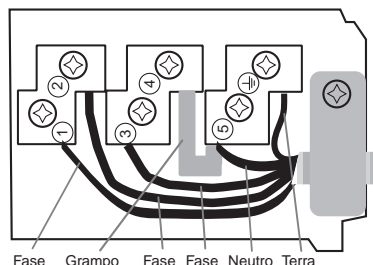
proceder da seguinte maneira:

! O eventual cabo em dotação não pode ser utilizado para estes tipos de instalação.

- Utilizar um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 2,5 mm).
- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abri-la (veja imagem Caixa de bornes).
- Desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos bornes relativos ao tipo de ligação necessária e posicione os grampos de ligação conforme a tabela e os desenhos a seguir.
- Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

| Tensão tipo e frequência rede | Ligações eléctricas  | Caixa de bornes |
|-------------------------------|--|-----------------|
| 400V 3-N ~ 50 Hz              |  | Trifásica 400   |

- Fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Trifásica 400





**Este equipamento é em conformidade com as seguintes normas da comunidade europeia:**

- 73/23/CEE de 19.02.73 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 89/336/CEE de 03.05.89 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22.07.93 (baixa tensão) e modificações sucessivas.
- 2002/96/CE

**Advertência importante:** No caso de instalação do plano de cozedura acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno devem ser realizadas separadamente, por razões de segurança eléctrica e para facilitar as eventuais operações de extracção do forno.

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

# Descrição das zonas de cozedura

## Os elementos halogénicos

Este tipo de elemento contém uma lâmpada halogénica que transmite calor mediante irradiações. É apreciável pelas propriedades similares às típicas do gás: rápida resposta aos comandos, visualização instantânea da potência.

## Os elementos irradiantes

Este tipo de elemento é constituído por uma multiplicidade de espirais que asseguram uma repartição uniforme do calor no fundo do recipiente, para um resultado perfeito de todas as cozeduras com fogo lento: cozidos, molhos ou para aquecer pratos.

| PLANOS COZEDURA   | KBT 6124 D  |                   | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                   | KBT 6004        |                   |
|-------------------|---|-------------------|---|-------------------|-----------------|-------------------|
| Zonas de cozedura | Potência (em W)   | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W)                         | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W) | Diâmetro (em mm.) |
| Traseiro esq.     | RD 1000/2200  | 230               | RD 1000/2300                            | 210               | R 2300          | 210               |
| Dianteiro esq.    | R 600   | 100               | R 1200                                  | 140               | R 1200          | 140               |
| Traseiro dir.     | R 1400  | 160               | R 1400                                  | 160               | R 1400          | 160               |
| Dianteiro dir.    | R 1800  | 180               | R 1800                                  | 180               | R 1800          | 180               |
| Potência total    | 6600  |                   | 6700                                    |                   | 6700            |                   |
|                   | H = halogénico, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo |                   |   |                   |                 |                   |

| PLANOS COZEDURA   | KBT 6024 DO   |                   | KBT 6013 T            |                   | KBT 6011 DH     |                   |
|-------------------|---|-------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Zonas de cozedura | Potência (em W)   | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W)       | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W) | Diâmetro (em mm.) |
| Traseiro esq.     | R 1400  | 160               | RT 1050/1950/<br>2700 | 270               | H 2500          | 230               |
| Dianteiro esq.    | RO 1000/1800  | 210               |                       |                   | R 1200          | 140               |
| Traseiro dir.     | RD 1000/2200  | 210               | R 600                 | 100               | R 1400          | 160               |
| Dianteiro dir.    | R 1200  | 140               | R 1800                | 180               | RD 700/1700     | 180               |
| Potência total    | 6600  |                   | 5100                  |                   | 6800            |                   |
|                   | H = halogénico, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo |                   |                       |                   |                 |                   |

| PLANOS COZEDURA   | KBT 6001 H  |                   | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                   | KOT 7134 DO     |                   |
|-------------------|---|-------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Zonas de cozedura | Potência (em W)   | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W)               | Diâmetro (em mm.) | Potência (em W) | Diâmetro (em mm.) |
| Traseiro esq.     | H 2500  | 230               | R 2300                        | 140               | RD 1000/2200    | 230               |
| Dianteiro esq.    | R 1200  | 140               | R 1200                        | 210               | R 600           | 100               |
| Traseiro dir.     | R 1400  | 160               | RO 1500/2400                  | 230               | RO 1000/1800    | 160               |
| Dianteiro dir.    | R 1800  | 180               | R 1400                        | 160               | R 1400          | 210               |
| Potência total    | 6900  |                   | 7300                          |                   | 6000            |                   |
|                   | H = halogénico, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo |                   |                               |                   |                 |                   |

| PLANOS COZEDURA   | KOT 7134 HDO   |                   |
|-------------------|--|-------------------|
| Zonas de cozedura | Potência (em W)  | Diâmetro (em mm.) |
| Traseiro esq.     | HD 1050/2500   | 230               |
| Dianteiro esq.    | R 600  | 100               |
| Traseiro dir.     | RO 1100/2000   | 160               |
| Dianteiro dir.    | R 1400   | 210               |
| Potência total    | 6300   |                   |
|                   | H = halogénico, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo, HD = halogénico duplo |                   |

A seguinte tabela fornece indicações úteis para utilizar da melhor maneira as várias zonas de cozedura.

| Potência | Tipo de cozedura                                   |
|----------|--|
| 1        | Manteiga ou chocolate derretido                    |
| 2        | Esquentar líquidos                                 |
| 3        |  |
| 4        | Preparação de cremes e molhos                      |
| 5        | Cozedura de carnes cozidas, guisados, entremets    |
| 6        | Cozedura de massas e arroz                         |
| 7        | Cozedura com fogo forte de carnes, peixe, omeletes |
| 8        |  |
| 9        | Frituras   |

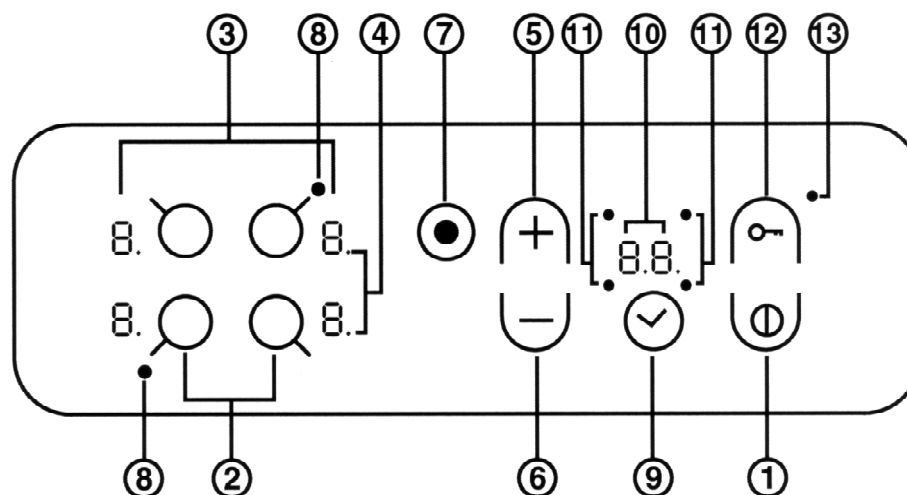
Cada uma das zonas de cozedura é accionada:

- mediante um selector com indicado um desenho da correspondente zona de cozedura,
- e mediante um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão duplo (+,-).

A extensão das zonas de cozedura (concêntrica ou oval) é activada mediante um botão específica.

Enquanto a temperatura das zonas de cozedura permanecerem acima de 60 °C, mesmo depois de apagadas, **os indicadores de calor resíduo permanecerão acesos** (o indicador das potências visualizará: H) para evitar o risco de queimaduras.

## Os comandos




1. Botão aceso/apagado
2. Botões de selecção das zonas de cozedura
3. Indicadores de potência (desde 0 até 9) e de calor resíduo (H)
4. Indicador de selecção de uma zona de cozedura:
  - aceso: a zona de cozedura correspondente está seleccionada e pode ser regulada,
  - apagado: a zona de cozedura correspondente não está seleccionada e não pode ser efectuada qualquer regulação.
5. Botão de aumento da potência
6. Botão de diminuição da potência
7. Botão de extensão da ou das zonas de cozedura extensíveis (concêntricas ou ovais): presente nos planos de cozedura constituídos por 1 ou 2 zonas de cozedura extensíveis.
8. Indicador luminoso de funcionamento da superfície grande para as zonas de cozedura extensíveis (concêntricas ou ovais): presente ao lado de cada uma das zonas de cozedura extensíveis.
9. Botão de regulação do contador de minutos para programar uma duração para a cozedura (somente os modelos equipados com contador de minutos).
10. Indicador da duração programada
11. Indicador luminoso de funcionamento da zona de cozedura programada
12. Botão de bloqueio dos comandos
13. Indicador luminoso de bloqueio

### Nota

- Há botão de extensão da ou das zonas de cozedura extensíveis (7) e os respectivos indicadores luminosos (8) unicamente nos modelos equipados com zonas de cozedura extensíveis (concêntricas ou ovais).
- Há botão de regulação do contador de minutos (9), os indicadores de duração (10) e indicadores luminosos (11) unicamente nos modelos equipados com contador de minutos.

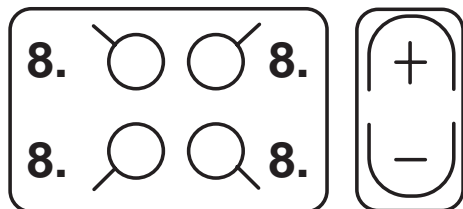
Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos: somente neste ponto será possível o acesso ao plano de cozedura.

## Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura carregue 3 segundos no botão .

## Funcionamento das zonas de cozedura

Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante um botão de comando e um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão dupla (+,-).




## Acender de uma zona de cozedura

- Para colocar em funcionamento uma zona de cozedura, carregue no respectivo botão de comando e defina a potência que desejar (desde 0 até 9) mediante os botões "+" e "-".
- Para definir directamente a potência máxima (9), carregue brevemente no botão "-".
- É possível acelerar os tempos de aquecimento de uma zona de cozedura da seguinte maneira:
  1. regule a potência da zona de cozedura no máximo (9);
  2. e, em seguida, carregue no botão "-": no display da potência aparecerá "A";
  3. neste ponto, defina a potência a qual desejar chegar para a cozedura (por exemplo: 5).

Quando chegar a esta temperatura, a função de aquecimento rápido se interromperá automaticamente e a cozedura prosseguirá normalmente com a potência 5.

## Funcionamento das zonas de cozedura extensíveis


(se o plano de cozedura for equipado com zonas extensíveis, veja a página anterior).


1. Carregue no botão de comando correspondente à zona de cozedura a ser utilizada (por ex.:
2. Defina a potência que desejar (desde 0 até 9) mediante os botões "+" e "-";
3. Carregue no botão  para obter acesso à zona de cozedura em toda a sua extensão.

Para voltar para a zona pequena, é suficiente carregar novamente no botão de extensão.

O indicador luminoso ao lado da zona de cozedura extensível permanecerá aceso durante todo o tempo de utilização da superfície grande.

## KBT 6013 T

Se carregar uma volta no botão  se acenderá a zona "média"; se pressioná-la duas vezes se acenderá a zona "grande".


Para voltar a uma zona de tamanho menor, carregue novamente no botão .

## Apagar uma zona de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante a respectivo botão de comando e:

- carregue contemporaneamente nos botões "+" e "-": a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se;
- ou carregue no botão "-": a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.


## Apagar o plano de cozedura


Carregue no botão ; o aparelho se desligará.

Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados (veja o seguinte parágrafo), continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder utilizar as zonas de cozedura será necessário desbloquear os comandos.

## Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.).

É suficiente carregar no botão ; o indicador luminoso situado ao lado do botão se acenderão e **os comandos se bloquearão**.



Para modificar a potência de aquecimento ou interromper a cozedura, será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão ; o indicador luminoso se apagará e **os comandos se desbloquearão**.

Para obter novamente acesso à regulação de uma zona de cozedura, seleccione-a mediante a respectivo botão de comando.

## Programação da duração de cozedura

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

É possível programar uma das zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos. Proceda da seguinte maneira:

- seleccione a zona de cozedura mediante a respectivo botão de comando;
- defina a potência que desejar mediante os botões "+" e "-";
- carregue no botão de programação ,
- defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões "+" e "-";
- para confirmar a programação carregue mais uma vez no botão .

A contagem regressiva da duração da cozedura começará imediatamente.

No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.

## Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- se carregar muito tempo num botão etc.

poderá provocar que toque um sinal sonoro e apagar o plano de cozedura.


Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar.

Para utilizar o plano de cozedura, acenda-o novamente e seleccione de novo a zona ou as zonas de cozedura que desejar. Defina a potência necessária.

## Interruptor de segurança

Esta aparelhagem é equipada com um interruptor de segurança automático que desliga-se depois de um certo tempo (veja a tabela) em função da potência escolhida. Durante uma interrupção de segurança, o display da potência indicará "0".

*Por exemplo: a zona de cozedura traseira direita é regulada em 5 e a zona de cozedura dianteira esquerda é regulada em 2. A zona traseira direita se desligará depois de 4 horas de funcionamento, por outro lado, a zona dianteira esquerda se apagará depois de 6 horas de funcionamento.*

Para desbloquear os comandos, carregar no botão  para apagar o plano de cozedura.

| Nível de potência | Limitação da duração de funcionamento em horas |
|-------------------|--|
| 1-2               | 6  |
| 3-4               | 5  |
| 5                 | 4  |
| 6-7-8             | 1,5  |
| 9                 | 1,5  |

## Aquecimento excessivo

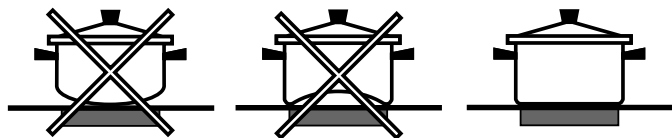
Uma utilização prolongada do plano de cozedura pode provocar aquecimento excessivo dos componentes electrónicos.

Um dispositivo de protecção térmica impõe temporariamente uma pequena potência (de 3) nas zonas de cozedura dianteiras até a temperatura ter diminuído para um nível aceitável.

## Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances do plano de cozedura, é indispensável obedecer a determinadas regras durante a cozedura e a preparação dos pratos.

- Empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás. A concentração do calor nos queimadores a gás pode deformar o fundo das panelas que, portanto, não possibilitará obter o resultado desejável quando for utilizá-las sobre o plano de cozedura de vidro cerâmica.
- Nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.
- O plano de vidro cerâmica é resistente quer a choques térmicos, quer a batidas mecânicas. Entretanto poderá esmagar-se de for batido violentamente por um objecto pontiagudo. Se isto acontecer, desligue a aparelhagem da rede de alimentação eléctrica e contacte um centro de assistência técnica autorizado para efectuar reparações.

Mantenha o plano de cozedura sempre limpo. Antes de realizar quaisquer operações de manutenção, certifique-se que as zonas de aquecimento estejam apagadas e tenham arrefecido.

**Quadro em aço inoxidável** (somente em alguns modelos).

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos (que contenham fósforo). É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

## Manutenção do plano de cozedura

O plano de vidro cerâmica utilizado como superfície de aquecimento é perfeitamente liso e isento de porosidade; para mais, nas condições normais de emprego, é resistente quer a choques térmicos, quer a batidas mecânicas. Para uma correcta manutenção de todas as propriedades do plano de cozedura, é aconselhável realizar a sua manutenção da seguinte maneira:

- **para a manutenção ordinária**, é suficiente lavá-lo com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica \*, enxagúe e **enxugue**.
- para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável específica para planos em vidro cerâmica, molhada de água e sabão.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

## Importantes recomendações

- **Evite rigorosamente o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos**, nomeadamente: sprays para grelhas de assar e para fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva, porque podem arranhar irremediavelmente a superfície.
- É recomendado manter devidamente afastados do plano de cozedura quaisquer objectos que possam derreter-se, nomeadamente: **objectos em plástico, cortiça ou produtos com alto teor de açúcar**. Se for derramado acidentalmente um destes materiais no plano de cozedura, tire-o imediatamente (enquanto a superfície ainda estiver quente) com uma espátula com lâmina tipo navalha, para evitar estragar a superfície.
- **O plano deve ser utilizado exclusivamente para operações de cozedura**. Não coloque qualquer objecto sobre o plano quando o mesmo não estiver sendo utilizado. Não utilize o plano como superfície de apoio (para talheres, panelas, panos de prato etc.), nem corte alimentos sobre a mesma.
- As embalagens em alumínio, as películas de alumínio, os recipientes em plástico nunca devem ser deixados sobre superfícies mornas ou quentes.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- **Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.**
- Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden.
- *Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaar kan veroorzaken.*
- Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant.
- *Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.*
- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien.
- *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.*
- Voordat u het apparaat gaat aansluiten moet u zich ervan verzekeren dat de technische gegevens op het typeplaatje corresponderen met de kenmerken van uw elektrische net.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich wenden tot een bevoegde installateur.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van het vertrek) is verkeerd en dus gevaarlijk.
- *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.*
- Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
  - raak het apparaat niet aan als uw handen vochtig zijn;
  - **gebruik** het apparaat **niet** als u blootsvoets bent;
  - gebruik geen verlengsnoeren;
  - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken;
  - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.);
  - door kinderen of onbekwame personen
- Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- **In het geval dat er zich een barst in de glasplaat voordoet, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen.** Voor eventuele reparaties moet u zich uitsluitend tot een bevoegde installateur wenden en originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- **De glazen kookplaat is zowel vuurvast als resistent tegen stoten. Toch kan hij barsten als hij hard getroffen wordt door een puntig voorwerp. In dit geval sluit u de stroom af en wendt u zich tot een bevoegde installateur.**
- Denk eraan dat de temperatuur van de kookzones nogal hoog blijft voor minstens 30 minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld; plaats er dus niet per ongeluk voorwerpen of pannen op.
- Schakel de kookzones niet in als er aluminiumfolie of plastic voorwerpen op liggen.
- Raak de kookzones niet aan als ze nog warm zijn.
- Als zich kleine elektrische keukenapparaten dichtbij de kookplaat bevinden moet u erop letten dat de elektrische draden hiervan niet in contact komen met de warme zones.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenkant van de kookplaat zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.

**Het eerste gebruik:** de lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u de kookplaat gaat gebruiken raden wij aan dat u deze verwijdert met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Het is mogelijk dat u de eerste uren van gebruik een lichte rubberlucht ruikt: deze verdwijnt spoedig.

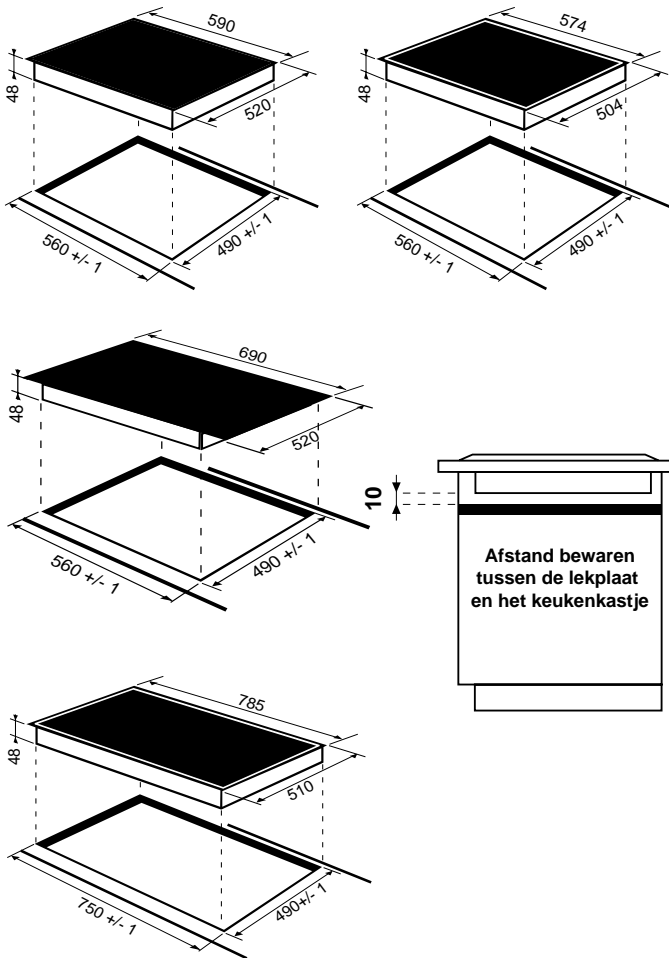
# Installeren en bevestigen

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot onderhoud.

## Installeren

- De kookplaat is bedoeld voor inbouw in een keukenkastje door het eenvoudigweg verwijderen van het betreffende kastje.
- Het materiaal van de aanrecht moet bestand zijn tegen een temperatuur van ongeveer 100 °C.
- De afstand tussen de kookplaat en de muur erachter of ieder andere verticale oppervlakte moet minstens 40mm bedragen voor het toelaten van voldoende ventilatie en om oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te vermijden.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geventileerd afkoelingsysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasser; mocht dit echter onvermijdelijk zijn, breng dan een luchtdicht scheidingselement tussen de twee apparaten aan.



## Bevestigen

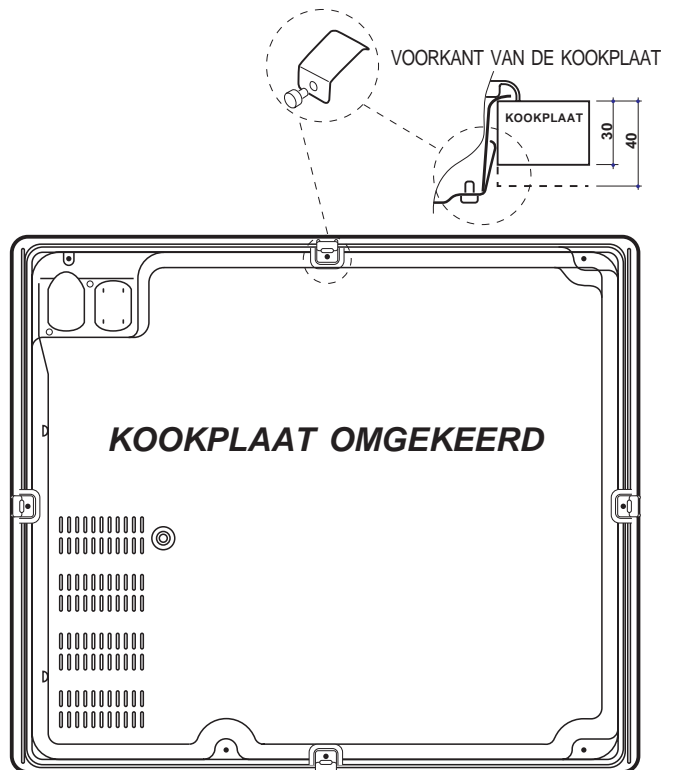
**Zeer belangrijk:** De keramiekplaat moet op een perfect vlakke oppervlakte worden geïnstalleerd. *Eventuele, door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen zouden de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat kunnen veranderen.*

De bevestigingsklemmen worden met schroeven vastgezet (zie schema).

**Deze schroeven moeten altijd bereikbaar zijn.**

Plaats de kookplaat in de uitsparing van het kastje door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek zodat de kookplaat perfect aansluit op de aanrecht.

## MONTEREN VAN DE KLEMMEN AAN DE ONDERKANT





## Elektrische aansluiting

• De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien.

• *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.*

• Voordat u het apparaat gaat aansluiten moet u zich ervan verzekeren dat de technische gegevens op het typeplaatje corresponderen met de kenmerken van uw elektrische net.

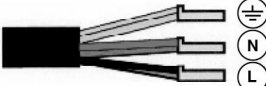
• Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich wenden tot een bevoegde installateur.

## Voordat u enige ingreep gaat uitvoeren moet de stroom van het apparaat worden afgesloten.

De aansluiting van de kookplaat aan het net moet worden uitgevoerd door middel van een contactdoos: bij rechtstreekse aansluiting van het apparaat aan het net moet een bereikbare **veelpolige schakelaar** worden aangebracht, met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm;

## Eenfasige aansluiting

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

| Spanningstype en netfrequentie | Elektrische kabel   | Draadverbinding  |
|--------------------------------|---|--|
| 230V 1+N ~ 50 Hz               |  | ⏏: geel/groen;<br>N: de 2 blauwe draden samen<br>L: bruin en zwart samen |

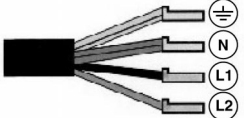
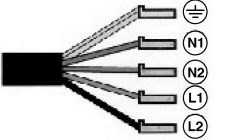
## Andere soorten aansluitingen

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Scheidt de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

| Spanningstype en netfrequentie       | Elektrische kabel   | Draadverbinding   |
|--------------------------------------|---|---|
| 400V - 2+N ~ 50 Hz<br>230V 3 ~ 50 Hz |  | ⏏: geel/groen;<br>N: de 2 blauwe draden samen<br>L1: zwart<br>L2: bruin |
| 400V - 2+2N ~ 50 Hz                  |  | ⏏: geel/groen;<br>N1: blauw<br>N2: blauw<br>L1: zwart<br>L2: bruin      |

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

ga dan als volgt te werk:

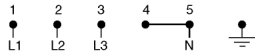
! De eventuele bijgeleverde kabel is niet geschikt voor dit type installatie.

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 2,5 mm).

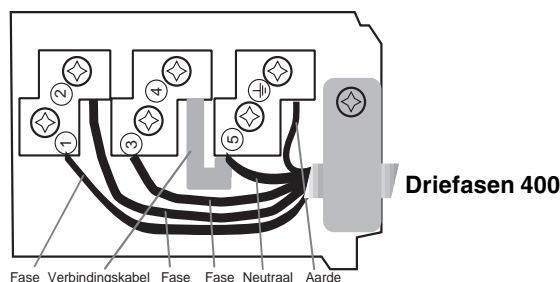
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier en open het (zie afbeelding *Klemmenbord*).

3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingkabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.

4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

| Spanningstype en netfrequentie | Elektrische aansluitingen   | Klemmenbord   |
|--------------------------------|---|---------------|
| 400V 3-N ~ 50 Hz               |  | Driefasen 400 |

5. Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af.





**Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:**

- **EEG/73/23** van 19.02.73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03.05.89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22.07.93 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **2002/96/EC**

**Belangrijk:** In het geval dat de kookplaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd moet de elektrische aansluiting van de kookplaat en die van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor elektrische veiligheidsredenen als voor het vergemakkelijken van eventueel naar voren trekken van de oven.

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om

zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

# Beschrijving van de kookzones

## De halogene elementen

Dit soort element brengt de warmte over door middel van de uitstraling van de halogeenlamp die het bevat. Het is vooral zo prettig omdat het lijkt alsof u op gas kookt: snelle reactie op de bediening en onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte.

## De straal-elementen

Dit soort element bestaat uit een hoeveelheid spiralen die het gelijkmatig verspreiden van de warmte op de bodem van de pan garanderen zodat u een perfect resultaat verkrijgt van alle bereidingen die een laag vuur vereisen: stoven, sausen of opwarmen.

| KOOKPLATEN             | KBT 6124 D  |                  | KBT 6114 D - KBT 6114 D-C<br>KBT 7114 D |                  | KBT 6004           |                  |
|------------------------|---|------------------|---|------------------|--------------------|------------------|
| Kookzones              | Vermogen<br>(in W)  | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W)                      | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W) | Diameter<br>(mm) |
| Links achter           | RD 1000/2200  | 230              | RD 1000/2300                            | 210              | R 2300             | 210              |
| Links voor             | R 600   | 100              | R 1200                                  | 140              | R 1200             | 140              |
| Rechts achter          | R 1400  | 160              | R 1400                                  | 160              | R 1400             | 160              |
| Rechts voor            | R 1800  | 180              | R 1800                                  | 180              | R 1800             | 180              |
| <b>Totaal vermogen</b> | <b>6600</b>   |                  | <b>6700</b>                             |                  | <b>6700</b>        |                  |
|                        | H = halogeen, R = enkele straal, RO = ovaal straal, RD = dubbele straal,<br>RT = drievoudige straal |                  |   |                  |                    |                  |

| KOOKPLATEN             | KBT 6024 DO   |                  | KBT 6013 T            |                  | KBT 6011 DH        |                  |
|------------------------|---|------------------|-----------------------|------------------|--------------------|------------------|
| Kookzones              | Vermogen<br>(in W)  | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W)    | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W) | Diameter<br>(mm) |
| Links achter           | R 1400  | 160              | RT 1050/1950/<br>2700 | 270              | H 2500             | 230              |
| Links voor             | RO 1000/1800  | 210              |                       |                  | R 1200             | 140              |
| Rechts achter          | RD 1000/2200  | 210              | R 600                 | 100              | R 1400             | 160              |
| Rechts voor            | R 1200  | 140              | R 1800                | 180              | RD 700/1700        | 180              |
| <b>Totaal vermogen</b> | <b>6600</b>   |                  | <b>5100</b>           |                  | <b>6700</b>        |                  |
|                        | H = halogeen, R = enkele straal, RO = ovaal straal, RD = dubbele straal,<br>RT = drievoudige straal |                  |                       |                  |                    |                  |

| KOOKPLATEN             | KBT 6001 H  |                  | KBT 8134 DO<br>KBT 8134 DO GE |                  | KOT 7134 DO        |                  |
|------------------------|---|------------------|-------------------------------|------------------|--------------------|------------------|
| Kookzones              | Vermogen<br>(in W)  | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W)            | Diameter<br>(mm) | Vermogen<br>(in W) | Diameter<br>(mm) |
| Links achter           | H 2500  | 230              | R 2300                        | 140              | RD 1000/2200       | 230              |
| Links voor             | R 1200  | 140              | R 1200                        | 210              | R 600              | 100              |
| Rechts achter          | R 1400  | 160              | RO 1500/2400                  | 230              | RO 1000/1800       | 160              |
| Rechts voor            | R 1800  | 180              | R 1400                        | 160              | R 1400             | 210              |
| <b>Totaal vermogen</b> | <b>6900</b>   |                  | <b>7300</b>                   |                  | <b>6000</b>        |                  |
|                        | H = halogeen, R = enkele straal, RO = ovaal straal, RD = dubbele straal,<br>RT = drievoudige straal |                  |                               |                  |                    |                  |

| KOOKPLATEN             | KOT 7134 HDO  |                  |
|------------------------|---|------------------|
| Kookzones              | Vermogen<br>(in W)  | Diameter<br>(mm) |
| Links achter           | HD 1050/2500  | 230              |
| Links voor             | R 600   | 100              |
| Rechts achter          | RO 1100/2000  | 160              |
| Rechts voor            | R 1400  | 210              |
| <b>Totaal vermogen</b> | <b>6300</b>   |                  |
|                        | H = halogeen, R = enkele straal,<br>RO = ovaal straal, RD = dubbele straal,<br>RT = drievoudige straal, HD = dubbele halogeen |                  |

Op de volgende tabel kunt u zien hoe u de kookzones het beste kunt gebruiken.

| Vermogen | Bereiding                                |
|----------|--|
| 1        | Boter of gesmolten chocola               |
| 2        | Opwarmen van vloeistoffen                |
| 3        |  |
| 4        | Bereiden van vla en sausen               |
| 5        | Gekookt vlees, blanquette, entremets     |
| 6        | Pasta en rijst koken                     |
| 7        | Koken op hoog vuur: vlees, vis, omelette |
| 8        |  |
| 9        | Fritturen                                |

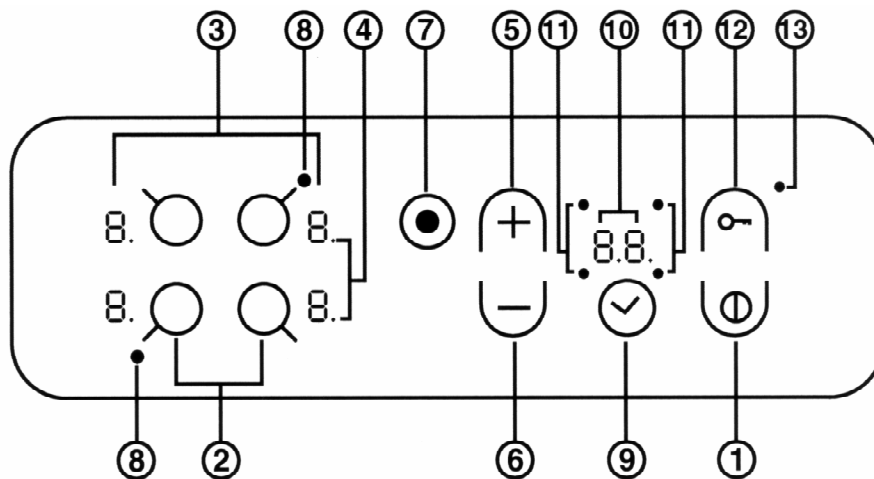
Iedere kookzone wordt in werk gesteld:

- door middel van een keuzetoets waarop de afbeelding overeenkomt met de afbeelding op de kookzone,
- en door een stroomsterkteregelaar die uit een dubbele toets bestaat (+,-):

De uitbreiding van de kookzones (concentrische en ovaal) wordt uitgevoerd door middel van de betreffende toets.

Zolang de temperatuur van de kookzones boven de 60 °C is, ook na het uitschakelen, **blijven de indicators van de restwarmte aan** (de indicator van de stroomsterkten vertoont H) ten einde het risico van zich te branden te vermijden.

## De bedieningstoetsen



1. Aan/uit toets
2. Keuzetoets van de kookzones
3. Indicators van de stroomsterkte (van 0 tot 9) en van de restwarmte (H)
4. Indicator van de keuze van een kookzone:
  - aan: de betreffende kookzone is gekozen en kan geregeld worden,
  - uit: de betreffende kookzone is niet gekozen en kan dus niet geregeld worden.
5. Toets voor het verhogen van de stroomsterkte
6. Toets voor het verlagen van de stroomsterkte
7. Toets voor uitbreiding van de zone of zones die uitbreidbaar zijn (concentrische of ovalen): aanwezig op de kookplaten met 1 of 2 uitbreidbare kookzones
8. Controlelampje van de grote oppervlakte voor de uitbreidbare kookzones (concentrische of ovalen): aanwezig naast iedere uitbreidbare kookzone
9. Toets voor het instellen van de timer voor het programmeren van een kooktijd (alleen bij modellen die een timer hebben)
10. Indicator van de geprogrammeerde tijdsduur
11. Controlelampje "bedrijf" van de geprogrammeerde kookzone
12. Toets voor het blokkeren van de bediening
13. Controlelampje van de blokkering

### N.B.

- De toets voor de uitbreiding van de uitbreidbare kookzone of zones (7) en de betreffende controlelampjes (8) is alleen aanwezig op de modellen die zijn voorzien van uitbreidbare kookzones (concentrische of ovalen).
- De toets voor het instellen van de timer (9), de indicators van de tijdsduur (10) en de controlelampjes "bedrijf" (11) zijn alleen aanwezig op de modellen die een timer hebben.

Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal:

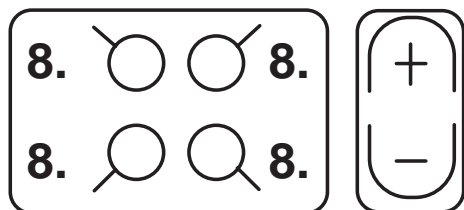
## Inschakelen kookplaat

U schakelt de kookplaat in door 3 seconden op toets

① te drukken.

## Functionering kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een bedieningstoets en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets (+,-).



## Het inschakelen van een kookzone

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in (van 0 tot 9) met de toetsen "+" en "-".
- Wilt u onmiddellijk de maximum stroomsterkte (9), dan drukt u kort op de toets "-".
- Het is mogelijk de verwarmingstijd van een kookzone te versnellen door als volgt te werk te gaan:
  1. zet de stroomsterkte van de kookzone op maximum (9);
  2. druk vervolgens op de toets "+": display van de stroomsterkte verschijnt "A";
  3. op dit punt stelt u de gewenste stroomsterkte in die u wilt bereiken voor het koken (b.v.5).

Als deze temperatuur is bereikt wordt de functie van het snel verwarmen automatisch onderbroken en gaat het koken normaal door op sterkte 5.

## Functionering kookzones

(als de kookplaat is voorzien van een uitbreidbare zone, zie de volgende bladzijde)

1. Druk op de toets die correspondeert met de kookzone die u gaat gebruiken;
2. (van 0 tot 9) met de toetsen "+" en "-";
3. Druk op de toets ● voor het inschakelen van de uitgebreide kookzone.

Voor het terugkeren naar de kleine zone drukt u opnieuw op de extensie-toets .

Het controlelampje naast de uitbreidbare kookzone blijft aan zolang de grote oppervlakte wordt gebruikt.

## KBT 6013 T

Door eenmaal op de toets ● te drukken gaat de middelgrote zone aan, door twee keer te drukken gaat de grote zone aan.

Als u wilt terugkeren naar een kleinere zone drukt u opnieuw op de toets ●.

## Het uitschakelen van een kookzone

Voor het uitschakelen van een kookzone kiest u de zone door middel van de betreffende toets en:

- druk tegelijkertijd op de knoppen "+" en "-": de stroomsterkte gaat onmiddellijk terug op 0 en de lichtkolom gaat uit.
- of druk op de toets "-": de stroomsterkte van de kookzone gaat langzamerhand omlaag totdat hij uit is.

## Het uitschakelen van de kookplaat


Druk op de toets ①; het apparaat wordt elektrisch uitgeschakeld.

Als de bediening van het apparaat is geblokkeerd (zie volgende paragraaf), blijft deze geblokkeerd ook nadat de kookplaat opnieuw is ingeschakeld. Voor gebruik van de kookzones moet de bediening worden gedeblokkeerd.

## Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om ongewenste veranderingen te vermijden (kinderen, schoonmaken enz.).

U hoeft slechts op de toets  te drukken; het controlelampje dat zich naast de toets bevindt gaat aan en **de bedieningstoetsen worden geblokkeerd.**

Voor het veranderen van de stroomsterkte of het onderbreken van het koken moeten de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd: ; het controlelampje gaat uit en **de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd.**

Voor toegang tot het regelen van een kookzone kiest u deze door middel van de corresponderende bedieningstoets.

## Programmering bereidingstijd

**KBT 6124 D - KBT 6114 D - KBT 6114 D-C - KBT 7114 D - KBT 8134 DO - KBT 8134 DO GE - KOT 7134 DO - KOT 7134 HDO**

Het is mogelijk een van de kookzones te programmeren voor een bereidingstijd van tussen 1 en 99 minuten. Ga als volgt te werk:

- kies de kookzone door middel van de corresponderende bedieningstoets;
- stel de gewenste stroomsterkte in met de toetsen "+" en "-";
- druk op de programmeerknop Ⓜ;
- stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen "+" en "-";
- bevestig de programmering door nogmaals op de toets Ⓜ te drukken.

Het aftellen van de bereidingstijd begint onmiddellijk. Het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd wordt aangegeven met een geluidssignaal (voor 1 minuut) en de kookzone gaat uit.

## Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, lepel enz.) dat voor meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- iets dat is overgelopen op deze zone,
- een lange druk op een toets enz..

kunnen een geluidssignaal en het uitschakelen van de kookplaat veroorzaken.


Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op.

Als u de kookplaat weer wilt gebruiken schakelt u hem weer in en kiest u opnieuw de gewenste kookzone/zones. Stel de stroomsterkte in die u nodig heeft.

## Veiligheidsschakelaar

Het apparaat is voorzien van een automatische veiligheidsschakelaar die na een poosje optreedt (zie tabel) naar gelang de gekozen stroomsterkte. Gedurende deze veiligheidstussenkomst vertoont de display van de stroomsterkte "0".

*b.v.: de kookzone rechts-achter is op 5 ingesteld en de kookzone links-voor is op 2 ingesteld. De zone rechts-achter gaat na 4 uren uit, terwijl de zone links-voor na 6 uren uitgaat.*

Voor het deblokken van de bedieningstoetsen schakelt u de kookplaat uit door op de toets  te drukken.

## Oververhitting

Langdurig gebruik van de kookplaat kan het oververhitten van de elektronische elementen veroorzaken.

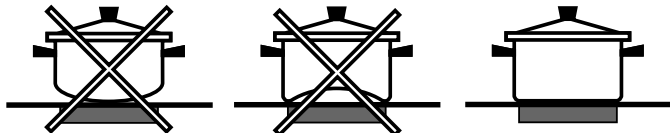
Een thermisch protectie-systeem stelt tijdelijk een lagere stroomsterkte in (gelijk aan 3) op de voorste kookzones, totdat de temperatuur is gedaald tot een acceptabel niveau.

| Vermogensniveau | Begrenzing van de werkingsduur in uren |
|-----------------|--|
| 1-2             | 6                                      |
| 3-4             | 5                                      |
| 5               | 4                                      |
| 6-7-8           | 1,5                                    |
| 9               | 1,5                                    |

## Praktische raadgevingen voor het gebruik van de kookplaat

Voor het beste gebruik van de kookplaat moeten enkele fundamentele regels in acht worden genomen gedurende het koken en het klaarmaken van de gerechten.

- Gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten aan de verwarmingszone



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.



- Houd de bodem van de pan altijd schoon en droog zodat hij goed aansluit aan de kookzone en zodat niet alleen de kookzones een lange duurzaamheid genieten, maar ook de pannen zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt. De hitteconcentratie op de gaspitten kan de bodem van een pan vervormen, hetgeen niet de beste resultaten oplevert wanneer hij op een keramiekplaat wordt gebruikt.
- Laat nooit een kookzone aan staan zonder een pan erop aangezien de verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, de verwarmingselementen kan beschadigen.
- De glazen kookplaat is zowel vuurvast als resistent tegen stoten. Toch kan hij barsten als hij hard getroffen wordt door een puntig voorwerp. In dit geval sluit u de stroom af en wendt u zich tot een bevoegde installateur.

Houd de kookplaat altijd schoon. Wacht tot de verwarmingszones uit zijn en afgekoeld voordat u overgaat tot onderhoud van de kookplaat.

## Raamwerk van roestvrij staal (slechts bij enkele modellen)

Roestvrij staal kan vlekkerig worden als er langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van bijtende schoonmaakmiddelen (fosforhoudend). Spoel en droog altijd goed af na het reinigen van de kookplaat. Droog geknoeid water altijd meteen zorgvuldig af.

## Onderhoud kookplaat

De glasplaat die wordt gebruikt als verwarmingsvlak is perfect glad en niet poreus; bovendien is hij bij normale gebruikscondities bestand tegen hitte en stoten. Voor correct onderhoud van alle onderdelen van de kookplaat raden wij aan als volgt te werk te gaan:

- voor normaal reinigen is het voldoende hem met een vochtige spons te wassen en daarna met keukenpapier te drogen.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een middel dat speciaal voor keramiekplaten\* is bedoeld; afspoelen en afdrogen.
- voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als de plaat is schoongemaakt kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en protectie: Het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de glasplaat in het geval van overkoken. Dit soort onderhoud moet worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en nauwkeurig te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen hard worden gedurende een volgende kookbeurt.

## Belangrijke aanbevelingen

- **Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen**, zoals spray voor barbecue en ovens, ontvlekkingsmiddelen en roestverwijderende producten, vim en schuursponsen, aangezien deze de plaat voorgoed kunnen krassen.
- Denk eraan voorwerpen die kunnen smelten **op een afstand van de kookplaat te houden, b.v. plastic voorwerpen, suiker of producten met een hoog suikergehalte**. Als er iets van dit soort voedsel op de kookplaat is geknoeid, verwijder het **onmiddellijk** (zolang de plaat nog warm is) met een scheermes-scherp schrapertje, om te vermijden dat de plaat beschadigd wordt.
- De kookplaat mag alleen voor koken worden gebruikt. Zet geen voorwerpen op de plaat als deze niet in gebruik is. Gebruik de plaat niet om dingen op te zetten (bestek, pannen, afdroogdoeken enz.) noch als hakblok.
- Aluminium bakken of folie en plastic bakken mogen nooit op de plaat blijven staan als deze nog lauw of warm is.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten voor het reinigen van de oven.







