

User Instruction Book for ARISTON ELECTRIC HOB

Models

KT 6001 H KT 6004 Q
KT 6104 QD KT 7104 QO
KT 8104 QO **

** IMPORTANT NOTE REGARDING MODEL NUMBERS

From serial number 210300001 onwards, Hob KT7104 QO has the new Model number KT8104 QO.

The commercial code remains unchanged.

Any references to KT7104 inside also relate to KT8104 models.

Changes:

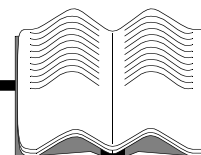
KT7104 QO BK becomes KT8104 QO BK (commercial code 18585).

KT7104 QO IX becomes KT8104 QO IX (commercial code 18549).

This is a Multi-language Instruction book, covering

	Pages
Italian (IT)	2-7
English (GB)	8-13
French (FR)	14-19
Spanish (ES)	20-25
Dutch (NL)	26-31
German (DE)	32-37
Portuguese (PT)	38-43

02158103



Avvertenze

- 1** Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2** 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.
- 3** Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 4** 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.
- 5** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza 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.
- 6** Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- 7** 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 ad una persona professionalmente qualificata.
- 8** All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 9** Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito.
- 10** Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- 11** Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 12** L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non usare, se non con particolare cautela, 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
- 13** 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.
- 14** Se si dovessero verificare fratture sulla superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per la riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 15** Allorchè 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 suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 16** Il piano in vetroceramica è resistente agli sbalzi di temperatura e agli urti. Tuttavia se colpito con oggetti come taglierini o utensili con bordi appuntiti può rompersi. In questo caso togliete subito l'alimentazione e rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato.
- 17** Non dimenticate che la zona di cottura rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento. Fate attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti sulla zona ancora calda.
- 18** Non accendete le zone di cottura se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano
- 19** Non avvicinatevi alle zone di cottura calde
- 20** Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde
- 21** Fate attenzione che i manici delle casseruole siano orientati verso l'interno, del piano per evitare di urtarli accidentalmente.
- 22** Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza che vi sia una pentola sopra, perchè in tal caso il riscaldamento sarà massimo in brevissimo tempo, con possibili danni per gli elementi riscaldanti.
- 23** **Avvertenza prima dell'utilizzazione iniziale.** La colla utilizzata per la sigillatura del vetro può lasciare delle tracce di grasso. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto per pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzazione, si può avvertire un odore di gomma, che sparirà rapidamente.

Installazione

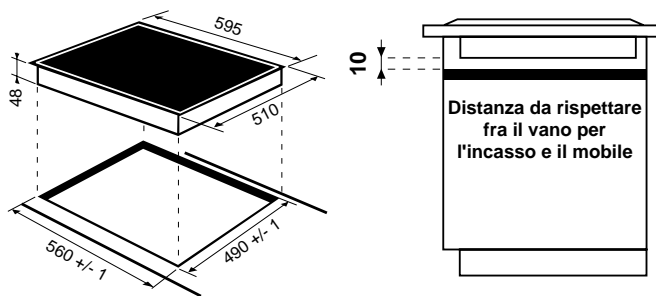
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

Installazione dei piani da incasso

I piani sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X secondo la norma CEI 335-2-6, non è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- La cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse.
- Il piano Vetrocera mica da incasso può essere installato su qualsiasi Top profondo 600 mm o più, purchè si tratti di materiale resistente a temperature di 100°C. Le dimensioni e la posizione del foro sono illustrati nella figura.



X (CEI 335-2-6)

Le suddette misure vanno assolutamente rispettate in quanto un'installazione scorretta può causare surriscaldamenti delle superfici circostanti. Si raccomanda tenere il piano di cottura a distanza minima di 40mm. dalla parete posteriore o da altre superfici verticali per consentire la regolare circolazione d'aria ed evitare surriscaldamenti delle superfici circostanti. Con il piano cottura viene fornita una guarnizione. Assicurarsi che essa aderisca alla parte sottostante della cornice del piano. E' indispensabile che la guarnizione arrivi bene agli angoli e avvolga il piano in modo da creare una corretta tenuta tra il Top e il piano stesso per impedire che eventuali trabocchi filtrino nel mobile sottostante.

Importante : è indispensabile che l'incasso del piano vetroceramica venga effettuato su una superficie d'appoggio perfettamente piana. Le deformazioni indotte da un cativo fissaggio rischiano di alterare le caratteristiche del piano di cottura e le sue prestazioni.

Accertatevi che la guarnizione che circonda il bordo del piano di cottura sia ben posizionata allo scopo di evitare eventuali infiltrazioni nel mobile di sostegno.

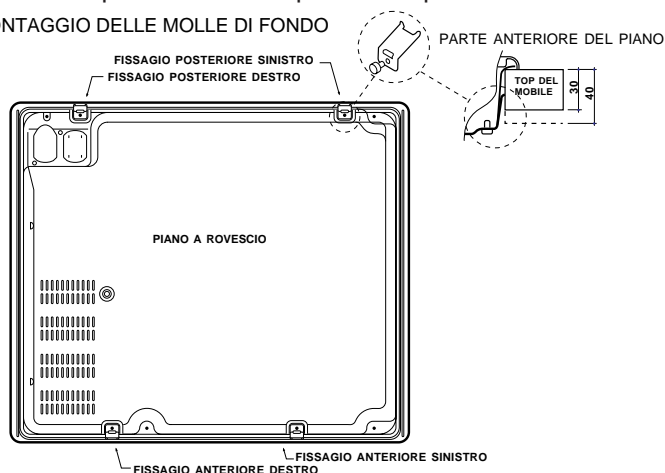
Le molle di fissaggio sono avvitate con viti TORX.

Per rimuovere il piano, occorre svitare le viti Torx anteriori o le viti Torx posteriori.

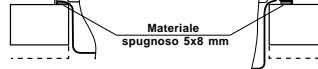
E' quindi indispensabile che queste viti restino accessibili.

Inserire il piano nel foro premendo bene intorno la cornice per far aderire il piano al Top.

MONTAGGIO DELLE MOLLE DI FONDO

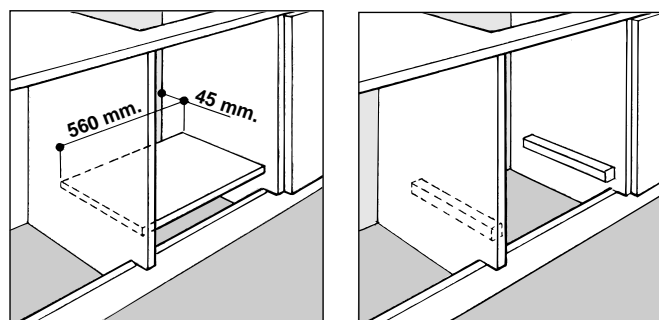


MONTAGGIO DELLA GUARNIZIONE ANTERIORE / POSTERIORE DESTRA / SINISTRA



- Nel caso in cui sotto il piano venga installato un pannello di legno come isolamento, esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Nota: Nel caso in cui il piano sia installato su di un forno incasso, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura posteriore di almeno 45 x 560 mm.



Il forno da incasso deve avere una ventilazione forzata di raffreddamento.

Collegamento elettrico

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita unicamente se è stato effettuato il collegamento a terra conformemente alle norme di sicurezza elettrica. Il fabbricante declina ogni responsabilità relativa a danni derivanti da un'installazione di messa a terra difettosa.

Importante

Il piano di cottura viene consegnato con un cavo di collegamento specifico ARISTON.

Qualora venisse danneggiato, il cavo deve essere sostituito da un tecnico autorizzato.

Prima di qualsiasi intervento, disinserite la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

Collegamento elettrico	Tensione di alimentazione
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ-GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusibile 20 A* (KT 7104 QO - Fusibile 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Fusibile 20 A* (KT 7104 QO - Fusibile 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU-PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Fusibile 16 A* (KT 7104 QO - Fusibile 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Fusibile 20 A* (KT 7104 QO - Fusibile 25 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Fusibile 16 A* (KT 7104 QO - Fusibile 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusibile 20 A* (KT 7104 QO - Fusibile 25 A *)

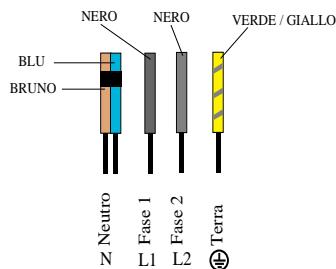
N:Nero, BR:Bruono, BL:Blu

* Applicazione del coefficiente di simultaneità in conformità con la norma EN 335-2-6

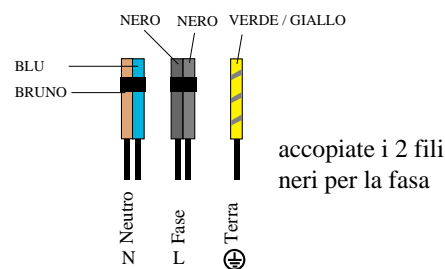
Collegamento elettrico di tipo Y in conformità con al norma EN 335-2-6

Accoppiamenti

- Collegare i 5 fili sul vostro apparecchio rispettando il colore dei fili e gli accoppiamenti.



Collegamento bifase



Collegamento monofase

Assorbimento Max:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:


- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Attenzione: Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

I comandi del piano di cottura

Qualche secondo dopo aver collegato il piano ad una presa di corrente si attiva un segnale sonoro : a questo punto è possibile accendere l'apparecchio.

Ascensione dell'apparecchio

Per mettere l'apparecchio sotto tensione premere leggermente il tasto .

Comandi dei fuochi

Ogni fuoco è comandato da tasti di selezione la cui serigrafia è una riproduzione dei disegni dei fuochi



e tramite una serie di regolazioni di potenza in due parti :




Per mettere in funzione il fuoco e aumentare la potenza di riscaldamento, selezionare il fuoco scelto. Poi regolare la potenza indicata da una gradazione da 0 a 9.

Per ottenere rapidamente la potenza massima, premere brevemente il tasto "-", il fuoco funziona al massimo della potenza.

Per accelerare l'aumento della temperatura di un fuoco, utilizzare la funzione "booster" ; regolare la potenza del fuoco al massimo (9), poi premere il tasto "+". Il booster è inserito quando la cifra 9 diventa "A". Scegliere la regolazione "booster" (da 1 a 8). Il booster si disinserisce automaticamente quando la temperatura selezionata viene raggiunta.

Per spegnere il fuoco, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" : la potenza del fuoco ritorna immediatamente a zero e il fuoco si spegne;

oppure premere il tasto "-", la potenza del fuoco scende progressivamente fino ad estinzione.

Per interrompere il funzionamento del piano, premere il tasto ; l'apparecchio non è più sotto tensione.


4 spie luminose calore residuo (C)

Anche dopo lo spegnimento del fuoco, la spia luminosa resta accesa indicando che la zona corrispondente è ancora calda, ad una temperatura superiore a 60°C. La spia accesa previene i rischi di bruciature.

Blocco dei comandi

Quando il piano è in funzione, è possibile bloccare il pannello dei comandi affinché non vengano effettuate modifiche della regolazione inavvertitamente (bambini, pulizia...).

E' sufficiente premere il tasto , e la spia luminosa situata accanto al tasto si accende.

Per modificare la potenza di riscaldamento o arrestare la cottura, è sufficiente premere di nuovo il tasto  e la spia si spegne.

Per attivare nuovamente le regolazioni, occorre risSelectedionare il fuoco.

Sicurezza

Un oggetto (pentola, piatto...) appoggiato per più di 10 secondi o una pressione prolungata di un tasto del pannello dei comandi possono attivare un segnale sonoro.

- per interrompere il segnale sonoro, rimuovere la causa della disfunzione. Il piano non è più sotto tensione,
- per riattivare i comandi, mettere sotto tensione l'apparecchio.

Modelli KT 6104 & 7104 unicamente

Funzionamento delle doppie zone

Selezionare il fuoco, poi premere il tasto corrispondente all'estensione (concentrica o ovale) per accendere la zona al suo massimo.

Per tornare alla zona del minimo, è sufficiente premere di nuovo il tasto d'estensione.

Programmazione di una durata di cottura

E' possibile programmare un fuoco (a scelta) per una durata fino a 99 minuti.

Dopo aver scelto la potenza di riscaldamento, programmare la durata di cottura nel modo seguente :

• premere il tasto di programmazione



• regolare il tempo desiderato con i tasti

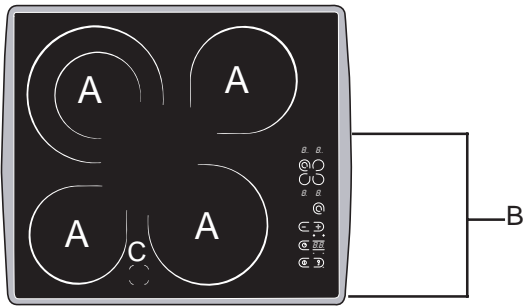


• convalidare la programmazione premendo una seconda volta il tasto di programmazione.

Il conteggio del tempo comincia istantaneamente fino alla fine della cottura. Un segnale sonoro indica che la cottura è terminata.

Le diverse funzioni presenti nel piano

Descrizione del piano di cottura



- A Zone di cottura
- B Pannello dei comandi
- C Spie calore residuo

Descrizione degli elementi riscaldanti

Gli elementi radianti sono composti da resistenze circolari. Diventano rossi solo dopo alcune decine di secondi dalla loro accensione.

Gli elementi alogeni misti. Il piano utilizza degli elementi composti da due lampade alogene e da una resistenza circolare. Grazie a questa combinazione si ottiene una distribuzione di temperatura ottimale su tutta la superficie della zona di cottura, pur mantenendo tutti i vantaggi delle lampade alogene. Le lampade alogene hanno come caratteristica principale l'emissione istantanea di una grande quantità di luce e di calore, in pratica:

- riscaldamento rapido simile a quello di un bruciatore a gas
- uno spegnimento altrettanto rapido

Il loro utilizzo è estremamente semplice in quanto analogo a quello degli altri elementi riscaldanti. Fate riferimento alla tabella 1.

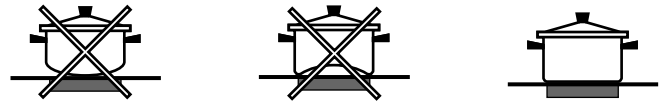
Tabella 1

Pos.	Piastra automatica
0	Spento
1	Per sciogliere burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrostiti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere

Avvertenze per l'uso del piano vetroceramica

Per ottenere i migliori risultati dal vostro piano di cottura, esistono alcuni accorgimenti fondamentali da seguire durante la cottura o nella preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole con fondo piatto per essere certi dell'aderenza della pentola alla zona di cottura.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la piastra di cottura, in modo da garantire l'utilizzazione di tutto il calore disponibile.



- Accertatevi che la base delle pentole sia sempre asciutta e pulita, per garantire un buon contatto ed una lunga durata delle piastre e delle pentole stesse.
- Non adoperare le stesse stoviglie utilizzate per bruciatori a gas. La concentrazione del calore sui bruciatori a gas è tale che può deformare il fondo della pentola, e pertanto non si otterrà mai il risultato desiderato adoperandola poi sul piano cottura in Vetroceramica.
- Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza che vi sia una pentola sopra, perché in tal caso il riscaldamento sarà massimo in brevissimo tempo, con possibili danni per gli elementi riscaldanti.
- Non dimenticate che la zona di cottura rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento; fate attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti sulla zona ancora calda.
- Non accendete le zone di cottura se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano.
- Non avvicinatevi alle zone di cottura calde.

Il Vetroceramica con cui è fatto il piano cottura è molto resistente. Tuttavia se si dovesse fratturare non adoperare il piano cottura. staccate la corrente.

- **Avvertenza prima dell'utilizzazione iniziale:** la colla utilizzata per le guarnizioni depono, durante il periodo di stoccaggio, delle tracce di grasso sul vetro. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto di pulizia abituale (crema lucidante non abrasiva). Durante le prime ore di utilizzazione, si sente un odore di gomma, che sparisce rapidamente.
- Il piano vetroceramica è resistente agli sbalzi di temperatura ed agli urti. Tuttavia se colpito con oggetti appuntiti può rompersi. In questo caso togliete subito l'alimentazione e rivolgetevi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato per la riparazione.

Pulizia e Cura

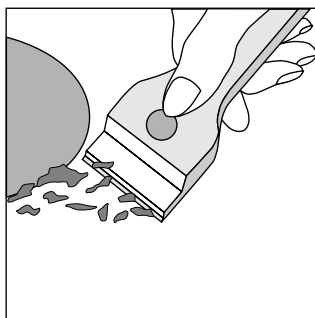
Mantenete sempre il piano pulito. Prima di pulirlo assicuratevi che il piano sia spento e che sia freddo.

Cornice in acciaio inox (solo su alcuni modelli)

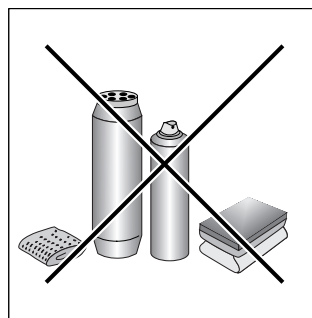
L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno eliminare eventuali trabocchi d'acqua.

Pulizia del piano di cottura

Prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio **CERA** (non in dotazione).



Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.



Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

Instructions

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
- 3** After the packing has been removed, make sure the appliance has not been damaged during transport. If you have any doubts, do not use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety purposes, keep all packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children, as they are a potential source of injury.
- 4** The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. Improper installation due to a failure to follow these instructions can cause injury or damage to persons, animals or property. The manufacturer will not be held liable for such damages.
- 5** The appliance's electrical system is safe and secure only when it is correctly connected to an appropriately earthed system which complies with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. The manufacturer will not be held liable for damages caused by the improper earthing of the appliance.
- 6** Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond to those of your power supply.
- 7** Make sure that the current of the electrical system and the outlets are sufficient for the maximum rated output indicated on the rating plate. If in doubt, contact a qualified technician for assistance.
- 8** A multipolar switch, with a contact break of 3 mm or more, must be fitted for installation.
- 9** This appliance must only be used for the purpose for which it was designed.
- 10** All other uses (for heating for example) are considered improper and, therefore, dangerous.
- 11** The manufacturer will not be held liable for damages arising from improper, incorrect, or unreasonable use.
- 12** When using electrical appliances, the following basic rules must be observed:
 - never touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - never use the appliance if you are barefoot.
 - use extensions, if necessary, with extreme caution.
 - never pull the supply cord, or the appliance itself, to disconnect the plug from the electrical socket.
 - never leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.)
 - never let children or persons unfamiliar with the appliance use it without appropriate supervision.
- 13** Before doing any cleaning or maintenance work on the appliance, disconnect it from the supply mains, either by removing the plug from the socket, or by turning off the power at the mains.
- 14** If the glass surface of the cooktop cracks or breaks, disconnect the appliance immediately from the power supply. For repairs contact only authorised service centres for assistance and make sure only original spare parts are used. Failure to do so could impair the safety of the appliance.
- 15** If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cord. Make any potentially dangerous parts safe, this precaution is particularly important for protecting children who might play with, or in, unused or abandoned appliances.
- 16 The top made of ceramic glass is resistant to sudden temperature changes and shocks. However, if it is struck with pointed utensils or objects such as cutting knives, it may crack or break. If this occurs, disconnect the appliance immediately from the power supply and contact an authorised service centre.**
- 17** Keep in mind that the cooking area remains hot for at least a half an hour after the appliance has been turned off. Make sure that you do not inadvertently place containers or objects on the cooking area while it is still hot.
- 18** Do not turn the heating elements on if there are plastic objects or aluminium foil on the cooktop.
- 19** Do not get too close to the cooking areas when they are hot.
- 20** When using small electrical appliances near the cooktop, make sure that the supply chord does not come into contact with those parts of the appliances which are hot.
- 21** Make sure that the handles on pots and pans are turned inward to prevent bumping them accidentally.
- 22** Never leave a cooking element on unless cookware is placed on the element because the cookware will become very hot in a short period of time and this may damage the heating elements.
- 23 Instructions for using the appliance the first time.**

The glue used to seal the glass may leave grease residues. We recommend that these residues be removed with a non-abrasive cleaning product before the appliance is used. During the first few hours of use, you may detect the odour of rubber. However, this will disappear quickly.

Installation

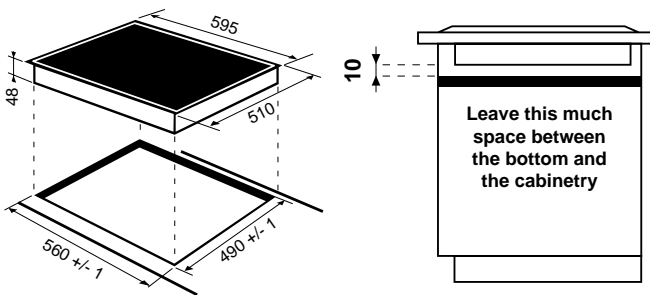
These instructions are intended for the qualified technician installing the appliance in order to insure that the installation, adjustments and maintenance procedures are performed correctly and comply with the regulations currently in effect.

Important: the cooktop must be disconnected from the power supply before making any adjustments or performing any maintenance, etc.

Installing built-in cooktops

The cooktops have a type X protection rating against overheating in compliance with regulation CEI 335-2-6. Therefore, the cooktops cannot be installed alongside of cabinets which are higher than the surface of the cooktop itself. The following precautionary measures should be observed in order to ensure proper installation:

- Hoods must be installed in compliance with the required specifications contained in the instruction manual for the hood itself.
- The built-in ceramic glass top can be installed on any counter top as long as it is 600 mm or more in width and resistant to temperatures of up to 100°C. The dimensions and the position of the hole are shown in fig..



X (CEI 335-2-6)

The aforementioned measurements must absolutely be observed in so far as improper installation can cause the surrounding surface areas to overheat. It is recommended that the cooktop be installed at a distance of at least 40 mm from the back wall or other vertical surfaces to ensure that the air circulates properly over the cooking area and to avoid overheating the surrounding surfaces. A seal or gasket is provided with the cooktop; make sure that it adheres properly to the bottom part of the frame of the cooktop. It is indispensable that the seal fits properly around the entire cooktop frame and especially along the corners in order to create a seal between the counter top and the cooktop itself so as to prevent spills or splashes from leaking into the cabinet below.

Very important

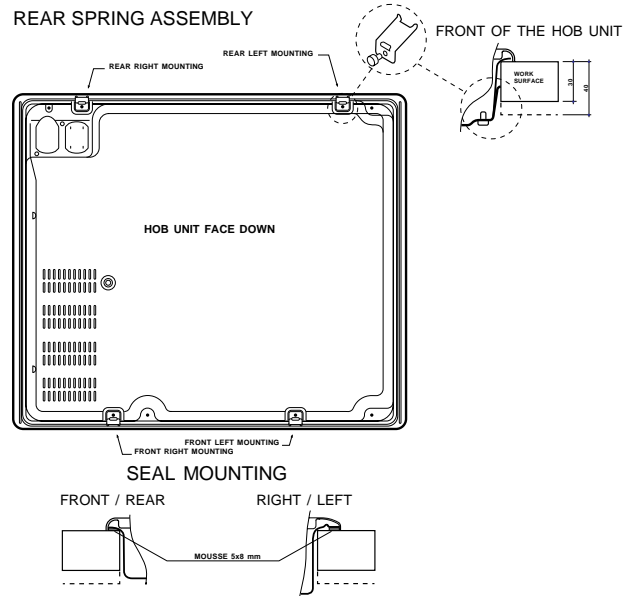
It is essential to install the hob on a totally flat surface. Any damage caused by incorrect fitting may alter the characteristics or impair performance. Insert the cooktop into the hole, pressing firmly around the frame to make it adhere to the counter top.

Make certain that the seal around the outside edge of the hob is correctly installed in order to avoid any leakage into the cabinetry below.

The four securing springs are held in place by 4 Torx screws.

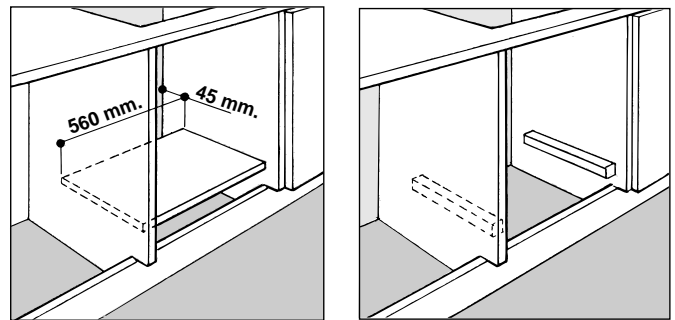
To remove the hob unit from its housing, undo the 2 Torx screws at the front, then the 2 Torx screws at the rear.

The 4 screws should be accessible at all times for this purpose.



- If a wooden panel is installed beneath the cooktop for insulation purposes, it must be positioned at least 20 mm from the bottom part of the cooktop itself.

Note: If the cooktop is installed above a built-in oven, it is preferable that the oven be installed in such a way that it is set on two strips of wood; if, on the other hand, the oven is installed on a continuous base, there must be an opening in the back of at least 45 x 560 mm.



The built-in oven must be equipped with a forced air cooling system.

Technical specifications

Electrical connection

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if the appliance is correctly earthed in compliance with the standards of electrical safety. The manufacturer can under no circumstances be considered responsible for any damage that might occur due to incorrect earthing of the appliance.

Important points

Your hob unit is supplied with a special Scholtès connection cable.

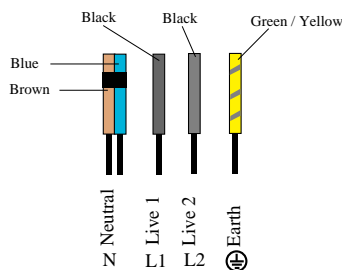
If ever the cable is damaged, it should be replaced by an authorised service engineer only.

Disconnect the appliance before any work is carried out.

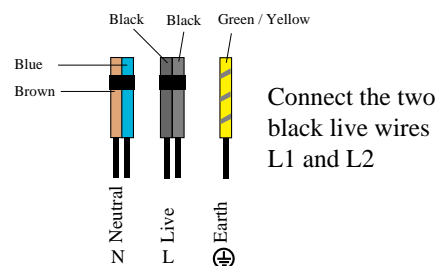
- Fasten the appropriate standard plug for the load indicated in the rating plate to the chord. If the appliance must be directly connected to the mains, a multipolar switch must be installed between the appliance and the mains. The multipolar switch must have a minimum of 3 mm of space between the contacts, be sized to the load, and comply with current regulations (the switch must not be able to disconnect the earth conductor). The supply cord must be positioned so that no part of it reaches a temperature of 50 °C higher than room temperature. Before making the connection, make sure that:
- the limiter valve and the residential wiring can support the appliance load (see rating plate);
- the mains system is properly earthed in compliance with current regulations and provisions;
- there is easy access to the socket or the multipolar switch after the appliance is installed.

Detail of wiring

- Connect the 5 wires to your machine respecting the colour of the wires and their connections.



Two-phase wiring



Single-phase wiring

Maximum Electrical Input:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications

Attention: If the cooktop is installed above a built-in oven, the electrical connection for the cooktop must be independent of that for the oven, both for safety reasons and to facilitate the removal of the oven for maintenance, repair, etc.

Electrical connection	Power supply - Voltage Fuses - Section
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT- LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Fuse 20 A* (KT 7104 QO - Fuse 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Fuse 20 A* (KT 7104 QO - Fuse 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Fuse 16 A* (KT 7104 QO - Fuse 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Fuse 20 A* (KT 7104 QO - Fuse 20 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Fuse 16 A* (KT 7104 QO - Fuse 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Fuse 20 A* (KT 7104 QO - Fuse 25 A *)

N:Black, BR:Brown, BL:Blue


* Application of the simultaneity coefficient in compliance with standard EN 335-2-6

Y-type connection in compliance with standard EN 335-2-6.

How to use the different controls

When the hob is plugged in for the first time, an audio signal sounds after a few seconds. You can then turn on the hob.

Power on

To turn on the power, hold your finger on the button .

Heating zone controls

Each heating zone is controlled by one of the selection buttons, whose design reflects the configuration of the heating zones themselves



and by two power level buttons :



To turn on a heating zone and increase its power level, select the desired heating zone. Then adjust the power level, which is displayed in steps from 0 to 9.

To set a heating zone to maximum power immediately, press briefly on the "-" button. The heating zone is turned on at 100% power.


To accelerate the heating time of a heating zone, use the "Booster" ; Adjust the power level of the heating zone to its maximum (9).

Then press the "+" button. The Booster function is activated when the number 9 is replaced by "A". Choose the power level of the Booster (1 to 8).

The Booster stops automatically when the set temperature is reached.

To turn off the heating zone, press on the "+" and "-" buttons at the same time. The power level is immediately set back to 0 and the heating zone is turned off.

or press the "-" button. The heating zone's power level descends gradually until it is turned off.


To turn off the entire hob simultaneously, press the button ; The entire hob is turned off.

Be sure to unlock the hob before turning it off.

4 residual heat indicator lights (C)

Even after a heating zone is turned off, its residual heat indicator lights stay on to show that the corresponding heating zone is still hot (temperature over 60°C). These indicator lights warn you of the risk of injury by burning.

How to lock the controls

When the hob is on, it is possible to lock the controls so that the settings cannot be changed inadvertently (due to cleaning, children playing, etc). Hold your finger over the button  the indicator light next to the button goes on.

To modify the power level of stop cooking, all you need to do is press the button  again, the indicator light goes off.

You must reselect the desired heating zone to reactivate the settings.

Safety features

If an object (pan, lid, etc) is left on the control zone for more than 10 seconds or a button in the controls zone is pressed for too long, an audio signal is triggered.

- To stop the audio signal, remove the object causing the interruption. The hob is now turned off.
- To reactivate the controls, follow the procedure for turning on the hob.

Models KT 6104 & 7104 only

Functioning of the double heating zones

Select the desired heating zone and press on the button corresponding to the extension (concentric or oval) to set the power level to its maximum.


To turn off the extension, just press the extension button again.

How to programme the cooking time,

It is possible to programme one heating zone (any of the four) for a duration of up to 99 minutes.

After selecting the power level, programme the cooking time as follows :

- Press on the programming button 

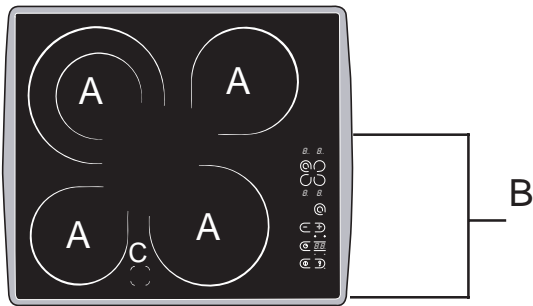
- Set the desired time with the buttons 

- Validate the programme by pressing a second time the programming button.

The countdown starts immediately and continues until the end of the programmed cooking time. An audio signal indicates the end of the cooking time.

The different functions of the hob

Description of the cooktop



- A Cooking areas
- B Controls zone
- C Residual heat indicator light

Description of the heating elements

The heating elements are circular in shape and turn red in colour only 20-30 seconds after they have been turned on. **Combined halogen and electrical heating elements.** The cooktop utilises heating elements which are made up of two halogen lamps and a circular heating element. This combination provides ideal heat distribution across the entire surface of the cooking area without compromising the advantages of the halogen lamps. The main characteristic of halogen lamps is that they produce an instantaneous emission of a large quantity of light and heat, which means:

- a rapid source of heat similar to that provided by gas burners;
- an equally rapid elimination of the heat source.

Halogen lamps are extremely easy to use and their operation is analogous to that of other heating elements. Please refer to the table 1.

Table 1

Setting	Automatic plate
0	Off
1	For melting butter, chocolate
2	For heating liquids
3	
4	For creams and sauces
5	
6	
7	For cooking at boiling temperature
8	For roasts
9	
10	For big boiled dishes
11	
12	For frying

Instructions on how to use the ceramic glass cooktop

To obtain the best results with the ceramic glass cooktop, several fundamental rules should be followed while cooking or preparing food.

- Use cookware with a flat bottom to make certain that the pot sets properly on the cooking area.



- Use cookware with a diameter large enough to completely cover the cooking plate in order to utilise all of the heat produced by the heating element.



- Make sure that the bottom of the cookware is always clean and dry to provide good contact between the cooking surface and the cookware. This will also increase the life of the cooktops and cookware.
- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentrated heat produced by gas burners can deform the bottom of the cookware. As a result, it is impossible to obtain the results desired when this type of cookware is used on a ceramic glass cooktop.
- Never leave a heating on element unless cookware is placed on the element because the cookware will become very hot in a short period of time and this may damage the heating elements.
- Keep in mind that the cooking area remains hot for at least a half an hour after the appliance has been turned off. Make sure that you do not inadvertently place containers or objects on the cooking area while it is still hot.
- Do not turn the heating elements on if there are plastic objects or aluminium foil on the cooktop.
- Do not get too close to the cooking areas when they are hot.
- The ceramic glass used to make the cooktop is very durable. However, should it crack, do not use the cooktop and disconnect it from the power supply.
- **Instructions for using the appliance the first time:** The glue used for the seals may leave grease residues on the glass during storage. We recommend that these residues be removed with a non-abrasive cleaning product before the appliance is used. During the first few hours of use, you may detect the odour of rubber. However, this will disappear quickly.
- The top made of ceramic glass is resistant to sudden temperature changes and shocks. However, if it is struck with pointed utensils or objects such as cutting knives, it may crack or break. If this occurs, disconnect the appliance immediately from the power supply and contact an authorised service centre.

Routine maintenance and cleaning

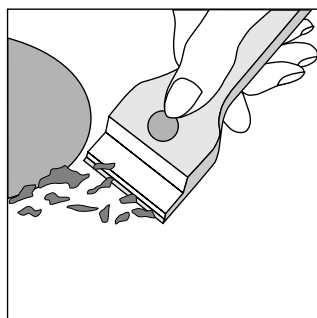
Always keep the surface of the cooktop clean. However, before cleaning, make sure that the cooktop has been turned off and is no longer hot.

Stainless steel frame (only for specific models)

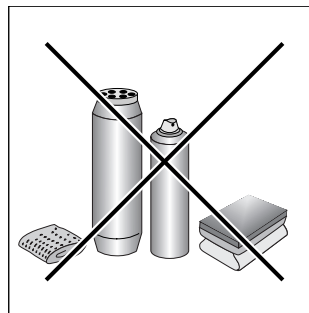
Stainless steel can become spotted or discoloured if it remains in contact with water with high calcium levels, or with detergents that contain phosphorous. We recommend that the cooktop be rinsed with generous amounts of water and then dried after it has been cleaned. In addition, it is advisable to prevent water from spilling onto the surface.

Cleaning the surface of the cooktop

Before using the cooktop, it must be cleaned with a damp cloth to remove dust and residues left from prior cooking. The surface of the cooktop must be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive soap. Products specifically designed for cleaning the surfaces of ceramic glass cooktops must be used on a periodic basis. First, remove all residue and grease with a scraper used for cleaning purposes, such as **CERA** luneta® (not supplied).



Clean the cooktop when it is warm, using a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth, and dry. Aluminium foil, plastic or synthetic objects, sugar or food products with a high sugar content, which melt on the surface of the cooktop should be removed **immediately** with a scraper while the cooktop is still hot. Cleaning products made especially for ceramic glass leave a protective film on the surface which repels residues and grease build-up. This film also serves to protect the surface from damage caused by food products with a high sugar content. Never use sponges or abrasive products at any time. In addition, chemically aggressive cleaning products, such as oven sprays or stain removers, should not be used.



Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Conseils et recommandations

- 1 **Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.**
- 2 **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.**
- 3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intègre. 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.
- 4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par une personne qualifiée du point de vue professionnel. 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.
- 5 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 si cette condition fondamentale de sécurité est 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.
- 6 Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.
- 7 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.
- 8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.
- 9 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu.
- 10 Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse.
- 11 Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 12 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; si nécessaire, le faire avec un maximum de précautions
 - 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.
- 13 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 14 En cas de fêlure sur la surface du verre, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Pour la réparation, adressez vous exclusivement à une centre de Service Après-Vente agréé et demandez les pièces de rechange d'origine. Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- 15 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.
- 16 **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.**
- 17 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.
- 18 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.
- 19 Ne vous approchez pas des zones de chauffe lorsqu'elles sont chaudes.
- 20 Si vous utilisez de petits électroménagers près du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes.
- 21 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.
- 22 Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus parce que dans ce cas, la chaleur maximum est atteinte très rapidement et l'on risque d'endommager les éléments chauffants.
- 23 **Instructions à suivre avant de mettre en service la table de cuisson:** la colle utilisée pour les joints, laisse des traces de graisse sur le verre, pendant la période de stockage. Nous 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

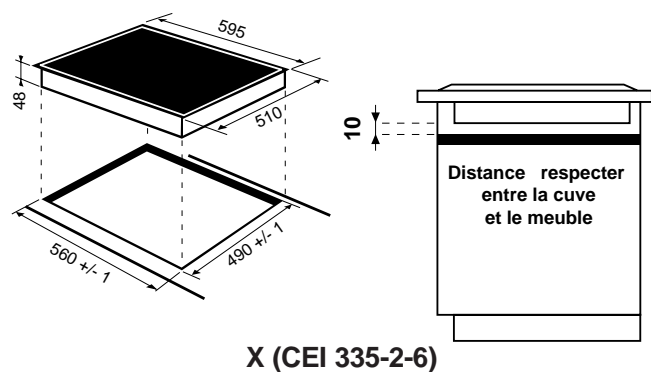
Les instructions qui suivent sont destinées à l'installateur qualifié pour l'aider à effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique le plus correctement possible et dans le respect des normes en vigueur.

Important: avant toute opération de réglage, d'entretien etc., débrancher la table de cuisson.

Installation des tables de cuisson à encastrer

Les tables sont prédisposées avec un degré de protection contre les surchauffes excessives de type X, conformément à la norme CEI 335-2-6; par conséquent, on ne peut les installer à côté de meubles dont la hauteur dépasse celle du plan de travail. Pour une installation correcte des tables de cuisson, il faut observer les instructions suivantes:

- Les hottes doivent être installées suivant les instructions et dans les conditions prévues dans la notice fournie avec la hotte.
- La table à encastrer en vitrocéramique peut être installée sur n'importe quel Top de 600 mm de profondeur ou plus à condition qu'il soit fabriqué dans un matériau résistant à des températures jusqu'à 100°C. Les dimensions et la position du trou sont illustrées à la figure.



Ces dimensions doivent être impérativement respectées car l'installation incorrecte peut provoquer des surchauffes sur les surfaces tout autour de la table de cuisson. 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. Un joint est fourni avec la table de cuisson: veillez à ce que ce dernier adhère parfaitement au dessous du cadre de la table de cuisson. Il est absolument nécessaire que le joint arrive bien jusqu'aux coins de la table de cuisson et qu'il renferme parfaitement cette dernière sur tout son pourtour pour assurer l'étanchéité parfaite entre la table et le Top afin que tout débordement s'il y a lieu ne puisse s'infiltrer dans le meuble au dessous de la table de cuisson.

Très important: Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocéramique 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.

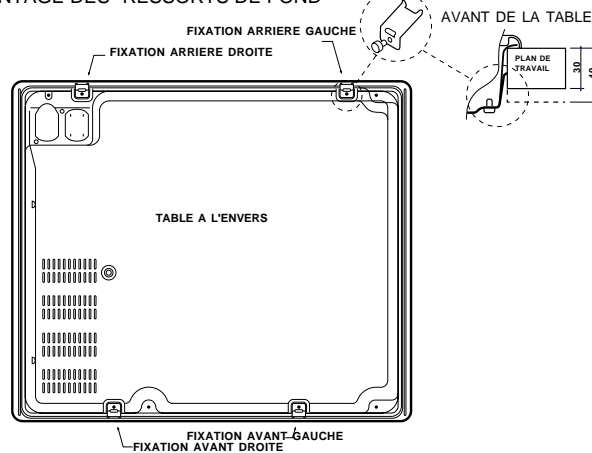
Veillez tout particulièrement à la bonne mise en place du joint entourant le bord du plan de cuisson afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Les ressorts de fixation sont vissés par des vis Torx. Pour retirer la table de son encastrement, il faut dévisser soit les vis Torx de l'avant soit les vis Torx de l'arrière.

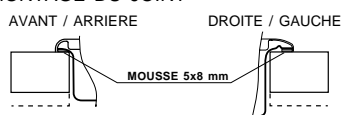
C'est pourquoi, il est impératif de laisser ces vis accessibles.

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

MONTAGE DES "RESSORTS DE FOND"

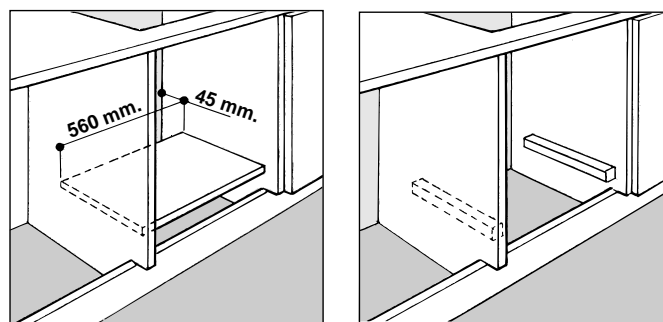


MONTAGE DU JOINT



- Si on monte un panneau en bois comme isolation, ce dernier doit être placé à une distance d'au moins 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Note: Si la table est installée au dessus d'un four encastré, il est conseillé de monter le four de façon à ce qu'il repose sur deux morceaux de bois; cependant si le plan d'appui est continu, il faut prévoir une ouverture à l'arrière d'au moins 45 x 560 mm.



Le four encastré doit être équipé d'une ventilation forcée de refroidissement.

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité 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 (section des conducteurs, organes de protection) qui doit être apte à supporter la puissance maximale de l'appareil.

Respectez la couleur des fils et les couplages.

Remarques Importantes

Votre table de cuisson est livré avec un cordon de raccordement spécifique ARISTON.

Si ce câble devait être endommagé, il ne doit être remplacé que par une station technique agréée.

Avant toute intervention, veillez à déconnecter l'appareil.

- Vous pouvez raccorder votre table à l'installation de deux façons:**

- au moyen d'une prise de courant, utilisez une **prise de courant homologuée** dans les pays où est installé l'appareil et accessible en cas de nécessité. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges.
- ou 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.

Branchement électrique	Tension d'alimentation
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusible 20 A* (KT 7104 QO - Fusible 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Fusible 20 A* (KT 7104 QO - Fusible 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU-PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Fusible 16 A* (KT 7104 QO - Fusible 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Fusible 20 A* (KT 7104 QO - Fusible 20 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Fusible 16 A* (KT 7104 QO - Fusible 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusible 20 A* (KT 7104 QO - Fusible 25 A *)

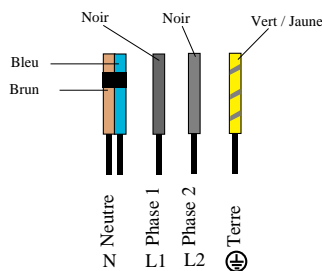
N:Noir, BR:Bron, BL:Bleu

* Application du coefficient de simultanéité suivant norme EN 335-2-6

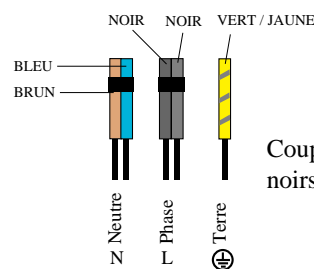
Branchement de type Y suivant la norme EN 335-2-6

Descriptif des couplages

- Branchez les 5 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils et les couplages.**



Raccordement biphasé



Raccordement monophasé

Absorption Max:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



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.

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.

Les différentes commandes de la table

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 posant le doigt sur la touche .

Commande des foyers

Chaque foyer est commandé par des touches de sélection dont la sérigraphie est une reproduction des dessins des foyers.



et par un ensemble de réglage de puissance en deux parties :




Pour mettre en fonction le foyer et augmenter la puissance de chauffe, sélectionnez le foyer choisi. Puis réglez la puissance, elle est visualisée par une graduation de 0 à 9.

Pour mettre la puissance maximum rapidement, appuyez brièvement sur la touche "-", le foyer fonctionne à 100 %.

Pour accélérer la montée en température d'un foyer, utilisez la fonction "booster"; réglez la puissance du foyer à son maximum (9), puis appuyez sur la touche "+", le booster est enclenché lorsque le chiffre 9 devient "A". Choisir le réglage à booster (de 1 à 8). Le booster s'arrête automatique lorsque la température du réglage est atteinte.

Pour arrêter le foyer, 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.

Pour arrêter le fonctionnement de la table, appuyez sur la touche ; l'appareil est alors hors tension. Veillez à déverrouiller votre table avant d'arrêter son fonctionnement.

4 voyants chaleur résiduelle (C)

Même après l'arrêt, le voyant reste allumé, il indique que la zone correspondante est encore chaude, à une température supérieure à 60°C. Le voyant allumé prévient du risque de brûlure.

Verrouillage des commandes

Quand la table est en fonctionnement, il est possible de verrouiller le tableau de commandes afin qu'il n'y ait pas de modification du réglage par inadvertance (enfant, nettoyage...). Il suffit de poser le doigt sur la touche  le voyant situé à côté de la touche s'allume. **Pour modifier l'allure de chauffe ou arrêter la cuisson**, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche , le voyant s'éteint.

Vous devez resélectionner le foyer pour activer à nouveau les réglages.

Sécurités

Un objet (casserole, couvert...) placé plus de 10 secondes ou une pression longue d'une touche sur la zone de commandes peut provoquer un bip sonore.

- pour arrêter le bip sonore, enlevez la cause de dysfonctionnement, la table est alors hors tension.
- pour réactiver les commandes, procédez à la mise sous tension de l'appareil.

Modèles KT 6104 & 7104 uniquement

Fonctionnement des doubles zones

Sélectionner le foyer puis appuyer sur la touche correspondant à l'extension (concentrique ou ovale) pour allumer la zone en son maximum.

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

Programmation d'une durée de cuisson,

Il est possible de programmer 1 foyer (au choix) pour une durée jusqu'à 99 minutes.

Après avoir choisi la puissance de chauffe, programmer la durée de cuisson de la façon suivante :

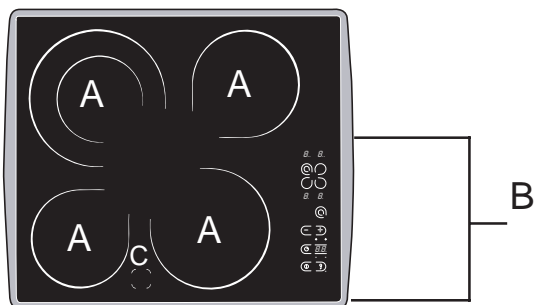
- appuyer sur la touche de programmation 

- régler le temps désiré avec les touches 

- valider la programmation en appuyant une deuxième fois sur la touche programmation.

Le décompte du temps commence aussitôt jusqu'à la fin de cuisson. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Description de la table



- A Zones de chauffe
- B Tableau de commande
- C Voyant chaleur résiduelle

Description des éléments chauffants

Les éléments radiants sont formés par des résistances circulaires. Après allumage, ils deviennent rouges après quelques dizaines de secondes.

Les éléments halogènes mixtes. La table utilise des éléments composés par deux lampes halogènes et une résistance circulaire. Grâce à cette combinaison, on obtient une distribution optimale de la température sur toute la surface de la zone de chauffe, sans renoncer aux nombreux avantages des lampes halogènes. Les lampes halogènes ont comme caractéristique principale l'émission instantanée d'une grande quantité de lumière et de chaleur, ce qui entraîne:

- une montée rapide de température tout à fait semblable à celle d'un brûleur à gaz
- une extinction tout aussi rapide.

Leur emploi est extrêmement simple, absolument analogue à celui des autres éléments chauffants.

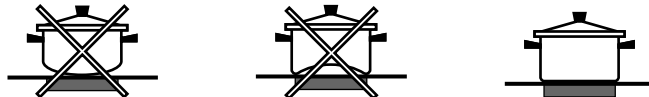
Reportez-vous au tableau ci-dessous :

Pos	Règlage des foyers
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	Pot au feu - Blanquette - Entremets
6	Pâtes - Riz
7	Steaks - Poissons - Omelettes
8	
9	Fritures

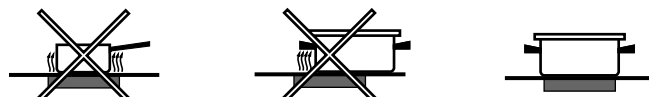
Conseils pour l'utilisation de la table en vitrocéramique

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.
- N'oubliez pas que la zone de cuisson reste chaude pendant au moins une demi-heure après extinction; 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.
- La Vitrocéramique qui constitue la table de cuisson est un matériau extrêmement résistant. Cependant en cas de fracture, n'utilisez pas la table de cuisson et coupez le courant.
- **Instructions à suivre avant de mettre en service la table de cuisson:** la colle utilisée pour les joints, laisse des traces de graisse sur le verre, pendant la période de stockage. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide du produit d'entretien que vous utilisez habituellement (crème non abrasive). Pendant les premières heures d'utilisation, une odeur de caoutchouc se dégage de l'appareil mais elle disparaît rapidement.
- 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.

Maintenance et entretien

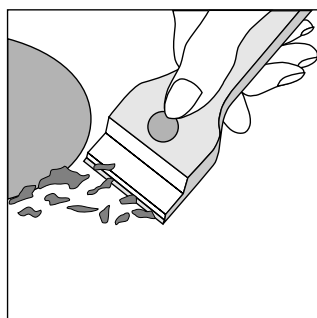
Gardez toujours propre votre table de cuisson. Avant de procéder à son entretien, vérifiez si les zones de chauffes sont bien éteintes et absolument froides.

Cadre en acier inox (sur certains modèles seulement)

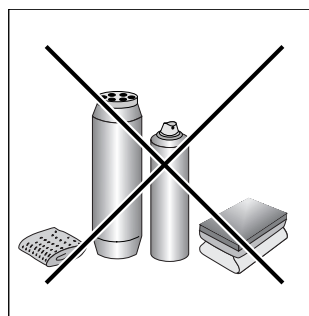
L'acier inox peut se tâcher sou l'effet d'une eau très calcaire qui resterait pendant longtemps au contact de ce dernier ou bien sous l'effet de détergents très agressifs (contenant du phosphore). Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer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

Entretien de la table de cuisson

Avant de commencer la cuisson, il faut nettoyer la surface de la table avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou les résidus d'aliments des cuisson précédentes. La surface de la table doit être entretenue régulièrement en utilisant une solution d'eau tiède et de produit d'entretien non abrasif. Il est nécessaire d'utiliser de temps à autre un produit spécifique pour l'entretien des tables en vitrocéramique. Eliminez avant tout tous résidus d'aliments et dépôts de graisse. à l'aide d'un couperet spécial pour l'entretien, **CERA** Quero par exemple - (non fourni).



Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est tiède; utilisez un produit d'entretien approprié et du papier cuisine, passez un chiffon humide et essuyez. Les feuilles d'aluminium, les objets en plastique, le sucre ou tout autre aliment contenant du sucre liquéfiés sur la table de cuisson, doivent être éliminés **immédiatement** de la zone de chauffe encore chaude à l'aide d'un couperet. Les produits d'entretien spécifiques forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté et protège la surface contre les dommages que pourraient provoquer les aliments à grande teneur en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs. Il faut aussi éviter les détergents chimiques agressifs tels que les produits spray pour l'entretien du four ou les détachants.



Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Râclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Advertencias

- 1 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.
- 2 **Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, porque ellas contienen importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento. Cuide este folleto y guárdelo para consultarlo en cualquier momento.**
- 3 Después de haber quitado el embalaje verifique la integridad del aparato. En caso de duda no use el aparato y llame al personal profesionalmente cualificado. Los elementos que componen el embalaje (bolsas de material plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 4 La instalación se deberá realizar siguiendo las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente cualificado. Una instalación equivocada puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 5 La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solo cuando el mismo ha sido correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, de acuerdo a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica vigentes. Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños eventualmente causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 6 Antes de conectar el aparato, compruebe que las características nominales corresponden a las de la red de distribución eléctrica.
- 7 Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente resulte adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de dudas llame al personal especializado.
- 8 En la instalación conviene utilizar un interruptor omnipolar con una apertura entre bornes igual o superior a 3 mm.
- 9 El aparato deberá ser destinado solo al uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- 10 Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) es considerado impropio y por lo tanto peligroso.
- 11 El fabricante no puede ser considerado responsable por daños eventualmente ocasionados por un uso impropio, incorrecto e irracional del aparato.
- 12 El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. A saber:
 - no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos
 - no use el aparato con los pies desnudos
 - no use, salvo con mucha cautela, prolongadores
 - no tire del cable de alimentación ni del aparato, cuando sea necesario desenchufarlo.
 - no deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permita que el aparato quede en manos de niños o de incapaces, sin vigilancia.
- 13 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, deje sin corriente el aparato, desenchufando la clavija, o apagando el interruptor de la instalación.
- 14 Si se produjeran fracturas en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato. Para la reparación diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija el uso de repuestos originales. Si no se respeta lo descrito anteriormente se puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- 15 Cuando decida no utilizar más el aparato, se recomienda inutilizarlo cortándole el cable de alimentación, después de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se aconseja además, inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para niños que podrían usar el aparato desechado, para sus juegos.
- 16 **La encimera de vitrocerámica es resistente a los bruscos cambios de temperatura y a los impactos. Sin embargo, si se golpea con objetos punzantes o con bordes afilados, puede romperse. En ese caso quite inmediatamente la alimentación y llame a un centro de asistencia autorizado.**
- 17 Recuerde que la zona de cocción permanece caliente al menos durante media hora después que se apaga. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.
- 18 No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o material plástico sobre la encimera
- 19 No se acerque a las zonas de cocción calientes
- 20 Cuando se usan pequeños aparatos electrodomésticos cerca de la encimera, tenga cuidado que el cable de alimentación no toque las partes calientes
- 21 Tenga cuidado de que los mangos de las cacerolas estén dirigidos hacia el interior de la encimera, para evitar volcarlos accidentalmente.
- 22 No deje nunca una zona de cocción encendida sin una cacerola encima, porque en ese caso se produce un calentamiento máximo en breve tiempo, con posibles daños para los elementos calentadores.
- 23 **Advertencia antes del primer uso.** La cola utilizada para la sellado del vidrio puede dejar trazas de grasa. Le aconsejamos eliminarlas, antes de usar el aparato, con un producto de limpieza no abrasivo. Durante las primeras horas de uso, se puede advertir un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

Installation

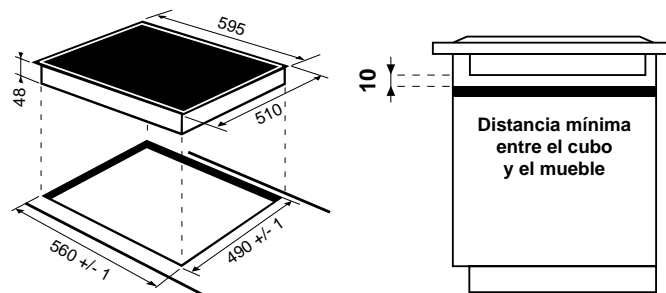
Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado para que realice las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico en la forma más correcta y según las normas en vigor.

Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la encimera desconectada.

Instalación de las encimeras empotrables

Las encimeras son fabricadas con un grado de protección contra recalentamientos excesivos de tipo X según la norma CEI 335-2-6, por lo tanto no es posible su instalación al costado de muebles cuya altura supere la del plano de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben tener las siguientes precauciones:

- Las campanas deben ser instaladas según los requisitos de los manuales de instrucción de las mismas.
- La encimera de vitrocerámica empotrable se puede instalar sobre cualquier superficie de trabajo de 600 mm o más, siempre que se trate de material resistente a temperaturas de 100°C. Las dimensiones y la posición del hueco se muestran en la fig..



X (CEI 335-2-6)

Dichas medidas deben ser rigurosamente respetadas porque una instalación incorrecta puede causar recalentamientos de las superficies cercanas. Se recomienda tener la encimera a una distancia mínima de 40mm. de la pared posterior o de otras superficies verticales, para permitir la continua circulación de aire y evitar recalentamientos de las superficies cercanas. Junto con la encimera se suministra una guarnición. Asegúrese de que se adhiere a la parte subyacente del marco de la encimera. Es indispensable que la guarnición llegue bien a las esquinas y envuelva la encimera, para crear una correcta estanqueidad entre la superficie de trabajo y la encimera e impedir que eventuales derrames de líquido se filtren en el mueble situado debajo.

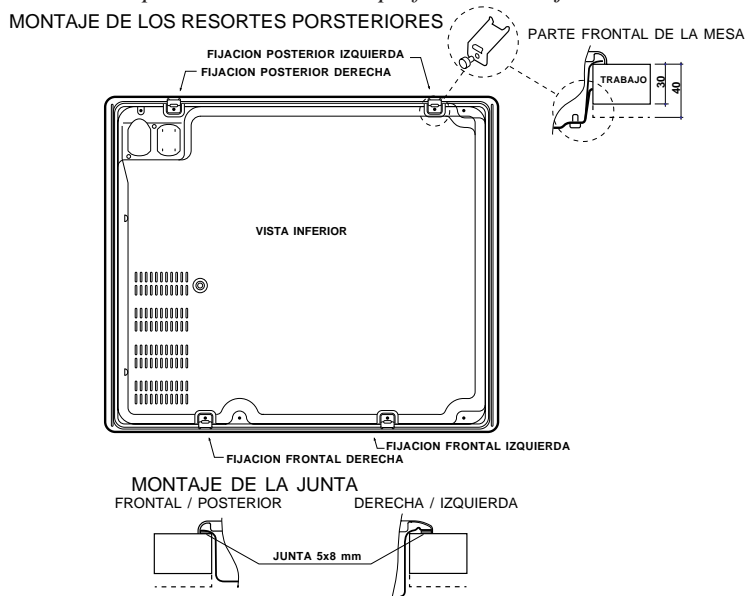
Importante : Para empotrar la encimera de Vitrocerámica, es necesario instalarla sobre de la superficie de trabajo así como su. Las deformaciones que se produzcan debido a una fijación incorrecta pueden alterar las características de la superficie de trabaja así como su rendimiento.

Asegúrese de que los tornillos situados alrededor de la superficie de trabajo se encuentren fijos en su lugar para evitar cualquier tipo de infiltración en el mueble de soporte.

Los resortes de fijación se fijan mediante tornillos Torx. Para retirar la encimera vitrocerámica, es necesario aflojar, bien los tornillos Torx situados en la parte frontal, bien los tornillos Torx situados en la parte posterior.

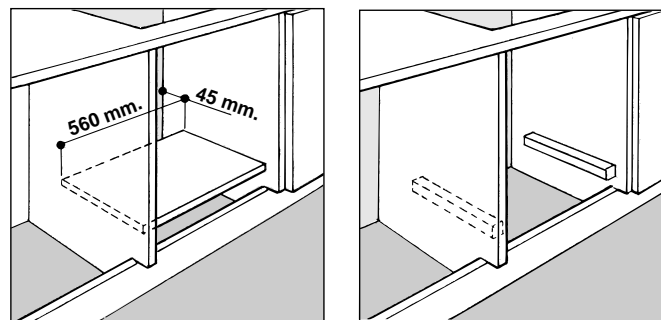
Razón por la cual, es indispensable dejar un acceso fácil a estos tornillos.

Introducir la encimera en el hueco y apretar bien alrededor del marco para adherirla a la superficie de trabajo.



- En el caso en que bajo la encimera se instalara un panel de madera como aislante, éste se deberá ubicar a una distancia mínima de 20 mm. de la parte inferior de la encimera.

Nota: En el caso de que la encimera se instale sobre un horno empotrable, es preferible instalar el horno de tal manera que apoye sobre dos listones de madera; cuando exista un plano continuo de apoyo, este último debe tener una apertura posterior mínima de 45 x 560 mm.



El horno empotrable deve componer la ventilación forzada de enfriamiento.

Características técnicas

Conexión eléctrica

La seguridad eléctrica de este aparato sólo se garantiza si está correctamente conectado a la instalación de conexión a tierra y si está conforme a la normas de seguridad eléctrica. El constructor no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por una instalación a tierra incorrecta.

Notas importantes

Su vitrocerámica se suministra con un cable de conexión específico ARISTON.

Si este cable se daña, debe ser reemplazado por un técnico autorizado.

Antes de cualquier intervención, desconecte el aparato.

Conexión del cable de alimentación a la red

Montar en el extremos del cable un enchufe normalizado para la capacidad indicada en la placa de características, en caso de conexión directa a la red es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima de 3 mm. entre los bornes, dimensionado para la carga y de acuerdo con las normas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera tal que no alcance, en ningún punto, una temperatura superior a los 50°C respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión asegurarse de que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del equipo (ver placa de características);
- la instalación de alimentación resulte dotada de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de ley;
- la toma o el interruptor omnipolar resulten de fácil alcance después de que la encimera haya sido instalada.

Conexión eléctrica	Tensión de alimentación
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusibles 20 A* (KT 7104 QO - Fusibles 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Fusibles 20 A* (KT 7104 QO - Fusibles 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU-PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Fusibles 16 A* (KT 7104 QO - Fusibles 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Fusibles 20 A* (KT 7104 QO - Fusibles 20 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Fusibles 16 A* (KT 7104 QO - Fusibles 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusibles 20 A* (KT 7104 QO - Fusibles 25 A *)

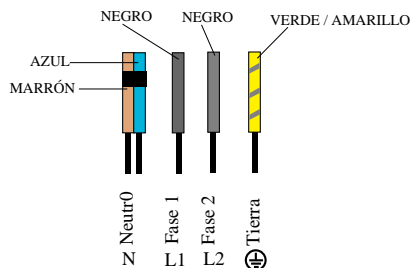
N: Negro, BR: Marrón, BL: Azul

* Aplicación del coeficiente de simultaneidad conforme a la norma EN 335-2-6

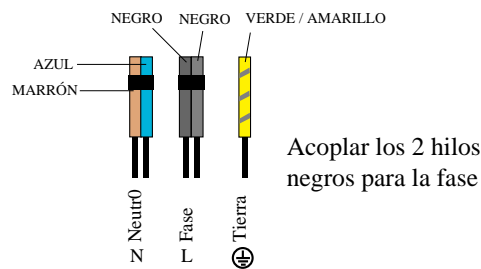
Conexión de tipo Y conforme a la norma EN 335-2-6

Acoplamientos

Conecte los 5 hilos en el aparato respetando el color de los hilos y los acoplamientos.



Acoplamiento bifásico



Conexión monofásica

Absorción Máx:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



Estos aparatos han sido construidos 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 y sucesivas modificaciones.

Atención: En caso de instalación sobre un horno empotrable, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar separadamente, ya sea por razones de seguridad eléctrica como para facilitar una posible extracción del horno.

Los diferentes mandos de la placa

Al enchufar la placa se activa una señal sonora. Al cabo de algunos segundos, usted puede encender su placa.

Conexión

La conexión de la placa se efectúa apoyando el dedo sobre el mando .

Mandos de los fuegos

Cada fuego se acciona mediante su mando de selección cuya serigrafía es una reproducción de los diseños de los fuegos:



y a través de un mando de ajuste de la potencia que está dividido en dos partes :



Para poner a funcionar el fuego y aumentar la potencia primero seleccione el fuego deseado.


Después ajuste la potencia, que se visualiza por una variación de 0 a 9.

Para obtener rápidamente la máxima potencia, apoye el dedo brevemente sobre el mando "-", el fuego funcionará al 100%.

Para acelerar el aumento de la temperatura de un fuego, utilice la función "Booster"; ponga la potencia del fuego al máximo (9), y apoye sobre el mando "+". El Booster queda seleccionado cuando el número 9 se convierte en "A". Ajuste el Booster (entre 1 y 8). El booster se detiene automáticamente cuando se alcanza la temperatura deseada.

Para apagar el fuego, apoye al mismo tiempo sobre los mandos "+" y "-", la potencia vuelve inmediatamente a cero y se apaga;

o apoye sobre el mando "-", la potencia del fuego descende progresivamente hasta extinguirse por completo.


Para detener el funcionamiento de la vitrocerámica, apoye sobre el mando ; de esta forma el aparato se desconecta.

Tenga presente desbloquear la placa antes de ponerla fuera de funcionamiento.


4 pilotos de calor residual (C)

Incluso después de haber apagado los fuegos, el piloto permanece encendido, indicando que la zona correspondiente todavía está caliente, a una temperatura superior a 60°C. De esta manera, los pilotos de calor residual previenen contra los riesgos de quemadura.

Bloqueo de mandos

Cuando la placa está en funcionamiento, es posible bloquear el cuadro de mandos con el fin de que no se modifique el ajuste debido a un descuido (niños, limpieza...). Basta con poner el dedo sobre el mando .

La señal luminosa situada al lado del mando se enciende.

Para modificar el modo de funcionamiento del fuego o detener la cocción, apoye de nuevo sobre el mando , la señal luminosa se apaga.

Se debe volver a seleccionar el fuego adecuado, para activar de nuevo los ajustes.

Seguridad

Un objeto (olla, utensilio...), que se haya dejado encima de uno de los botones de la zona de mandos más de 10 segundos, o que haya ejercido una larga presión sobre uno de ellos, puede provocar la activación de una señal sonora.

- para detener la señal, retire el objeto. La placa se desconectará,
- para volver a activar a una nueva conexión, proceda a una nueva conexión del aparato.

Modelos KT 6104 & 7104 únicamente

Funcionamiento de las zonas dobles


Seleccione el fuego, apoye seguidamente sobre el mando correspondiente a la extensión (concéntrica u oval) para encender la zona al máximo.

Para volver a activar los mandos, proceda a una nueva conexión del aparato.

Programación de la duración de la cocción,

Es posible programar uno de los fuegos por un tiempo máximo de 99 minutos.

Tras haber escogido la potencia del fuego, programe la duración de la cocción de la siguiente manera :

- apoye sobre el mando de programación 

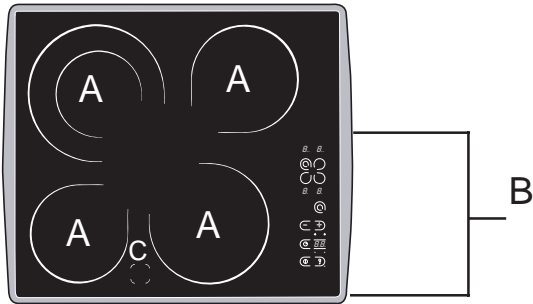
- ajuste el tiempo deseado con los botones 

- valide la programación apoyando por segunda vez sobre el mando programación.

La cuenta regresiva del tiempo de cocción comienza inmediatamente. Una señal sonora indicará que la cocción se ha terminado.

Las distintas funciones presentes en la encimera

Descripción de la encimera



- A Zonas de cocción
- B Panel de mandos
- C Pilotos indicadores de calor residual

Descripción de los elementos calentadores

Los elementos radiantes están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos solo después de algunos segundos de su encendido.

Los elementos halógenos mixtos. La encimera utiliza elementos compuestos por dos lámparas halógenas y por una resistencia circular. Gracias a esta combinación, se obtiene una distribución de temperatura óptima en toda la superficie de la zona de cocción, manteniendo todas las ventajas de las lámparas halógenas. Las lámparas halógenas poseen como característica principal la emisión instantánea de una gran cantidad de luz y calor, o sea:

- calentamiento rápido similar al de un quemador de gas
- se apagan otro tanto rápidamente

Su uso es muy simple, ya que es análogo al de los otros elementos calentadores. Vea la tabla 1.

Tabla 1

Pos.	Placa automática
0	Apagado
1	Para derretir manteca, chocolate
2	Para calentar líquidos
3	
4	Para cremas y salsas
5	
6	Para cocinar a temperatura de hervor
7	
8	Para asados
9	
10	Para hervir grandes cantidades de alimentos
11	
12	Para freír

Advertencias para el uso de la encimera de vitrocerámica

Para obtener los mejores resultados de su encimera, existen algunas precauciones fundamentales a seguir durante la cocción o en la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano para estar seguros de la adherencia de las mismas a la zona de cocción.



- Utilice ollas de diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, y por lo tanto garantizar el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Asegúrese de que la base de las ollas esté siempre seca y limpia, a fin de garantizar un buen contacto y una gran duración de las placas y también de las ollas.
- No utilice la misma vajilla después sobre la encimera vitrocerámica. La concentración del calor en los quemadores de gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola después sobre la encimera de Vitrocerámica.
- No deje nunca una zona de cocción encendida sin que haya una olla arriba, porque en tal caso el calentamiento será máximo en poco tiempo, con posibles daños para los elementos calentadores.
- Recuerde que la zona de cocción permanece caliente al menos durante media hora después de que se apaga. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.
- No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o material plástico sobre la encimera.
- No se acerque a las zonas de cocción calientes.
- El material vitrocerámico con el cual se ha construido la encimera es muy resistente. De todos modos, se podría fracturar, en ese caso no utilice la encimera. Corte la corriente.
- **Advertencia antes del primer uso:** la cola utilizada para las guarniciones, deposita durante el período de almacenamiento, trazas de grasa sobre el vidrio. Le aconsejamos eliminarlas, antes del uso del aparato, con un producto de limpieza habitual (crema limpiadora no abrasiva). Durante las primeras horas de uso, se siente un olor a goma, que desaparece rápidamente.
- La encimera vitrocerámica es resistente a los bruscos cambios de temperatura y a los golpes. Sin embargo, si se golpea con objetos punzantes puede romperse. En ese caso, quite rápidamente la alimentación y diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación.

Limpeza y Cuidados

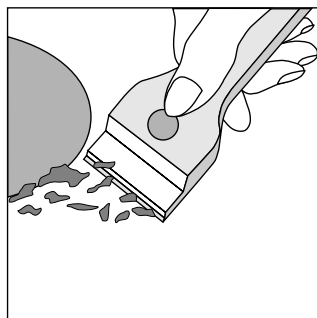
Mantenga siempre la encimera limpia. Antes de limpiarla asegúrese de que esté apagada y fría.

Marco de acero inox (solo en algunos modelos)

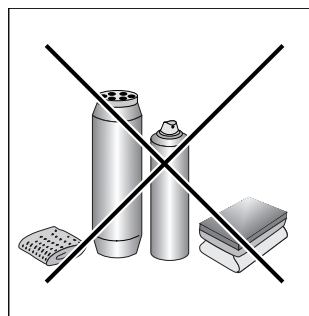
El acero inox se puede manchar, si se mantiene en contacto por mucho tiempo con agua muy dura o con detergentes agresivos (que contiene fósforo). Después de la limpieza, se aconseja aclarar abundantemente y secar. Además es conveniente eliminar cualquier derrame de agua.

Limpeza de la encimera

Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar polvo o residuos de comidas cocinadas anteriormente. La superficie de la encimera se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Periódicamente, será necesario usar productos específicos para la limpieza de vitrocerámicas. Primero quitar de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con un raspador para limpieza por ejemplo **CERA** Quaker® (No presente en algunos modelos).



Limpe la encimera cuando esté tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel de cocina, refregar con un paño húmedo y seque. Hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcares deben eliminarse **inmediatamente** de la zona de cocción, todavía caliente, con un raspador. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente que repele la suciedad. Así se protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcares. En ningún caso utilice esponjas o productos abrasivos, los detergentes químicamente agresivos como los spray para horno o productos para limpieza de manchas, también se deben evitar.



Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterías, Droguerías
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox, Vitroclen	Grandes superficies, Supermercados, Droguerías
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Española

Aanwijzingen

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 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 deze handleiding goed voor eventuele verdere raadpleging.
- 3 Nadat u de verpakking heeft verwijderd moet u zich ervan verzekeren dat het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel moet u het apparaat niet gebruiken maar zich wenden tot een bevoegde installateur. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden aangezien zij een potentiële bron van gevaar kunnen zijn.
- 4 Het installeren moet worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant en door een bevoegde installateur. Het op verkeerde wijze installeren kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
- 5 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 electriciën. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 6 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net.
- 7 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electriciën wenden.
- 8 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
- 9 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is.
- 10 Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van het vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk.
- 11 De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 12 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 met natte of vochtige handen of voeten;
 - gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent;
 - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid;
 - 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.);
 - sta niet toe dat het apparaat zonder toezicht wordt gebruikt door kinderen of onbekwame personen.
- 13 Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- 14 Mochten er barsten in de glasoppervlakte zijn, dan moet u onmiddellijk de stroom afsluiten. Voor de reparatie moet u zich wenden tot een bevoegde installateur en originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen hiervan kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- 15 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.
- 16 **Het keramische kookvlak is hittebestendig en kan tegen een stootje. Maar het kan breken als het wordt getroffen door scherpe voorwerpen. In dit geval moet u de stroom meteen afsluiten en zich tot een bevoegde installateur wenden.**
- 17 Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur na het uitschakelen warm blijft. Leg er dus geen voorwerpen op.
- 18 Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.
- 19 Raak de warme kookzones niet aan.
- 20 Bij gebruik van kleine elektrische huishoudapparaten in de buurt van het kookvlak moet u opletten dat de snoeren hiervan niet op de warme zones terecht komen.
- 21 Richt de handvaten van de pannen naar binnen toe zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.
- 22 Laat nooit een kookzone ingeschakeld als er geen pan op staat, aangezien de hitte dan snel maximum wordt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.
- 23 **Aanwijzingen voor het eerste gebruik.** De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vetresten achterlaten. Wij raden aan deze vòòr het eerste gebruik te verwijderen met een niet-schurend middel. Gedurende het eerste gebruik kan zich een rubberlucht voordoen, die echter snel verdwijnt.

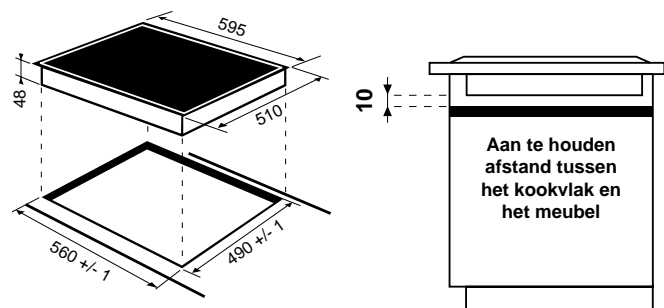
Het installeren

De volgende instructies zijn gericht tot de bevoegde installateur zodat deze de handelingen van installeren, reguleren en technisch onderhoud op de juiste wijze en volgens de geldende normen uit kan voeren. **Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reguleren, onderhoud enz.**

Het installeren van de inbouw-kookvlakken

De kookvlakken zijn voorzien van een protectiegraad tegen oververhitting van het type X volgens de norm CEI 335-2-6. Het installeren ervan naast meubels die hoger zijn is daarom niet mogelijk. Voor het op de juiste wijze installeren van het kookvlak moet u zich aan de volgende voorzorgsmaatregelen houden:

- Afzuigkappen moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften van het instructieboekje ervan.
- Het keramische inbouw-kookvlak kan op iedere Top worden geïnstalleerd die 600mm of meer diep is, als hij maar hittebestendig is tot 100°C. De afmetingen en de positie van het gat zijn geïllustreerd in afb..



X (CEI 335-2-6)

Deze afmetingen moeten absoluut gerespecteerd worden aangezien een verkeerde installatie oververhitting van de oppervlakken ernaast zou kunnen opleveren. Houd het kookvlak minstens 40mm van de achterwand af of van andere verticale oppervlakken, zodat er lucht kan circuleren en geen oververhitting plaats kan vinden. Bijgeleverd is een afdichting van het kookvlak. Controleer dat deze goed aansluit aan de kant onder de lijst van het kookvlak. De afdichting moet goed tot in de hoeken reiken en moet het kookvlak zodanig omvatten dat er tussen de Top en het kookvlak zelf geen kans is dat eventueel overkooksel naar het kastje eronder lekt. Bevestig de 4 haken in de 4 openingen van afb..

Zeer belangrijk

Het is beslist noodzakelijk de keramische kookplaat in een vlak en waterpas liggend werkblad in te bouwen. Vervormingen, veroorzaakt door een slechte inbouw, kunnen de eigenschappen van de kookplaat en zijn prestaties aantasten.

De inbouwhoogte stelt U in staat, afhankelijk van het merk keuken en de dikte van het aan-rechtblad, de lade eronder te handhaven.

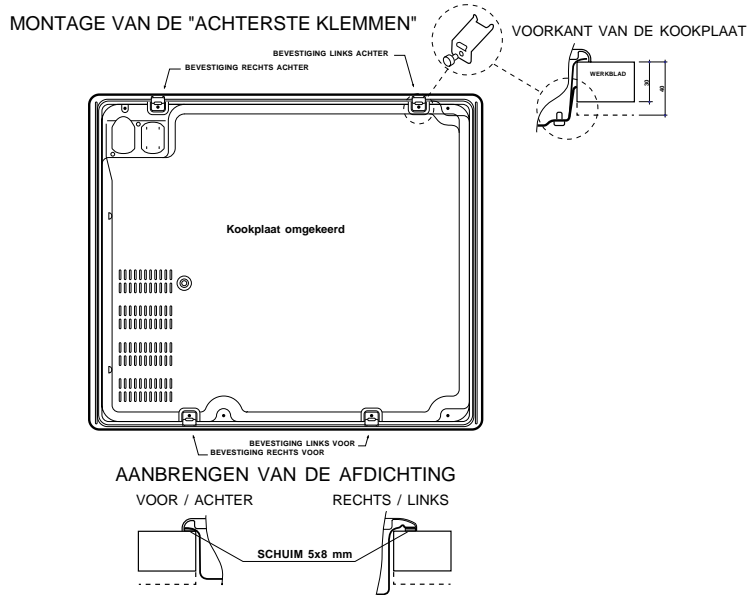
Let er vooral op dat de dichting rondom de rand van het kookvlak goed wordt aangebracht om insijpeling in het meubel onder de kookplaat te voorkomen.

Plaats het kookvlak in de oven en druk goed op de lijst zodat hij goed aan de Top vastzit.

De bevestigingsveren worden bevestigd m.b.v. Torx-schroeven.

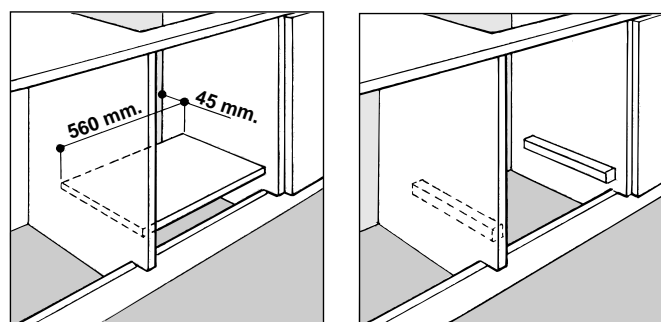
Om de kookplaat uit zijn inbouw te nemen, moeten óf de Torx-schroeven aan de voorkant, óf de Torx-schroeven aan de achterkant losgedraaid worden.

Het is dan ook belangrijk dat deze schroeven bereikbaar blijven.



- Als onder het kookvlak een houten paneel wordt geïnstalleerd als isolering, dan moet dit minstens een afstand van 20mm hebben vanaf de onderkant van het kookvlak.

N.B.: Als het kookvlak boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd raden wij aan de oven zo te installeren dat het steunt op twee lijsten; indien het steunvlak dicht is moet het een opening hebben aan de achterkant van minstens 45x560mm.



Het ingebouwde oven moet met een geforceerde Koelingsventilatie voorzien zijn.

Elektrische aansluiting

• De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts verzekerd als het korrekt op een aardingsvoorziening is aangesloten, overeenkomstig de voor elektriciteit geldende veiligheidsvoorwaarden voldaan is: in geval van twijfel dient men zich te wenden tot een deskundig persoon voor een zorgvuldige inspectie van de elektrische installatie. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor schade die kan optreden bij het ontbreken van een aardingsinstallatie.

• Belangrijke opmerkingen

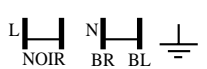
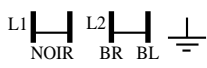
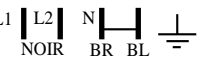
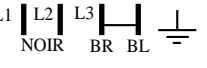
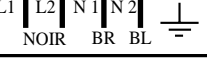
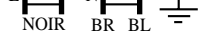
Uw kookplaat wordt geleverd met een specifiek ARISTON-aansluitsnoer.

In geval van beschadiging dient dit aansluitsnoer vervangen te worden door een erkend servicestation.

Alvorens enige ingreep op de kookplaat te ondernemen moet de stroom uitgeschakeld worden.

• Monteer op de kabel een stekker die is aangepast aan het vermogen dat is aangegeven op het typeplaatje. Bij rechtstreekse aansluiting aan het net moet tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar worden aangebracht met een minimum afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm, gedimensioneerd aan het vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aardleiding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die hoger is dan 50°C boven kamertemperatuur. Voordat u de aansluiting tot stand brengt moet u zich ervan verzekeren dat:

- de hoofdzekering en het net van uw huis de belasting van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de stroomvoorziening voorzien is van een doeltreffende aarding volgens de normen en voorschriften van de wet;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als het fornuis geïnstalleerd is.

Elektrische aansluiting	Spanning - Frekwentie
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Zekering 20 A* (KT 7104 QO - Zekering 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Zekering 20 A* (KT 7104 QO - Zekering 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU-PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Zekering 16 A* (KT 7104 QO - Zekering 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Zekering 20 A* (KT 7104 QO - Zekering 20 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Zekering 16 A* (KT 7104 QO - Zekering 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Zekering 20 A* (KT 7104 QO - Zekering 25 A *)

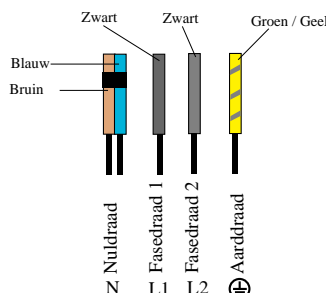
N:Zwart, BR:Bruin, BL:Blauw

* Toepassing van het gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens norm EN 335-2-6

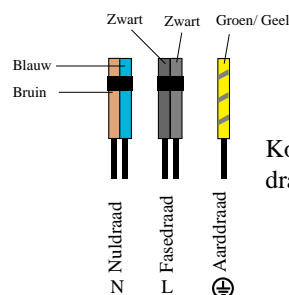
Aansluiting van type Y volgens norm EN 335-2-6

Beschrijving van de verbindingen

- Sluit de 5 draden op uw installatie aan en neem daarbij de kleur van de draden en de verbindingen in acht.



Tweefasige aansluiting



Eenfasige aansluiting

Koppel de 2 zwarte draden voor de fase

Opnemingsvermogen Max:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



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 en successievelijke modificaties.

Belangrijk: in het geval van installeren boven een ingebouwde oven moeten de elektrische aansluitingen van het kookvlak en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel uit veiligheidsoverwegingen als voor het vergemakkelijken van eventueel verwijderen van de oven.

De bedieningstoetsen van de kookplaat

Nadat u de kookplaat hebt aangesloten hoort u na enkele seconden een pieptoon: u kunt de kookplaat nu aanzetten.

De stroom inschakelen

U zet de kookplaat aan door met uw vinger de toets aan te raken .

Bediening van de kookzones:

Elke kookzone wordt bediend met behulp van een selectietoets, die op de afbeelding van de gezamenlijke kookzones wordt aangeduid,



en een tweedelig regelsysteem waarmee u het vermogen kunt instellen :



Om de kookzone in werking te stellen en het verwarmingsvermogen hoger te zetten, selecteert u eerst de gewenste kookzone en regelt vervolgens het vermogen, dat wordt voorgesteld door een schaalverdeling van 0 tot 9.

Om snel het maximale vermogen in te stellen, drukt u kort op de «-» toets. De kookzone werkt nu op 100%.

Gebruik de «booster» functie, om de stijging van de temperatuur van een kookzone te versnellen. Stel het vermogen van de kookzone in op het maximum (9) en druk dan op de «+» toets, de booster is in werking zodra het cijfer 9 verandert in «A». Kies de instelling waarvoor u de booster wilt gebruiken (van 1 tot 8). De booster stopt automatisch zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Om de kookzone uit te schakelen, drukt u gelijktijdig op de toetsen «+» en «-»: het vermogen van de kookzone daalt onmiddellijk tot nul en schakelt uit;


of drukt op de «-» toets: het vermogen van de kookzone daalt geleidelijk totdat het helemaal is uitgeschakeld.


Om de kookplaat uit te zetten drukt u op de  toets; hierdoor wordt de stroom van het apparaat uitgeschakeld.

Let op dat u de kookplaat deblokkeert voordat u hem uit zet.

4 restwarmte-indicators (C)

Zelfs na uitschakeling van een zone blijft het indicatorlampje branden; dit duidt erop dat de overeenkomstige zone nog warm is en een temperatuur van meer dan 60°C heeft. Het brandende lampje voorkomt dat u zich brandt.

Terwijl de kookplaat in werking is, kunt u het bedieningspaneel blokkeren zodat de instellingen niet ongewild gewijzigd kunnen worden (bijv. door een kind of tijdens het schoonmaken). Om dit te doen plaatst u uw vinger op de  toets; het lampje naast de toets gaat branden.

Als u de verwarmingssterkte wilt wijzigen of uitschakelen, drukt u opnieuw op de  toets en het lampje dooft.

Om de instellingen opnieuw te activeren moet u opnieuw de kookzone selecteren;

Veiligheden

Wanneer er langdurig op een toets wordt gedrukt of als er een voorwerp (pan, bestek e.d.) meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel wordt geplaatst, kan dit een pieptoon veroorzaken.

- Om de pieptoon te stoppen, moet u de oorzaak van de storing verhelpen; de spanning van de kookplaat is uitgeschakeld.
- Om de bedieningstoetsen opnieuw te activeren moet u het apparaat weer aanzetten.

Betreft uitsluitend de modellen KT 6104 en 7104

Werking van de uitbreidbare kookzones

Selecteer de kookzone en druk op de toets die overeenkomt met de zone-uitbreiding (concentrisch of ovaal) om de maximale omvang van de zone in werking te stellen.


Om terug te keren naar de minimale omvang van de zone drukt u opnieuw op de zone-uitbreidingstoets.

Een kooktijd programmeren

U kunt een kookzone (naar keuze) programmeren voor een tijdsduur van maximaal 99 minuten.

Na het verwarmingsvermogen te hebben ingesteld, programmeert u de kooktijd als volgt:

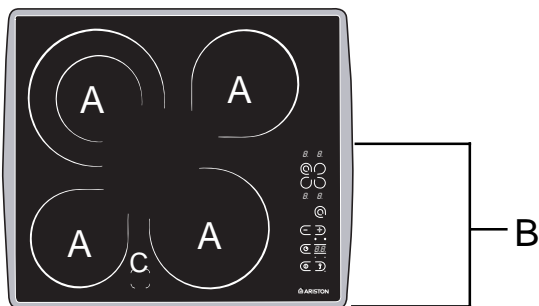
- druk op de programmatoets 

- stel de gewenste tijd in met de toetsen 

- bevestig de programmering door nogmaals op de programmatoets te drukken.

Het aftellen van de tijd tot aan het einde van de kooktijd begint meteen. Een geluidssignaal geeft aan dat de kooktijd is verstreken.

Beschrijving van het kookvlak



- A Kookzone
- B Bedieningsknoppen
- C Controlelampje resterende warmte

Beschrijving van de verwarmings-elementen

De stralingsplaten bestaan uit cirkelvormige weerstanden. Zij worden slechts rood na enkele tientallen seconden na het aanschakelen.

De gemengde halogeenplaten. Het kookvlak gebruikt elementen die zijn samengesteld uit twee halogeenlampen en een cirkelvormige weerstand. Dankzij deze combinatie krijgt u een uitstekende temperatuursverdeling over de gehele oppervlakte van de kookzone en houdt u het voordeel van de halogeenlampen. Het voornaamste kenmerk van de halogeenlampen is het onmiddellijk uitstralen van een grote hoeveelheid licht en hitte, dus:

- snelle verwarming zoals op een gasbrander
- een even snelle uitschakeling

Het gebruik is uitermate eenvoudig aangezien het analoog is aan het gebruik van de andere verwarmingselementen. Zie tabel 1.

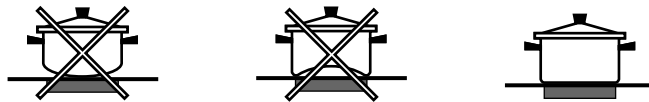
Tabel 1

Pos	kookgids
0	Uit
1	Gesmolten boter, warmhouden van gerechten
2	Hoog
3	
4	Sausjes, cremes
5	
6	Groente
7	
8	Pates - Riz
9	
10	Biefstuk - Omelet
11	
12	Frituren

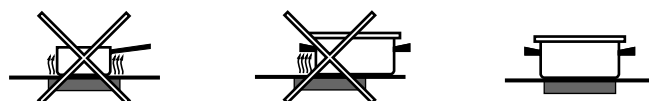
Aanwijzingen voor het gebruik van het keramische kookvlak

Voor de beste resultaten van uw kookvlak bestaan enkele fundamentele regels die u moet volgen bij het koken of bij het klaarmaken van de gerechten.

- Gebruik pannen met een platte bodem voor een goed contact met de kookzone.



- Gebruik pannen met een doorsnede die de kookzone geheel bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.



- Let erop dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor een goed contact en een lange levensduur van kookvlak en pannen.

- Gebruik geen pannen die gebruikt zijn op gasformuizen. De hitteconcentratie van een gasbrander kan de bodem van de pan enigszins vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat als u deze pan op een keramisch kookvlak gebruikt.

- Laat nooit een kookzone ingeschakeld staan zonder een pan erop aangezien de hitte dan snel maximum wordt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.

- Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur warm blijft nadat hij is uitgeschakeld; plaats niet per ongeluk voorwerpen op de nog warme zone.

- Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.

- Kom niet te dicht bij de warme kookzones.

- Het keramische glas waar het kookvlak van is gemaakt, is zeer sterk. Mocht er een barst in komen, gebruik het kookvlak dan niet en sluit de stroom af.

- **Aanwijzing voor het eerste gebruik:** de lijm die is gebruikt voor het verzegelen van het glas laat gedurende het verblijf in het magazijn vetresten op het glas achter. Verwijder deze vòòr het eerste gebruik van het apparaat met een normaal poetsmiddel (niet-schurende poetscrème). Gedurende de eerste uren van gebruik ruikt u een rubberlucht, die echter spoedig verdwijnt.

- Het keramische kookvlak is bestand tegen hitte-schommelingen en stoten. Het kan echter breken als het getroffen wordt door een puntig voorwerp. Sluit in dit geval de stroom af en wendt u tot een erkend installateur voor de reparatie.

Reinigen en onderhoud

Houdt het kookvlak altijd schoon. Voordat u gaat reinigen moet u zich ervan verzekeren dat het kookvlak is uitgeschakeld en dat het koud is.

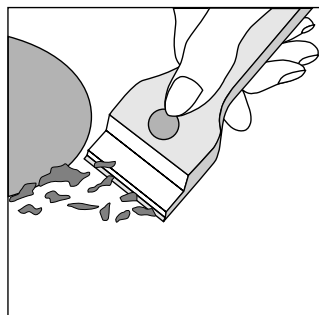
Roestvrij stalen lijst (slechts op enkele modellen)

Roestvrij staal kan gevlekt raken als het lange tijd in contact is met kalkhoudend water of met agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Wij raden aan goed met water te spoelen en af te drogen na het reinigen. Verwijder ook eventueel geknoeid water.

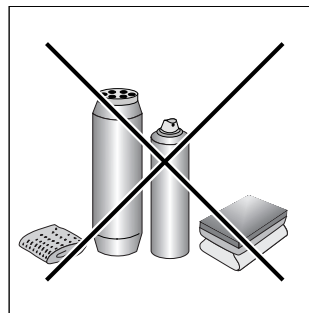
Reinigen van het kookvlak

Voordat u gaat koken moet het kookvlak schoon gemaakt worden met een vochtige doek om stof en eventuele overgekookte voedselresten te verwijderen. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een lauw sop. Af en toe zal het noodzakelijk zijn producten te gebruiken die speciaal voor het reinigen van keramische kookvlakken zijn. Gebruik eerst een schrapertje (niet bijgeleverd) voor het verwijderen van bijvoorbeeld

CERA etensresten en vet.



Reinig het kookvlak als het lauw is; gebruik het juiste middel en keukenpapier, wrijf met een vochtige doek en droog af. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetisch materiaal dat per ongeluk gesmolten is, zoals ook suiker of suikerhoudend voedsel, moeten onmiddellijk van de nog warme kookzone verwijderd worden met een schrapertje. Speciale schoonmaakmiddelen vormen een vuilafwerend laagje. Dit beschermt het oppervlak ook tegen eventuele schade veroorzaakt door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schurende producten; vermijd ook chemisch agressieve middelen zoals oven-spray of ontvlekkingsproducten.



Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

- 1** Dieses Gerät wurde für den Gebrauch nicht professioneller Art in Haushalten konzipiert.
- 2** Vor Gebrauch des Gerätes lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise bitte aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- 3** Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, da sie eine große Gefahrenquelle darstellen.
- 4** 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 nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.
- 5** Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige 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 zur Verantwortung gezogen werden.
- 6** Vor Anschluß des Gerätes ist zu kontrollieren, daß die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- 7** Vergewissern Sie sich, 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.
- 8** Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von 3 mm oder höher vorgesehen werden.
- 9** Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es ausdrücklich geschaffen wurde, eingesetzt werden.
- 10** Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und demnach als gefährlich anzusehen.
- 11** Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- 12** Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
 - benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
 - verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
 - 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 untauglichen Personen benutzen.
- 13** Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- 14** Sollte das Glas Ihres Ceranfeldes springen, ist das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen. Wenden Sie sich für die Reparatur bitte ausschließlich an die zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.
- 15** 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.
- 16** Das Ceranfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch besteht die Gefahr, es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen oder scharfkantigen Gegenständen zu zerbrechen. In einem solchen Fall raten wir Ihnen, das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen und den Kundendienst anzufordern.
- 17** Bitte berücksichtigen Sie, daß die Kochstellen noch für mindestens 1/2 Stunde nach Ausschalten heiß bleiben. Achten Sie deshalb darauf, daß nichts unbeabsichtigt darauf abgelegt wird.
- 18** Schalten Sie die Kochstellen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Plastikfolie liegen sollte.
- 19** Fassen Sie nicht auf die Kochstellen, wenn diese noch heiß sind.
- 20** Achten Sie bitte bei Gebrauch von kleinen Elektrogeräten in Kochfeldnähe darauf, daß das Kabel keine heißen Kochstellen berührt.
- 21** Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer so auf die Kochstelle, daß jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen ausgeschlossen wird.
- 22** Lassen Sie auf keinen Fall eine Kochstelle eingeschaltet, auf der sich kein Kochgeschirr befindet. Sie könnte in kürzester Zeit auf höchste Temperaturen aufheizen, was die Heizelemente unweigerlich beschädigen würde.
- 23** Ratschläge für die erste Inbetriebnahme. Der zur Befestigung des Kochfeldes verwendete Leim könnte Fettspuren hinterlassen; in einem solchen Falle sind diese vor Inbetriebnahme des Gerätes mit einem milden Spülmittel zu beseitigen. In den ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Installation

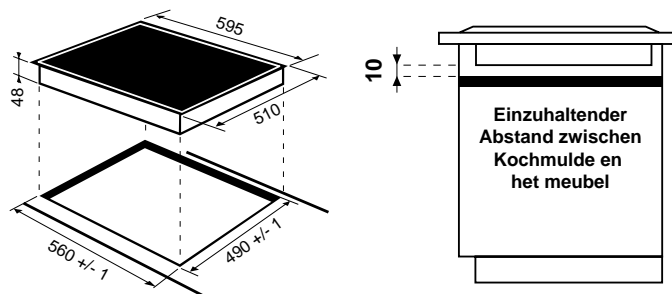
Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den gelten Richtlinien.

Wichtig: Vor jedem beliebigen Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muß die Stromversorgung zur Kochmulde unterbrochen werden.

Installation der Einbaukochmulden

Die Einbaukochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen gemäß der Norm CEI 335-2-6 ausgelegt, und können somit nicht neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsfläche überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Die Dunstabzugshaube ist gemäß den Anforderungen ihrer Gebrauchsanleitungen zu installieren.
- Das Einbau-Ceranfeld kann auf jede Arbeitsfläche mit einer Tiefe von 600 mm oder mehr installiert werden, unter der Bedingung jedoch, daß das Material Temperaturen von 100°C standhält. Die Abmessungen und die Position des Ausschnitts sind auf nachstehender Abbildung veranschaulicht.



X (CEI 335-2-6)

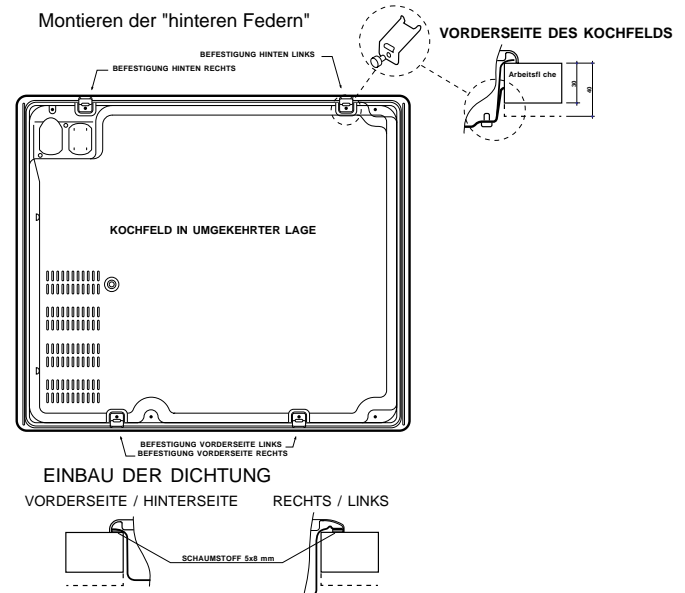
Obige Maße müssen unbedingt eingehalten werden, da eine unkorrekte Installation ein Überhitzen der angrenzenden Oberflächen verursachen würde. Es wird empfohlen, das Kochfeld in einem Abstand von mindestens 40 mm von der Rückwand oder anderen vertikalen Wänden zu installieren, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten, sowie ein Überhitzen der angrenzenden Oberflächen zu vermeiden. Zu der Kochmulde wird eine Dichtung geliefert. Stellen Sie sicher, daß diese einwandfrei an der Unterseite des Kochmuldenrahmens haftet. Es ist absolut wichtig, daß die Dichtung gut bis in die Ecken reicht und die Kochmulde perfekt umgibt, um eine vollkommene Dichtheit zwischen Arbeitsfläche und Kochmulde zu garantieren, und demnach ein Eindringen von eventuell übergekochten Flüssigkeiten usw. in den Unterschrank auszuschließen. Befestigen Sie

Sehr wichtig

Es ist unbedingt notwendig, die Vitrokeramik-Kochplatte auf eine hundertprozentig ebene Auflagefläche einzubauen. Die durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufenen Verformungen können die Eigenschaften der Kochplatte und ihre Leistungen beeinträchtigen und verschlechtern. Es muss unbedingt nach den nebenstehend angegebenen Massen ausgeschnitten werden.

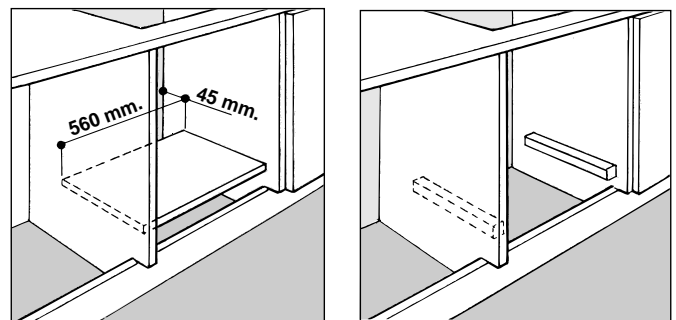
Wichtig: Die Arbeits- bzw. Oberfläche, in die die Kochmulde eingesetzt wird, muß perfekt eben sein. Durch eine unkorrekte Montage verursachte Deformationen können die Eigenschaften sowie die Leistungen der Kochmulde beeinträchtigen.

Die Befestigungsfedern sind mit Torx-Schrauben befestigt. Um das Kochfeld auszubauen, sind entweder die beiden vorderen oder die beiden hinteren Schrauben loszuschrauben. **Daher müssen alle Schrauben unbedingt zugänglich bleiben**



- Sollte unter der Kochmulde ein Isolierpaneel installiert werden, dann muß dieses in einem Abstand von mindestens 20 mm vom Kochmuldenboden angebracht werden.

Anmerkung: Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, sollte der Backofen so eingesetzt werden, daß er auf zwei Holzleisten aufstützt. Sollte eine durchgehende Auflagefläche vorhanden sein, muß diese mit einer hinteren Öffnung von mindestens 45x560 mm versehen werden.



Der Einbaubackofen muß mit einer Zwangsbelüftungs Kühlung ausgerüstet sein.

Elektrischer Anschluß

• Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn es fachgerecht und gemäß den geltenden Normen der elektrischen Sicherheit an die Erdungsvorrichtung angeschlossen wird.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Schäden, die auf eine mangelhafte Erdungsvorrichtung zurückzuführen sind.

Wichtige Hinweise

Ihr Kochfeld wird mit einem speziellen ARISTON-Anschlußkabel geliefert.

Im Fall der Beschädigung dieses Kabels darf es nur durch einen anerkannten Techniker ersetzt werden.

Vor jedem Eingriff unbedingt den Netzanschluß des Gerätes herausziehen.

• Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz
Das Kabel ist mit einem der auf dem Typenschild angegebenen Last entsprechenden Stecker zu versehen. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluß vergewissern Sie sich bitte, daß:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten können (siehe Typenschild);
- die Stromversorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose bzw. der allpolige Schalter bei installierter Kochmulde leicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluß	Versorgungsspannung
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ-GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Sicherung 20 A* (KT 7104 QO - Sicherung 25 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Sicherung 20 A* (KT 7104 QO - Sicherung 25 A *)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU-PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Sicherung 16 A* (KT 7104 QO - Sicherung 20 A *)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Sicherung 20 A* (KT 7104 QO - Sicherung 20 A *)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Sicherung 16 A* (KT 7104 QO - Sicherung 20 A *)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Sicherung 20 A* (KT 7104 QO - Sicherung 25 A *)

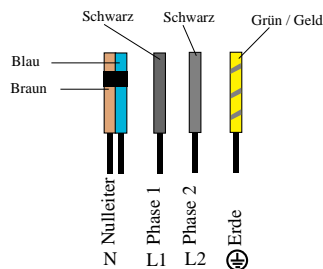
NOIR:Schwarz, BR: Braun, BL:Blau

* Anwendung des Simultaneitätskoeffizienten gemäß der Norm EN 335-2-6/1990

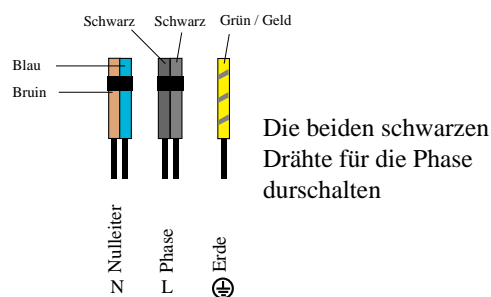
Anschluß vom Typ Y gemäß der Norm EN 335-2-6

Beschreibung der Schaltungen

- Die Dräht an Ihrer Installation feststecken; dabei auf die Übereinstimmung der Farben zwischen Drähten und Schaltungen achten.



Zweiphasige Schaltung



Einphasige Schaltung

Maximale Stromaufnahme

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/CEE vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/CEE vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Achtung: Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen die Elektroanschlüsse des Backofens und die der Einbaumulde getrennt vorgenommen werden. Dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um ein eventuell erforderliches Herausziehen des Backofens zu erleichtern.

Bedienung des Kochfeldes

Beim Anschluß des Kochfeldes ertönt nach einigen Sekunden ein Signal: Ihr Kochfeld kann eingeschaltet werden.

Unterspannungsetzen

Das Kochfeld wird unter Spannung gesetzt, indem ein Finger auf die Taste  gelegt wird..

Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen erfolgt über Auswahlschalter, deren Serigraphie die Kochzonen darstellt



sowie über ein Ensemble zum Regeln der Heizleistung:



Zum Inbetriebsetzen der Kochzone und Erhöhen der Heizleistung die Taste der gewünschten Kochzone drücken, dann die Heizleistung einstellen, die auf einer Skala von 0 bis 9 angezeigt wird.


Um umgehend die maximale Heizleistung zu erhalten, kurz auf die Taste «-» drücken, die Kochzone funktioniert mit maximaler Leistung.

Um das Ansteigen der Heizleistung zu beschleunigen, die Boosterfunktion einschalten; die maximale Heizleistung (9) der Kochzone einstellen, dann auf die Taste «+» drücken; der Booster ist eingeschaltet, wenn statt der Ziffer 9 der Buchstabe «A» erscheint. Die gewünschte Heizstärke wählen (1 bis 8).

Der Booster schaltet sich automatisch ab, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig auf die Tasten «+» und «-» drücken: die Heizleistung wird augenblicklich auf 0 gesenkt und schaltet sich ab; *oder* auf die Taste «-» drücken: die Heizleistung sinkt schrittweise bis zum völligen Abschalten.

Zum Außerbetriebsetzen des Kochfeldes auf die


Taste  drücken; das Gerät steht nicht mehr unter Spannung. Vor dem Außerbetriebsetzen ist die Sperrfunktion zu deaktivieren.


4 Resthitzeanzeigen (C)

Diese Anzeigen leuchten selbst nach dem Abschalten und zeigen an, daß die entsprechende Kochzone noch immer eine Temperatur von über 60°C aufweist. Eine leuchtende Resthitzeanzeige warnt vor eventueller Verbrennungsgefahr.

Sperrern der Betriebstasten

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, kann die Bedienblende gesperrt werden, um ein versehentliches Verändern der Einstellung (Kinder, Reinigung usw.) zu verhindern.

Dazu ist der Finger auf die Taste  zu legen, die Anzeige neben der Taste leuchtet auf.

Um die Heizleistung zu ändern oder den Garvorgang abzuschalten, ist erneut auf die Taste , zu drücken, die Anzeige erlischt.

Zum erneuten Aktivieren der Einstellungen ist die gewünschte Kochzone erneut mit dem Auswahlschalter aufzurufen.

Sicherheitsvorrichtungen

Befindet sich ein Gegenstand (Kochgeschirr oder -utensil usw.) länger als 10 Sekunden auf einer Taste der Bedienblende oder wird verlängert Druck auf eine der Tasten ausgeübt, so ertönt ein Signal.

- Um dieses Signal abzuschalten, ist die Störquelle zu entfernen, das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Zum erneuten Aktivieren der Bedienblende ist das Gerät erneut unter Spannung zu setzen.

Nur für die Modelle KT 6104 & 7104

Bedienung der Zweikreis- und Bräterzonen

Die gewünschte Kochzone auswählen, dann auf die Taste für die Erweiterung (konzentrisch oder oval) drücken, um die maximale Fläche der Zone einzustellen.

Um die Fläche wieder zu reduzieren, erneut auf die Erweiterungstaste drücken.

Programmieren der Garzeit

Es kann wahlweise eine Kochzone für eine Dauer von maximal 99 Minuten programmiert werden.

Nach Einstellen der Heizleistung ist die Garzeit wie folgt zu programmieren:

- Auf die Programmierstaste drücken



- Die gewünschte Dauer mit Hilfe der beiden Tasten

einstellen

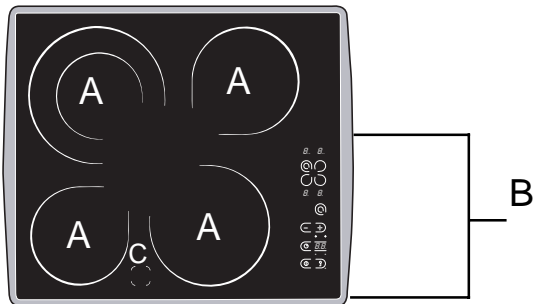


- Die Programmierung durch erneutes Drücken auf die Programmierstaste bestätigen.

Der Ablauf der gewünschten Garzeit setzt augenblicklich ein. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.

Die verschiedenen Funktionen der Kochmulde

Beschreibung der Kochplatte



- A Kochzonen
- B Schaltknöpfe
- C Restwärme-Kontrolleuchten

Beschreibung der Heizelemente

Bei den **Strahlerelementen** handelt es sich um kreisförmige Heizwiderstände, die nach Einschalten in wenigen Sekunden glühend werden.

Die **Kombi/Halogenstrahler**, mit der die Kochmulde ausgestattet ist, bestehen aus 2 Halogenlampen und einem kreisförmigen Heizwiderstand. Dank dieser Kombination wird eine äußerst optimale Wärmeverteilung auf der gesamten Kochzone gewährleistet, die Vorteile der Halogenlampen bleiben unveränderlich erhalten. Haupteigenschaft der Halogenlampen ist die gleichzeitige Ausstrahlung einer großen Licht- und Wärmemenge, und dies bedeutet:

- schnelles Aufheizen, wie das eines Gasbrenners
- und genau so rasches Abschalten.

Ihr Einsatz ist äußerst einfach, so wie der der anderen Heizelemente.

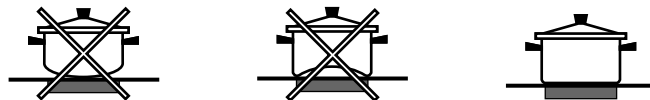
Beachten Sie hierzu die Tabelle.

Position	Heizstrahler
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten
3	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten
4	Für Cremes und Soßen
5	Für Cremes und Soßen
6	Zum Weitergaren bei Kochtemperatur
7	Zum Weitergaren bei Kochtemperatur
8	Für Braten
9	Für Braten
10	Für große Portionen Suppenfleisch
11	Für große Portionen Suppenfleisch
12	Zum Frittieren

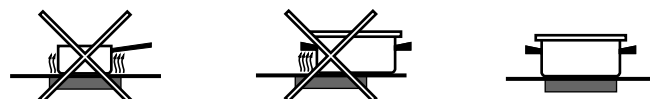
Anweisungen zum Gebrauch des Ceran-Kochfeldes

Um optimale Leistungen Ihres Ceranfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten:

- Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser, der kleiner ist, als der der Kochzone, Wird die Kochzone nicht vom Topfboden bedeckt, geht ungenutzte Energie verloren.



- Der Geschirrboden muß sauber und trocken sein, um eine perfekte Auflage auf der Kochzone und eine längere Lebensdauer Ihres Ceranfeldes und Ihrer Töpfe zu gewährleisten.

- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Ceranfeld mehr gewährleisten.

- Lassen Sie die Kochzone nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Sie würde in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur aufheizen, wodurch die Heizelemente beschädigt werden könnten.

- Vergessen Sie nicht, daß die Kochzonen auch nach Abstellen noch für mindestens eine halbe Stunde nach Ausschalten heiß bleiben, legen Sie demnach keinerlei Gegenstände darauf ab.

- Schalten Sie keine Kochzone ein, wenn Alu- oder Plastikfolie darauf abgelegt wurde.

- Fassen Sie nicht mit den Händen auf die heißen Kochzonen.

Die Glaskeramik, aus der Ihr Ceranfeld besteht, ist äußerst widerstandsfähig. Sollten dennoch Brüche auftreten, dann verwenden Sie bitte die Kochmulde nicht mehr und schalten diese vom Stromnetz ab.

- **Ratschläge für die erste Inbetriebnahme.** Der zur Befestigung des Kochfeldes verwendete Leim könnte Fettsuren hinterlassen; in einem solchen Falle sind diese vor Inbetriebnahme des Gerätes mit einem milden Spülmittel zu beseitigen. In den ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

- Das Ceranfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch besteht die Gefahr, es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen oder scharfkantigen Gegenständen zu zerbrechen. In einem solchen Fall raten wir Ihnen, das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen und den Kundendienst anzufordern.

Reinigung und Pflege

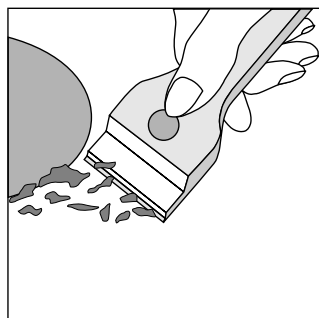
Halten Sie das Ceranfeld stets perfekt sauber. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, das sämtliche Kochzonen ausgeschaltet und erkaltet sind.

Inox-Stahumrahmung (nur an einigen Modellen)

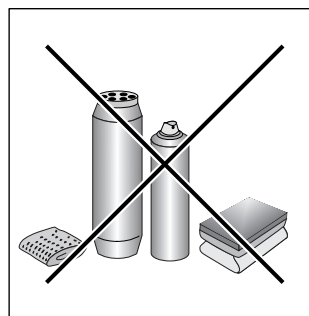
Auf den Inoxidstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls abgetrocknet werden.

Reinigung der Kochfelder

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubstellen oder eventuelle alten Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Ceranfelder sind regelmäßig mit den entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialmitteln zu reinigen. Entfernen Sie vorher sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem geeigneten Schaber, wie z.B. **CERA** (nicht mitgeliefert).



Reinigen Sie das Ceranfeld, wenn es noch lauwarm ist; verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel und Küchenpapier, reiben Sie es mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie mit Küchenpapier nach. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber entfernt werden. Ratsam ist die Verwendung von Spezial-Reinigern, die nach Auftragen einen leichten durchsichtigen Film bilden, der Schmutz abstößt. Dieser leichte Schutzfilm schützt Ihr Kochfeld außerdem vor Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder -mittel und vermeiden Sie scharfe chemische Reinigungsmittel, wie Backofensprays oder Fleckenmittel.



Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Conselhos e recomendações

1. Este aparelho foi concebido para uma utilização profissional, no interior de uma habitação.
2. Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente o folheto de utilização pois contém instruções muito importantes relativas à segurança da instalação, à utilização e à manutenção. Conserve cuidadosamente este caderno para qualquer futura consulta.
3. Após desembalar o aparelho, verificar que não foi danificado. Em caso de dúvida, antes de utilizar o aparelho, consulte um técnico qualificada. Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistireno expandido, pregos, etc...) devem ser mantidos fora do alcance das crianças pois podem ser perigosos.
4. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as instruções do fabricante e por um técnico qualificado profissionalmente. O fabricante recusa qualquer responsabilidade em caso de acidentes provocados a pessoas, animais ou bens devido a uma instalação incorrecta do aparelho.
5. A segurança eléctrica deste aparelho só é garantida se ele for correctamente conectado à ligação à terra em conformidade com as normas relativas à segurança eléctrica. É indispensável verificar se esta condição fundamental de segurança foi bem respeitada: em caso de dúvida, é preciso dirigir-se a uma pessoa qualificada para um controlo minucioso da instalação eléctrica. O fabricante não pode em nenhum caso ser considerado responsável pelos danos que podem surgir se a instalação de ligação à terra for defeituosa.
6. Antes de ligar o aparelho, verificar se as características técnicas inscritas na placa correspondem às características da instalação eléctrica.
7. Verificar se a carga eléctrica da instalação e as tomadas são aptas para suportar a potência máxima do aparelho inscrita na placa. Em caso de dúvida, dirija-se a uma pessoa qualificada.
8. Aquando da instalação, é preciso prever um interruptor omipolar com uma distância de abertura entre os contactos superior ou igual a 3 mm.
9. Este aparelho só se destina à utilização para a qual foi concebido.
10. Qualquer outra utilização (como por exemplo o aquecimento de um quarto) é inadequada e, como tal, perigosa.
11. O fabricante recusa qualquer responsabilidade em caso de danos provocados por uma utilização inadequada ou errada.
12. O uso de qualquer aparelho eléctrico implica o respeito de certas regras fundamentais. A saber.
 - nunca utilizar o aparelho com os pés descalços
 - nunca utilizar extensões; se for necessário, fazê-lo com um máximo de precaução
 - nunca puxar pelo fio de alimentação ou pelo aparelho para desligar a ficha da tomada.
 - não expor o aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
 - nunca deixar utilizar o aparelho pelas crianças ou por pessoas incapazes de o fazer, sem vigilância.
13. Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, apagar o aparelho desligando a ficha ou apagando o interruptor de instalação eléctrica.
14. E o vidro for fracturado, desligue imediatamente o aparelho. Para a reparação, dirija-se exclusivamente a um centro de Serviço Pós - venda autorizado e utilize só peças de substituição de origem. O não cumprimento do que precede pode comprometer a segurança do aparelho.
15. Se decidir não utilizar mais o aparelho, recomenda-se que inutilize-o cortando o cordão de alimentação, depois de ter desligado a tomada. Recomendamos vivamente que neutralize as partes do aparelho susceptíveis de representar um perigo, sobretudo em relação às crianças que poderiam servir-se dele para brincar.
16. A placa vitrocerâmica resiste aos choques térmicos e mecânicos. No entanto, pode quebrar-se sob o efeito de um choque provocado por um objecto pontiagudo, por exemplo, uma ferramenta. Neste caso, corte desligue-o imediatamente e contacte um centro de Serviço Após-Venda autorizado para a reparação.
17. Não esquecer que a zona de aquecimento permanece quente durante pelo menos uma meia hora depois de a placa ter sido apagada; esteja atento para não colocar, por distração, recipientes ou objectos na zona ainda quente.
18. Não acenda as zonas de aquecimento se as folhas de alumínio ou os objectos em matéria plástica tiverem sido colocados na placa de cozedura.
19. Não se aproximar das zonas de aquecimento enquanto estas estiverem quentes.
20. Se utilizar pequenos electrodomésticos vizinhos do plano de cozedura, esteja atento de modo a que o cordão de alimentação não toque nas partes quentes.
21. Tomar cuidado para que os cabos das caçarolas estejam sempre voltados para o interior da placa de cozedura para evitar chocar com eles acidentalmente.
22. Nunca deixar uma zona de cozedura acesa sem caçarola por cima porque neste caso, o calor máximo é alcançado rapidamente e há risco de danificar os elementos de aquecimento.
23. Instruções a seguir antes de pôr em funcionamento a placa de cozedura: a cola utilizada para as juntas, deixa traços de gordura no vidro, durante o período de armazenamento. Aconselhamos de as eliminar antes de utilizar o aparelho, servindo-se para isso de um produto de limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode libertar-se do aparelho um cheiro de borracha mas ele desaparecerá rapidamente.

Instalação

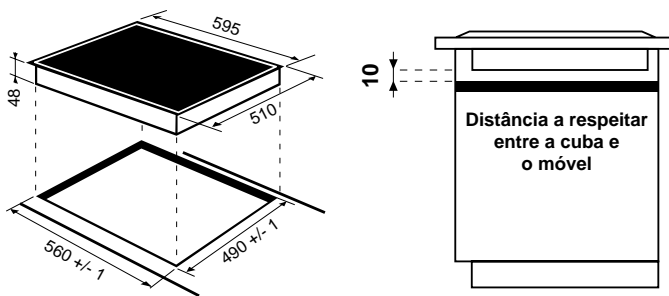
As instruções que seguem, destinam-se ao instalador qualificado para ajudar a efectuar as operações de instalação, de regulação e de manutenção técnica o mais correctamente possível e respeitando as normas em vigor.

Importante: antes de qualquer operação de regulação, de manutenção, etc, desligar a placa de cozedura.

Instalação das placas de cozedura a encastrar

As placas são predipostas com um grau de protecção contra o aquecimento excessivo de tipo X, em conformidade com a norma CEI 335-2-6; por conseguinte, não as podemos instalar ao lado de moveis cuja altura ultrapasse a do plano de trabalho. Para uma instalação correcta das placas de cozedura, é preciso observar a seguintes instruções:

- Os exaustores de cheiros devem ser instalados segundo as instruções e sob as condições previstas no folheto informativo fornecido com o exaustor de cheiros.
- O plano em vitrocerâmica a encastrar pode ser instalado sobre qualquer tipo Top de 600 mm de profundidade, ou mais com a condição de ser fabricada num material que resista a temperaturas indo até 100°C. As dimensões e a posição do orifício estão ilustradas na figura.



X (CEI 335-2-6)

Estas dimensões devem ser imperativamente respeitadas pois a instalação incorrecta pode provocar sobreaquecimentos nas superfícies à volta da placa de cozedura. A placa de cozedura deve ser posicionada no mínimo a 40 mm de distância em relação à parede traseira ou a qualquer outra superfície vertical, para permitir uma boa ventilação e para evitar o sobreaquecimento das superfícies à volta do aparelho. É fornecida com a placa de cozedura uma junta, tome cuidado para que a junta adira perfeitamente por baixo do quadro da placa de cozedura. É absolutamente necessário que a junta chegue bem até aos cantos da placa de cozedura e encerre totalmente esta última à volta para assegurar a perfeita impermeabilidade entre a placa e o Top, pois caso qualquer líquido ou alimento transborde, evita assim que haja infiltrações no móvel por baixo da placa de cozedura.

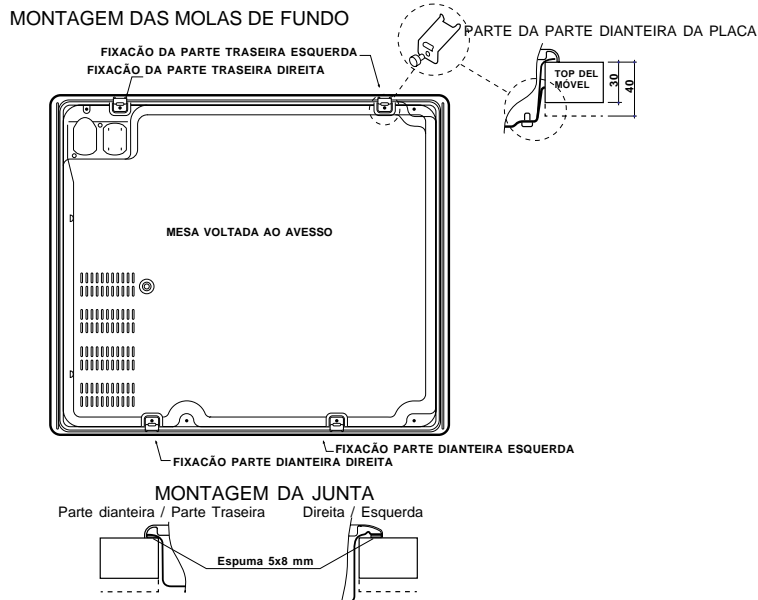
Muito importante : É imperativo assegurar o encastramento da placa vitrocerâmica numa superfície de apoio perfeitamente plana. As deformações provocadas por uma fixação defeituosa fazem correr o risco de alterar as características do plano de cozedura, assim como a sua eficácia.

Deve sobretudo colocar correctamente a junta que envolve o bordo do plano de cozedura a fim de evitar qualquer infiltração no móvel de suporte.

As molas de fixação são aparafusadas com parafusos Torx. Para retirar a placa do encastramento, é preciso desaparafusar quer os parafusos Torx da parte dianteira quer os parafusos Torx das traseiras.

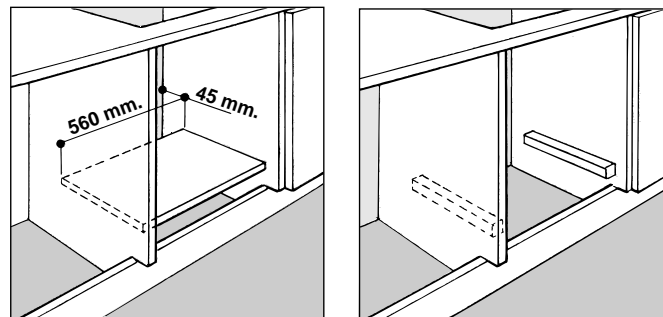
É a razão porque é imperativo deixar estes parafusos acessíveis.

Inserir a placa de cozedura no orifício de encastramento apoiando bem à volta do quadro para que a placa adira perfeitamente ao Top.



- Se se montar um painel de madeira como isolamento, este último deve ser colocado a uma distância de pelo menos 20 mm da parte inferior da placa de cozedura.

Nota: Se a placa for instalada por cima de um forno encastrado, aconselha-se de montar o forno de maneira a que ele assente sobre dois pedaços de madeira, no entanto se o plano de apoio for contínuo, é preciso prever uma abertura de pelo menos 45x560 mm na parte traseira.



O forno encastrado deve estar equipado duma ventilação forçada de arrefecimento.

Ligação eléctrica

A segurança eléctrica deste aparelho só é garantida se ele estiver correctamente ligado à instalação de ligação à terra, em conformidade com as normas de segurança eléctrica. O fabricante não pode em nenhum caso ser considerado responsável pelos danos que podem ocorrer se a instalação à terra for defeituosa.

Observações importantes

A sua placa de cozedura é entregue com um cordão de ligação específico ARISTON.

Se este cabo for danificado, deve ser substituído por uma técnica autorizado.

Desligar o aparelho antes de qualquer intervenção.

Ligação do cordão de alimentação à linha eléctrica

Monte sobre o cordão uma tomada normalizada para a carga inscrita na placa de características; em caso de ligação directa à linha eléctrica, intercale entre o aparelho e a instalação eléctrica um interruptor omnipolar, com abertura mínima de 3 mm entre os contactos, dimensionado à carga e em conformidade com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cordão de alimentação deve ser colocado de maneira a não atingir em nenhum ponto uma temperatura que ultrapasse a temperatura ambiente de mais de 50°C. Antes de proceder à ligação, assegure-se de que:

- o fusível redutor e a instalação do apartamento possam suportar a carga do aparelho (ver a placa das características);
- a instalação eléctrica esteja bem equipada com uma ligação à terra eficaz obedecendo às normas e às disposições previstas pela lei;
- a tomada ou o interruptor omnipolar possam ser facilmente alcançados após a instalação.

Ligação eléctrica	Alimentação eléctrica
	AT-FR-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT- LU-RE-FI-GR-PT-SE-MA-NZ GB-DK-NL 230 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusível 20 A* (KT 7104 QO - Fusível 25 A*)
	FR - BE - NO 230 V - 2 ~ 50 Hz Fusível 20 A* (KT 7104 QO - Fusível 25 A*)
	AT-FR-BE-CH-DE-ES-IL-IS-IT-LU PT-SE-MA-NZ-DK-NL 400 V - 2 + N ~ 50 Hz Fusível 16 A* (KT 7104 QO - Fusível 20 A*)
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz Fusível 20 A* (KT 7104 QO - Fusível 20 A*)
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz Fusível 16 A* (KT 7104 QO - Fusível 20 A*)
	CY-MT-AU-KW 240 V - 1 + N ~ 50 Hz Fusível 20 A* (KT 7104 QO - Fusível 25 A*)

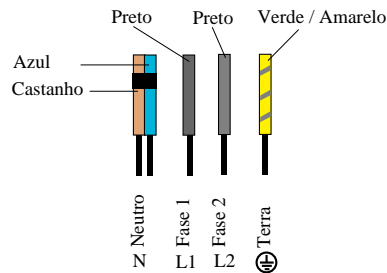
N: Preto, BR: Castanho, BL: Azul

* Aplicação do coeficiente de simultaneidade segundo a norma EN 335-2-6

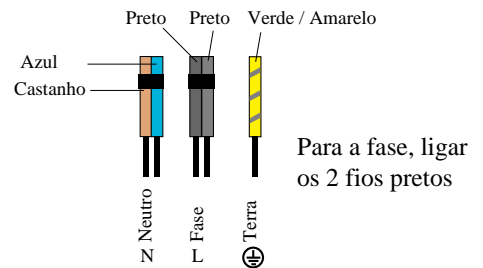
Ligação de tipo Y segundo a norma EN 335-2-6

Descrição das ligações

Ligue os 5 fios na sua instalação respeitando a cor dos fios e as ligações.



Ligação bifásica



Ligação monofásica

Para a fase, ligar os 2 fios pretos

Absorção Máxima:

KT 6004 Q	6200W
KT 6001 H	6400W
KT 6104 QD	6200W
KT 7104 QO	7400W



Este aparelho obedece às seguintes Directivas Comunitárias:


- 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 e modificações sucessivas

Atenção: Se a placa de cozedura for instalada por cima de um forno encastrado, a ligação eléctrica da placa e a do forno devem ser feitas separadamente e por razões de segurança e para simplificar as operações destinadas a extrair o forno, caso isso venha a ser necessário.

Os diferentes comandos da placa

Aquando da ligação da mesa, um bip sonoro retine no fim de alguns segundos: pode agora aceder a sua placa.

Colocar sob tensão

Para colocar a placa sob tensão apoiar com o dedo na tecla .

Comando dos focos

Cada foco é comandada por teclas de selecção cuja serigrafia é uma reprodução dos desenhos dos focos.



e por um conjunto de regulação de potência em duas partes:



Para fazer funcionar o foco e aumentar a potência de aquecimento, seleccionar o foco escolhido. Depois regular a potência, esta é visualizada por uma graduação de 0 a 9.


Para colocar rapidamente a potência no máximo, prima brevemente na tecla “-”, o foco funciona a 100%.

Para acelerar a subida da temperatura do foco utilize a função “booster”, regule a potência do foco no máximo (9), depois carregue na tecla “+”, o booster é lançado quando o número 9 passa a “A”. Escolha a regulação em booster (de 1 a 8). O booster pára automaticamente quando a temperatura de regulação é atingida.

Para parar o foco, prima ao mesmo tempo todas as teclas “+” e “-”: a potência do foco volta imediatamente a zero e apaga-se;

ou prima na tecla “-”: a potência do foco baixa progressivamente até à extinção.

Para parar o funcionamento da placa, prima a tecla


; o aparelho é então desligado.

Deve desencravar a placa antes de parar o funcionamento.

4 indicadores de calor residual (C)

Mesmo após a paragem, o indicador permanece aceso, indica que a zona correspondente ainda está quente, a uma temperatura superior a 60°C. O indicador aceso previne contra o risco de queimadura.

Desactivação dos comandos

Quando a placa está a funcionar, é possível desactivar o painel de comandos para que a regulação não seja modificada por inadvertência (crianças, limpeza...). Basta tocar com o dedo na tecla  o indicador situado ao lado da tecla acende-se. Para modificar o modo de aquecimento ou parar a cozedura, basta premir

novamente na tecla , o indicador apaga-se.

Deve seleccionar de novo o foco para activar novamente as regulações.

Seguranças

Um objecto (caçarola, tampa...) colocado durante mais de 10 segundos ou uma pressão prolongada numa tecla na zona dos comandos pode provocar um bip sonoro.

- para parar o bip sonoro, retire a causa do problema, a placa apaga-se.
- para reactivar os comandos, acenda o aparelho.

Modelos KT 6104&7104 unicamente

Funcionamento das zonas duplas

Seleccionar o foco e depois premir a tecla correspondente à extinção (concêntrica ou oval) para acender a zona no máximo.

Para voltar à zona mínima, basta premir novamente a tecla de extinção.

Programação da duração de cozedura.

É possível programar 1 foco (à escolha) para uma duração até 99 minutos.

Depois de ter escolhido a potência de aquecimento, programar a duração de cozedura da seguinte maneira:

- premir na tecla de programação



- regular o tempo desejado com as teclas

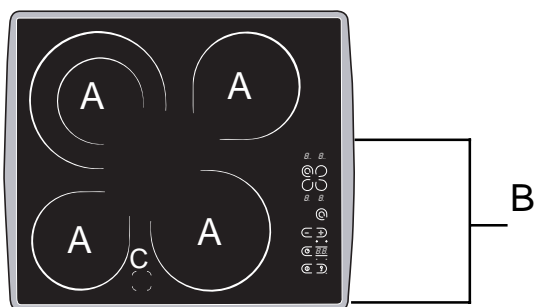


- validar a programação premindo uma segunda vez a tecla de programação.

O desconto do tempo começa logo até final da cozedura. Um sinal sonoro indica que a cozedura terminou.

As diferentes funções da placa

Descrição da placa de cozedura



- A Zona de aquecimento
- B Comandos
- C Indicador de calor residual

Descrição dos elementos de aquecimento

Os elementos radiantes são formados por resistências circulares. Uma vez acesos, ficam vermelhos após uma dezena de segundos.

Os elementos halogénios mistos. A placa utiliza elementos compostos por duas lâmpadas halogénias e uma resistência circular. Graças a esta combinação, obtém-se uma distribuição otimizada da temperatura em toda a superfície da zona de aquecimento, sem renunciar às numerosas vantagens das lâmpadas halogénias. As lâmpadas halogénias caracterizam-se principalmente pela emissão instantânea de uma grande quantidade de luz e de calor, o que conduz a:

- uma subida rápida de temperatura totalmente semelhante à de um bico de gás
- uma extinção igualmente rápida.

A sua utilização é extremamente simples, absolutamente análoga à dos outros elementos de aquecimento.

Reporte-se ao quadro 1.

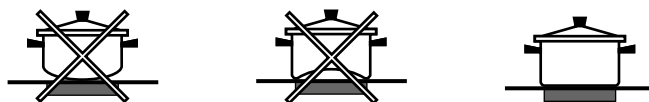
Quadro 1

Pos	Placa automática
0	Apagado
1	Para derreter a manteiga, o chocolate
2	Para aquecer os líquidos
3	
4	Para os cremes e molhos
5	
6	Cozido à portuguesa + Blanquette - Sobremesas
7	
8	Massas - Arroz
9	
10	Bifes - Peixe - Omeletes
11	
12	Fritos

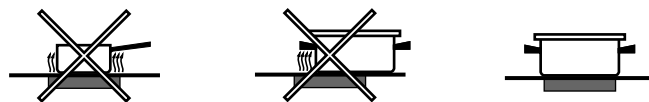
Conselhos para a utilização da placa em vitrocerâmica

Para obter as melhores performances da sua placa, é importante seguir certas regras fundamentais durante a cozedura e durante a preparação dos alimentos.

- Utilizar caçarolas com fundo chato para que elas adiram perfeitamente à zona de aquecimento.



- Utilizar sempre caçarolas cujo diâmetro cubra totalmente a zona de aquecimento de maneira a que todo o calor disponível possa ser utilizado.



- Faça de maneira a que a base da caçarola esteja sempre bem seca e limpa, para garantir um bom contacto das caçarolas.

- Evitar utilizar as caçarolas que utiliza nos bicos de gás. A concentração de calor nos bicos de gás pode deformar o fundo da caçarola, e por conseguinte nunca obterá o resultado esperado quando utilizar a placa de cozedura em vitrocerâmica.

- Nunca deixar uma zona de cozedura acesa sem caçarola por cima, pois neste caso, o nível máximo de calor é atingido muito rapidamente e corre-se o risco de danificar os elementos de aquecimento.

- Não se esqueça que a zona de cozedura mantém-se quente durante pelo menos uma meia hora após extinção; tome precauções para não colocar, por distração, recipientes ou objectos na zona ainda quente.

- Não acenda as zonas de aquecimento se as folhas de alumínio ou os objectos em matéria plástica tiverem sido colocados na placa de cozedura.

- Não se aproxime das zonas de aquecimento enquanto estas estiverem quentes.

- A vitrocerâmica que constitui a placa de cozedura é um material extremamente resistente. No entanto, em caso de fractura, não utilizar a placa de cozedura e deve desligar o aparelho.

- Instruções a seguir antes de pôr a funcionar a placa de cozedura: durante o período de armazenamento, a cola utilizada para as juntas deixa marcas de gordura no vidro. Aconselhamos que as elimine antes de utilizar o aparelho, servindo-se do habitual produto de limpeza (creme não abrasivo). Durante as primeiras horas de utilização, liberta-se do aparelho mas desaparece rapidamente um cheiro de borracha.

- A placa em vitrocerâmica resiste às variações de temperatura e aos choques. No entanto, pode quebrar-se sob o efeito de um choque provocado por um objecto pontiagudo. Neste caso, corte imediatamente a alimentação e contacte um centro de Serviço Pós-Venda autorizado para a reparação.

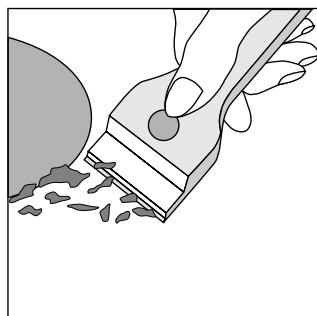
Limpeza e Manutenção

Conservar a placa de cozedura sempre limpa. Antes de começar a limpeza, verificar se as zonas de aquecimento estão bem apagadas e absolutamente frias.

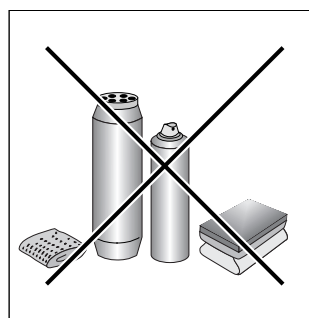
Quadro em aço inox (só em alguns modelos). O aço inox pode manchar-se sob o efeito de uma água muito calcária que ficasse muito tempo em contacto com o aço inox ou então sob o efeito de detergentes muito agressivos (contendo fósforo). Aconselhamos que limpe abundantemente e que seque após a limpeza. Se for necessário é preferível eliminar rapidamente qualquer água que tenha sido entornada na placa.

Manutenção da placa de cozedura

Antes de começar a cozinhar, é preciso limpar a superfície da placa com um pano húmido para eliminar qualquer marca de poeira ou resíduos de alimentos dos cozinhados anteriores. A superfície da placa deve ser regularmente limpa, utilizando uma solução de água tépida e de produto de limpeza não abrasivo. Para a limpeza das placas em vitrocerâmica é necessário utilizar, de vez em quando, um produto específico. Eliminar antes de tudo os resíduos de alimentos e depósitos de gordura servindo-se de um cortador especial para a limpeza, **CERA** *Quero*® por exemplo (não fornecido).



Limpar a placa de cozedura quando ela estiver morna, utilizar um produto de limpeza apropriado e papel de cozinha, passar um pano húmido e secar. Devem ser eliminados **imediatamente** da zona de aquecimento da placa de cozedura ainda quente, servindo-se de um cortador, as folhas de alumínio, os objectos de plástico, o açúcar ou qualquer outro alimento contendo açúcar liquefeito. Os produtos de manutenção específicos formam uma camada superficial transparente que afasta a sujidade e protege a superfície contra os danos que os alimentos com um grande teor em açúcar poderiam provocar. Nunca utilizar uma esponja ou produtos abrasivos. Deve também evitar detergentes químicos agressivos tais como os produtos spray para a manutenção do forno ou os tira-nódoas.



Produtos de limpeza especiais para vitrocerâmica	Onde os comprar
Raspadora com lâminas e lâminas sobresselentes	Bricolagem e quinilharia
Stahl-fix SWISSCLEANER WK TOP Outros produtos para vitrocerâmica	Artigos domésticos Bricolagem Quinilharia Supermercados