

Dalbach

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung Glaskeramikkochfeld **KFA30-01**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.
Sie haben gut gewählt.

Ihr Dalbach – Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet– wie andere Dalbach - Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Diese Anleitung bitte gut durchlesen



Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine korrekte Bedienung trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, oder wenn Sie eine neue Bedienungsanleitung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-760.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Inhalt

1.	Entsorgung von Geräten	5
2.	Sicherheit	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
4.	Gerät auspacken	10
5.	Installation	11
	Aufstellen	11
6.	Vor der ersten Inbetriebnahme.....	13
7.	Gerätebeschreibung.....	14
		14
8.	Bedienen des Einbaukochfeldes	14
	Geeignetes Kochgeschirr.....	15
9.	Reinigung und Pflege	18
10.	Bevor Sie den Kundendienst rufen	19
11.	Reparaturen.....	19
12.	Kundendienst.....	20
13.	Garantiebedingungen.....	21
14.	CE-Konformität	22
15.	Technische Daten.....	22
16.	Disposal of appliances	24
17.	Safety	24
18.	Intended use.....	28
19.	Unpacking the appliance	29
20.	Installation	30
21.	Before putting into operation for the first time	32
22.	Appliance description.....	33
23.	Operating the built-in hob.....	33
24.	Cleaning and maintenance	37
25.	Before you contact After Sales Service	38

26.	Repairs	38
27.	After Sales Service	39
28.	Warranty terms.....	40
29.	CE Conformity	41
30.	Technical data.....	41

1. Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift
2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

2. Sicherheit

Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise

	GEFAHR Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!
	WARNUNG Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!
WICHTIG Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann.	

	Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr Verbrühungsgefahr
	VORSICHT bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.
Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.

	GEFAHR Stromschlaggefahr / Lebensgefahr • Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind. • Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien. • Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch. • Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. • Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. • Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen. • Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. • Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. • Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden. • Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
---	--

HINWEIS

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen.
- Gerät ausschalten.
- Flammen vorsichtig abdecken, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.

Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit reduzierten Fähigkeiten

	WARNUNG Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 	WARNUNG vor Verbrennungen, Brandgefahr und Hitzeschäden • Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. • Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen. • Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!
	WARNUNG • Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. • Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern. • Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt. • Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.

Sicherheit und Wartung: Kochfeld

	WARNUNG Verletzungsgefahr • Ist die Kochfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. • Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen. • Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen. • Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem bestimmt ist. • Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.
	Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr und Brandgefahr • Brandgefahr: Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern. • Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken. • Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. • Vor dem Entnehmen der Töpfe die Energie zurückschalten. • Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten. • Halten Sie Kinder unter 8 Jahren, sehr schutzbedürftige Personen und Haustiere vom Kochfeld fern.

- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus.
- Das Gerät nicht benutzen, solange es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kochfeld nicht ohne geeignetes Kochgeschirr betreiben.
- Während des Betriebes sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen. Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Wenn weitere elektrische Geräte genutzt werden, darauf achten dass die Kabel vom heißen Kochfeld ferngehalten werden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld lagern.
- Die Kochfelder dürfen nicht in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufgestellt werden. Die Wärmeabgabe beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) bzw. es könnte sich Kondenswasser bilden (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät führen.
- Das Kochfeld so installieren, dass für eine optimale Umluftverteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.
- Unterhalb des Herdes muss ein Brett angebracht werden.
- Das Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

4. Gerät auspacken

	WARNUNG Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!
---	---

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

Verpackungsmaterial

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transportschutz entfernen

- Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

Lieferumfang

1x Glaskeramikkochfeld

1x Bedienungsanleitung

Zubehör zum Einbau (4 Halteklammern, Schrauben und Dichtungsband)

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

5. Installation

Aufstellen

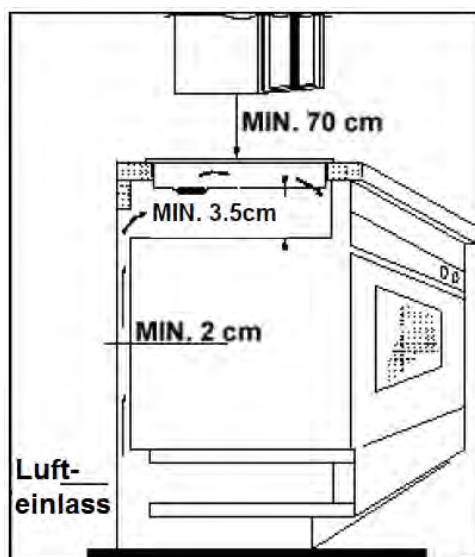
Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

WICHTIG

- Das Gerät soll stabil stehen und nicht wackeln.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld angebracht wird, müssen beide Geräte (Backofen und Glaskeramikkochfeld) zweckentsprechend isoliert sein. Die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur darf nicht mehr als 60°C betragen. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.

Einbau



WICHTIG

- Dieses Gerät sollte von einem Fachmann eingebaut werden.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
- Die Luftzirkulation unterhalb des Gerätes muss vorhanden sein.

- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbau-möbel zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächen-beschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Dunstabzugshauben anhand Herstellerangaben einbauen.

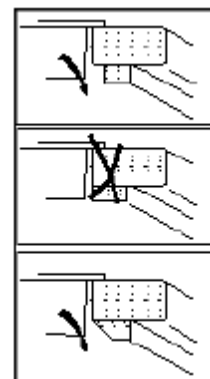
Einbauschritte Kochfeld

Nachstehend die Einbauschritte für ein Kochfeld mit Halteklammern:

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein. Sie muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
 - Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
 - Der Abstand der Ausschnittkanten muss mindestens 50 mm betragen, zu einer linken oder rechten Wand 150 mm. Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
 - Kontrollieren Sie die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwandfreie Lage.
 - Legen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt.
 - Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden Halteklammern (A) und den Schrauben (B) an jeder Kochfeldecke.
- Berücksichtigen Sie dabei die Dicke der Arbeitsplatte und prüfen Sie den Sitz des Kochfeldes. Drehen Sie nun die Schrauben gleichmäßig in die Öffnungen an der Unterseite des Kochfeldes ein, bis die Einbauzone fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.

HINWEIS

- Die Lüftungsöffnungen rund um das Gerät beim Einbau nicht durch die umgebende Arbeitsplatte verschließen.
- Bei diesem Gerät ist das Dichtungsband bereits an der Unterseite angebracht. Das Dichtungsband nicht entfernen, da es Flüssigkeit und verschüttetes Essen vor dem Eindringen in die Geräteunterseite abhält.
- Verwenden Sie kein Silikon zur Abdichtung. Silikon erschwert den Ausbau des Gerätes und damit einen künftigen Kundendienstesatz.



Sofern dieses Gerät über einem Backofen eingebaut wird

- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen, den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels gemäß den Farbmarkierungen in die entsprechenden Dosen in der Backofen-Schalterblende einstecken, d.h. Stecker mit schwarzer Markierung passt zur Dose mit schwarzer Markierung etc., unbedingt das Erdungskabel (grün/gelb) des Kochfelds an die Anschlussklemme (Kupferschraube) anschließen.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und sichern.

Deklaration

Das Material und alle darin enthaltenen Elemente wurden sorgfältig geprüft. Wir lehnen jegliche Haftung für Fehler oder fehlende Angaben dieser Bedienungsanleitung ab. Der Hersteller behält sich das Recht zur Interpretation dieser Anleitung vor.

ZUSATZ

Wir behalten uns das Recht für technische Verbesserungen ohne Vorankündigung vor; Aussehen und Farbe des Produktes können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

6. Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie, ob sich das Gerät im einwandfreien Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

Gerät gründlich reinigen

siehe Hinweise Reinigung und Pflege.

Kochzonen ausbrennen

Vor dem normalen Gebrauch des Gerätes jede Kochzone einzeln mindestens 5 Minuten lang auf maximaler Leistungsstufe eingeschalten: Mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und im Gerät vorhandenes Kondenswasser verdampft.

Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.

Diese Schritte vor dem ersten Einschalten vornehmen und wiederholen, falls das Gerät mehrere Wochen lang nicht benutzt wird.

HINWEIS

Stellen Sie eine mit Kaltwasser halbvolle Pfanne auf die jeweils auszubrennende Kochzone.

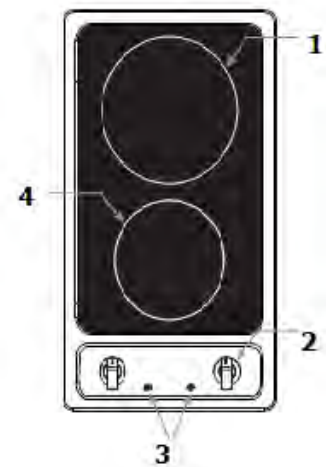
7. Gerätebeschreibung

Lieferumfang



Bezeichnung

- 1) Kochzone
- 2) Drehknöpfe Stufeneinstellung
- 3) Kochzonen LED
- 4) Kochzone



Kochzone

Durchmesser (mm), Leistung (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W

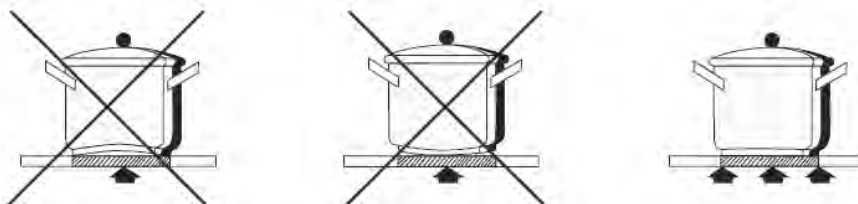
8. Bedienen des Einbaukochfeldes

	WARNUNG Verletzungsgefahr - Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen. - Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.
	Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr - Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. - Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten. - Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind. - Halten Sie sehr schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern.

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

Schalten Sie das Gerät nach einer bestimmten Zeit zurück und nutzen Sie die Restwärme, damit Sie Energie sparen können. Weitere Informationen dazu sind in jedem gewöhnlichen Kochbuch gegeben.

Geeignetes Kochgeschirr



Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen für elektrische Öfen mit einem einwandfreien, glatten Boden und geeignetem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist.

Kochgeschirr aus hitzebeständigem Glas, Ton oder Porzellan kann auch benutzt werden. Bei dieser Art Kochgeschirr auf die Temperatur achten, damit die Speisen nicht anhaften und anbrennen.

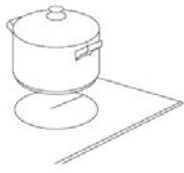
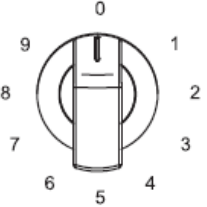
Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist. Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird. Falls der Boden der Töpfe nicht eben ist oder zu klein, führt dies zu höherem Energieverbrauch. Es wird folglich nicht möglich sein, die maximale Hitze zu nutzen und birgt weitere Verbrennungs- und Hitzegefahr für Mensch und Umwelt.

WICHTIG

Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit überläuft; deshalb zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die Hitzezufuhr verringern.

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Einschalten des Kochfeldes:

Stellen Sie den Kochtopf mitten auf den Heizbereich. Stellen Sie sicher, dass die Kochfelder sauber und trocken sind.	
Kochfeld auswählen und den Knopf (1) rechtsrum auf die gewünschte Stufe stellen (9 Takt).	
Zum Ausschalten der Kochzone den Knopf linksrum auf 0 / drehen.	

Schutz durch automatische Abschaltung

Das eingeschaltete Glaskeramikkochfeld wird automatisch nach Ablauf einer vorprogrammierten Zeit ausgeschaltet, wenn es unbenutzt eingeschaltet bleibt. Wenn mehrere Heizbereiche gleichzeitig funktionieren, schaltet das Glaskeramikkochfeld automatisch ab, sobald einer dieser Bereiche diese vorprogrammierte Zeit erreicht. Diese vorprogrammierte Zeit hängt von den verschiedenen Leistungsstufen ab, siehe Tabelle.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vorprogrammierte Zeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

HINWEIS

Auch wenn die Restwärme-Anzeige erlischt, kann die Kochzonenoberfläche nach wie vor zu Verbrennungen führen!

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Glaskeramikkochfeld und dem Kochgeschirr. Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochfelddurchmesser. umzugehen.

- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Montageanweisung

Bohren Sie Löcher in die Einbauplatte anhand der Größen in der Abbildung. Zur Installation und Benutzung muss ein Mindestabstand von 50 mm rund um das Loch eingehalten werden.

Bitte achten Sie darauf, dass die Dicke der Einbauplatte mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Einbauplatte aus hitzebeständigem Material, um starke Verformungen aufgrund der Hitzeausstrahlung durch das Kochfeld zu vermeiden.

(s. Abb. 1)

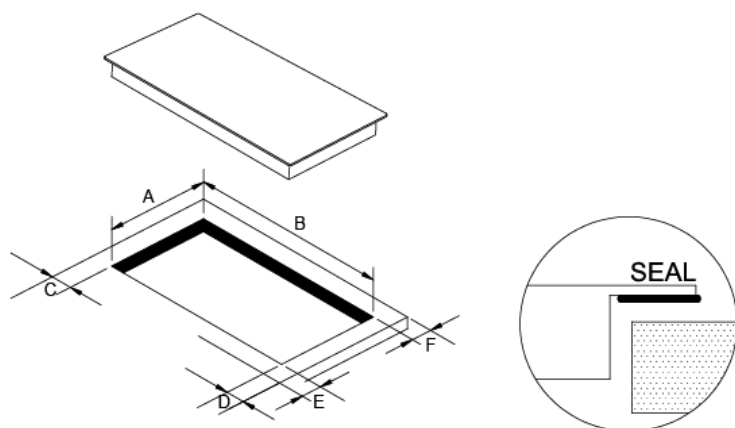


Abb. 1

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
287	498	50	50	50	50

Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass der Herd gut belüftet wird und dass Luftein-/auslass nicht versperrt sind.

Stellen Sie sicher, dass sich der Herd immer in gutem Funktionszustand befindet. (s. Abb. 2)

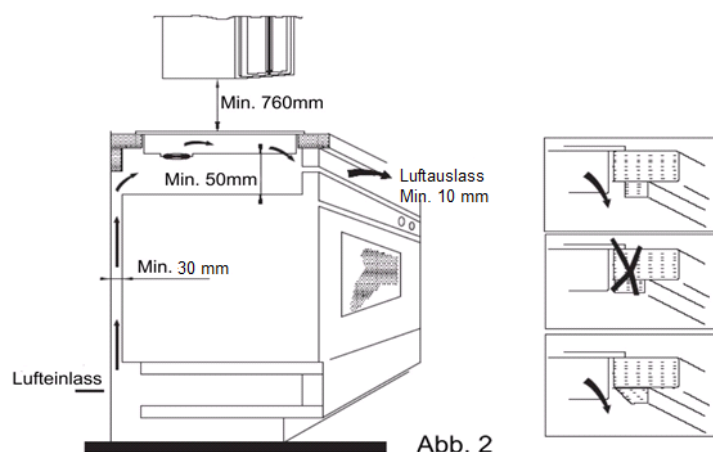


Abb. 2

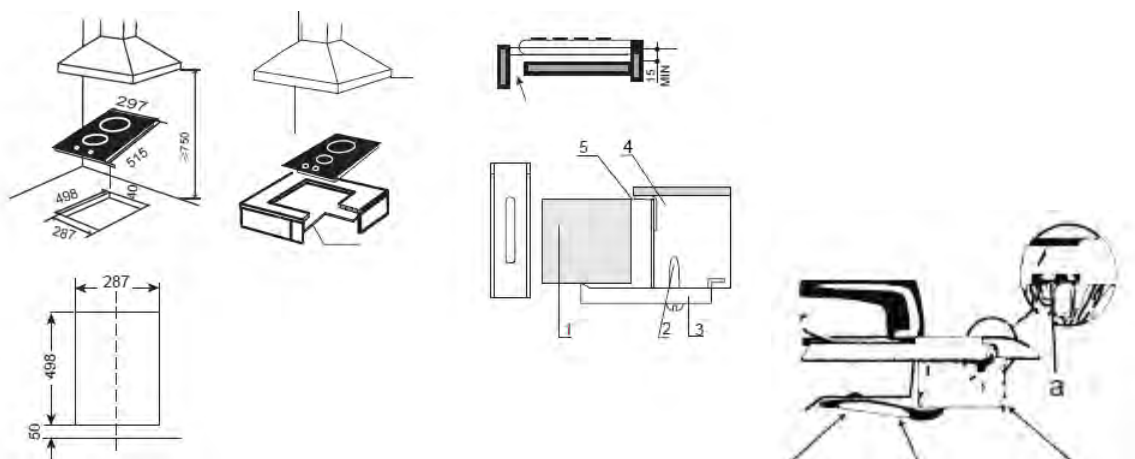


Abb. 3

Befestigen Sie den Herd nach dem Einbau durch Verschrauben des Rahmens auf dem Herdboden (s. Abb. 3). Die Position kann je nach Plattendicke reguliert werden.

9. Reinigung und Pflege



WARNUNG! STROMSCHLAGEFAHR

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



VORSICHT

- Kein Scheuerschwamm, kratzendes Pulver oder chemisch aggressives Reinigungsmittel wie Reinigungsspray oder Fleckenentferner benutzen. Es zerkratzt die Oberfläche und kann die Kochfläche beschädigen.

Verletzungsgefahr

- Beachten Sie bei der Benutzung von Rasierklingschabern, dass Rasierklingen äußerst scharf sind und Wunden verursachen können.



VORSICHT! Verbrühungsgefahr

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

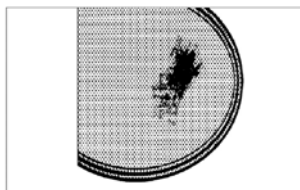
Glaskeramikkochfeld

Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei Verschmutzungen dem heißen Wasser etwas Spülmittel zugeben oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeld-reiniger behandeln. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- Verschüttetes Essen, Speisereste, Fettspritzer sofort wegwischen.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenem Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Kochplatten. Rückstände von Flüssigkeiten dringen in die Poren ein.
- Die Kochfelder trocken halten, da sie sonst mit der Zeit durch Feuchtigkeit rosten können.
- Sofort die Energiezufuhr stoppen und die Oberfläche bei Rückständen von Zucker mit heißem Wasser behandeln.
- Sofort die Energiezufuhr stoppen und die Oberfläche bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.

Beachten Sie dabei, dass Rasierklingen äußerst scharf sind und Wunden verursachen können. **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.



VORSICHT

- Bei Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

10. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Störung	Maßnahme
Bei Erstbetrieb arbeiten nur zwei Kochzonen.	Die Netzanschlussdose auf lose Schrauben und Kabelverbindungen prüfen und beheben.
Die Kochzonen arbeiten nicht -Mehrere Kochzonen wurden gleichzeitig angewählt.	Die Kochzonen gestaffelt in Betrieb nehmen.
-Die Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst, nach 1 Stunde Betrieb ohne Berührung/Änderung.	Das Kochfeld wieder einschalten.
-Sicherung / Netzanschluss prüfen.	Die Sicherung auswechseln, bzw. das Netzanschlusskabel von einem Elektrofachmann ersetzen lassen.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl eine Kochzone ausgeschaltet wurde.	Das ist normal.
-Kochzone kürzer als 30 Sek. EIN	
-Kochzone länger als 30 Sek. EIN	Rufen Sie den Kundendienst.
-Kochzone scheint heißer als 60°C	Rufen Sie den Kundendienst.
Summender Ton beim Einschalten der Kochzone	Das ist normal. Der Signalton verschwindet, sobald die Kochzone heizt.
Die Kochzone hat sich verfärbt -Möglicherweise verursacht durch eingebrannte Speiseresten.	Das hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes. Regelmäßige Reinigung sicherstellen.

11. Reparaturen



VORSICHT

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!

12. Kundendienst

Ist die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.



- Der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen ist auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Kundendienst Adresse:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND
Deutschland: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Andere: +492944-9716733
"E-Mail: **kontakt@egs-gmbh.de**
Internet: **www.egs-gmbh.de**

Reparaturaufträge online eingeben oder QR-Code scannen (siehe Rückseite Gebrauchsanweisung).

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

- 1) Modell
- 2) Version
- 3) Batch
- 4) EAN

sowie die vollständige Anschrift, Telefon-Nr. und die Fehlerbeschreibung.

Gerätespezifische Angaben stehen auf dem Typenschild im Innenraum oder auf der Rückseite des Gerätes.

13. Garantiebedingungen

Allgemein

Als Käufer eines Dalbach – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Dalbach - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland, oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren

Kundendienst EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

14. CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

*Technische Änderungen vorbehalten.

15. Technische Daten

Modell	KFA30-01
Schutzklasse	Kl. I
Abmessungen (HxBxT) [mm]	76x297x515
-Kochfeld	
Ausschnittmaß (BxT) [mm]	287x498
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240/50-60
Anschlussleistung [W]	3000
Gewicht unverpackt [kg]	4,6
EAN Nr	4016572411621

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

Please read these instructions carefully

Please read this instruction manual carefully before putting the appliance into operation. It contains important safety information for the installation, operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.

Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.

Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass it on to the new owner if the appliance is sold or given away. Should you have any questions that are not dealt with sufficiently for you in this instruction manual, or if you need a new copy of the instruction manual, please contact After Sales Service Germany +49 (0)2944 9716-760.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We would therefore ask you to appreciate that modifications in form, configuration and technology are reserved.

16. Disposal of appliances



This appliance is marked in accordance with the European Directive on waste electrical and electronic equipment 2012/19/EU.

It ensures that the product is disposed of in the correct manner. By disposing of the appliance in an environmentally friendly manner, you contribute to avoiding possible health damage due to improper disposal.

The dustbin symbol on the product or the accompanying documents indicate that the appliance must not be disposed of with household waste. Instead it should be taken to a collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment.

The disposal must be in accordance with the applicable local regulations. For further information, please contact your local authority or waste disposal company.

Make appliances unserviceable before disposal:

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Therefore ensure the necessary supervision and do not allow children to play with the appliance.

17. Safety

Safety instructions

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol. They draw your attention to potential hazards. Be sure to read and observe this information.

Explanation of the safety instructions



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

IMPORTANT

Indicates a situation which, if ignored, can cause considerable damage to property or the environment.

	Hot surface! Risk of burns Risk of scalding
	CAUTION Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

General safety instructions

Always switch the appliance off after use.

In the case of an emergency, switch off the fuse immediately.

	WARNING Risk of electric shock / danger to life • Never touch an electrical appliance if your hands or feet are wet or if you are barefoot. • Never use an electrical appliance outdoors. • The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures. Please never carry out this work yourself. • The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards. • A damaged power supply cable must be replaced by the supplier, dealer or after-sales service without delay. If cable or plug connections are damaged, you must no longer use the appliance. • Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work. • Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components. • The appliance must be dry before it is put into operation again. • Do not carry out any work on the appliance other than the cleaning and service work described in this instruction manual. • The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Please never carry out this work yourself.
---	--

NOTE

The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for installation, service and operation of the appliance.

Procedure in case of fire:

- NEVER extinguish a fire with water
- Switching off the appliance
- Carefully cover flames, e.g. with a cover or fire blanket.
- If fire spreads, call the fire brigade, inform people you live with and leave the house.

Special safety instructions

Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude

	WARNING Packaging materials (e.g. plastic film, polystyrene) can be dangerous for children. Risk of suffocation! Keep packaging materials out of the reach of children.
 	WARNING of burns, fire hazard and heat damage • During use, the appliance and its accessible parts become hot. Caution is required to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years of age must be kept away, unless they are under constant supervision. • The appliance must cool down before cleaning and maintenance. • Never use the appliance to heat a room!
	WARNING • This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards. • Children must not be allowed to play with the appliance. Keep small children (under 8 years) away from the appliance. • Cleaning and servicing by the user must not be carried out by children unless they are supervised. • Children may only use this appliance if they have been trained. Children must be able to operate the appliance correctly and understand the risks highlighted in this instruction manual.

Safety and servicing: Hob

	WARNING Risk of injury • If the hob surface is cracked, switch off the appliance to avoid possible electric shock. • If the hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch off the household fuse and call After Sales Service. • Only use hob safety grilles or hob covers from the hob manufacturer or the hob safety grilles or hob covers approved by the manufacturer in the instruction manual of the appliance. The use of unsuitable hob safety grilles or hob covers can lead to accidents. • The appliance is not intended for operation with an external timer or a separate remote control system. • Do not work inside the appliance. If necessary, call the After Sales Service.
	Hot surface! Risk of burns and fire hazard • Fire hazard: Never store anything on the hob surface. • Unattended cooking on hobs with fat or oil can be dangerous and lead to fires. NEVER attempt to extinguish a fire with water but switch the appliance off and then carefully cover the flames with a cover or fire blanket. • The cooking zones and the surrounding area get very hot. Never touch hot surfaces. • Switch off the energy before removing the pots. • When you have finished cooking, switch off the appliance. • Keep children under 8 years of age, very vulnerable persons and pets away from the hob.

- Always switch the hob off after use.
- Do not use the appliance as long as it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not operate the hob without suitable cookware.
- The appliance should not be left unattended during operation.
- Do not place aluminium foil or plastic on the hob. Keep everything that could melt away from the hob, e.g. plastics, foils, in particular sugar and very sugary foods.
- If other electrical appliances are used, make sure that the cables are kept away from the hot hob.
- Do not store flammable, easily flammable or deformable objects under the hob.
- The hobs must not be placed near a refrigerating appliance, dishwasher or dryer. The heat emitted affects energy consumption (refrigerating appliances) or condensation could form (dishwashers) and damage the appliance.
- Install the hob in such a way as to ensure optimum air circulation, even during long cooking periods.
- The wall and all areas above the hob exposed to heat must be heat-resistant.
- A board must be placed under the cooker.
- Do not install the appliance on yachts or in caravans.

18. Intended use

The appliance is intended for private/household use. It is suitable for the heating and cooking of food. Every other form of use is not considered an intended use. If the appliance is used commercially, for other purposes or in any way other than as described in this instruction manual, please note that the manufacturer can assume no liability for any damage resulting from such use.

For safety reasons, modifications or alterations to the appliance are not permitted.

19. Unpacking the appliance



WARNING

Packaging materials (e.g. plastic film, polystyrene) can be dangerous for children. Risk of suffocation! Keep packaging materials out of the reach of children!

The packaging materials must be undamaged. Inspect the appliance for transport damage. On no account should a damaged appliance be put into operation. In the event of damage, please contact the supplier.

Packaging materials

Ensure environmentally friendly disposal.

Removing transport protection

- The appliance and some of the interior parts are secured for transport. Remove all adhesive tape on the right and left side of the appliance door. Residues of adhesive can be removed with white spirit. Also remove all adhesive tape and packaging parts from the interior of the appliance.

Scope of supply

1x Glass ceramic hob

1x Instruction manual

Accessories for installation (4 retaining clamps, screws and sealing tape)

If supplied with mains power cable:

- To put into operation, plug the mains power cable into the earthed plug socket.
- In an emergency, immediately disconnect the appliance from the mains power supply; pull the plug and not the cable.

20. Installation

Setting up the appliance

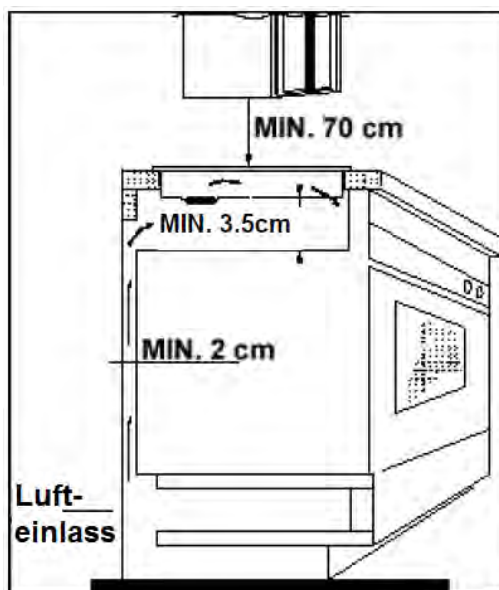
Place the appliance in a well-ventilated and dry room.

The ambient temperature has an influence on the electricity consumption and the proper function of the appliance.

IMPORTANT

- The appliance should be stable and not wobble.
- The mains power cable must never be pinched or covered.
- The mains power cable must not reach a temperature exceeding the room temperature by 50°C at any point.
- A damaged mains supply cable may only be replaced by Technical Service.
- If a built-in oven or any other heat-producing appliance is placed directly under the glass ceramic hob, both appliances (oven and glass ceramic hob) must be suitably insulated. The temperature generated by the oven, measured at the rear right of the hob, must not exceed 60°C. Failure to observe this precaution could lead to malfunctioning of the appliance.

Installation



IMPORTANT

- This appliance should be installed by a qualified technician.
- Ensure adequate ventilation during operation. Do not close the ventilation openings.
- There must be air circulation underneath the appliance.
- If the bottom of the appliance is accessible after installation in the underframe, a partition must be installed, keeping the prescribed clearances.
- However, if the installation is carried out above an oven, a partition is not necessary.

- The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and seals must have adequate heat resistance in accordance with DIN 68930:2009-11.
- Install extractor hoods according to the manufacturer's instructions.

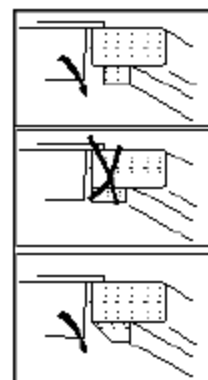
Hob installation steps

Below are the installation steps for a hob with retaining clamps:

- The worktop in which the glass ceramic hob is to be installed must be at least 38 mm thick. It must lie horizontally and be sealed at the wall to prevent liquids from overflowing.
- The cut edges of the worktop must be sealed with special lacquer or cast resin to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the cut edges must be at least 50 mm; 150 mm to a left or right wall. The cut-out must be in the middle of the furniture base.
- Check the circumferential seal for intactness and perfect position.
- Place the hob in the prepared cut-out with the cables first.
- Fix the hob to the worktop from below using the supplied retaining clamps (A) and screws (B) on each corner of the hob. Take into account the thickness of the worktop and check that the hob is seated correctly. Now screw the screws evenly into the holes on the underside of the hob until the installation zone is firmly seated on the worktop.

NOTE

- When installing the appliance, do not block the ventilation openings around the appliance with the surrounding worktop.
- On this appliance the sealing tape is already attached to the underside. Do not remove the sealing tape as it prevents liquids and spilled food from entering the underside of the appliance.
- Do not use silicone for sealing. Silicone makes it difficult to remove the appliance and thus makes future customer service more difficult.



If this appliance is installed above an oven

- With the power supply switched off, connect the oven to the mains power supply, slide the oven a little into the previously prepared conversion cabinet and connect it to the hob.
- Insert the plug at the end of the hob cable bundle into the corresponding sockets in the oven switch panel according to the colour markings, i.e. plug with black marking matches the socket with black marking etc. Make sure to connect the earth cable (green/yellow) of the hob to the connection terminal (copper screw).
- Slide the oven completely into the conversion cabinet and secure.

Declaration

The material and all elements contained therein have been carefully checked. We decline any liability for errors or missing information in this instruction manual. The manufacturer reserves the right to interpret these instructions.

ADDITION

We reserve the right to make technical improvements without prior notice. The appearance and colour of the product may differ from the actual product.

21. Before putting into operation for the first time

Remove all packaging materials. Check that the appliance is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact After Sales Service.

Cleaning the appliance thoroughly

See information in Cleaning and Maintenance.

Burning out cooking zones

Before normal use of the appliance, switch on each cooking zone individually at the maximum power level for at least 5 minutes: Burn any production residues and evaporate any condensation present in the appliance.

An odour and slight smoke formation caused by the escaping vapours is normal and no cause for concern. Please ensure that the room is well ventilated during the process.

Carry out these steps before switching on for the first time and repeat them if the appliance is not used for several weeks.

NOTE

Place a pan half full of cold water on each cooking zone to be burned out.

22. Appliance description

Scope of supply



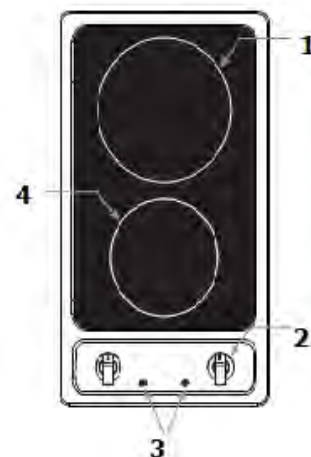
Designation

- 1) Cooking zone
- 2) Rotary knobs for selecting the power settings
- 3) Cooking zone LEDs
- 4) Cooking zone

Cooking zone

Diameter (mm), Power (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W



23. Operating the built-in hob

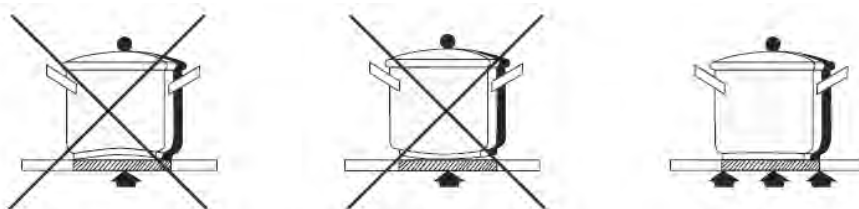
	WARNING Risk of injury • If the hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch off the household fuse and call After Sales Service. • Do not work inside the appliance. If necessary, call the After Sales Service.
--	---

	Hot surface! Risk of burns • The cooking zones and the surrounding area get very hot. Never touch hot surfaces. • When you have finished cooking, switch off the appliance. • Do not leave the heating elements switched on when the pots or pans are empty or not on the hob. • Keep very vulnerable persons, children under the age of 8 years, and pets away from the appliance.
--	--

The glass ceramic hob has cooking zones of different diameters and powers. The area that is heated is clearly marked on the hob. For the best heating performance, place the cookware exactly on the indicated cooking zone.

Switch the appliance back off after a certain time and use the residual heat to save energy. You can find more information in any regular cookbook.

Suitable cookware



The cooking surface and the bottom of the pot or pan must always be clean and dry.

Only use pots and pans for electric ovens with a perfectly smooth bottom and suitable diameter equal to or slightly larger than the heated area.

You can also use cookware made of heat-resistant glass, clay or porcelain. With this type of cookware, pay attention to the temperature so that the food does not stick or burn.

Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium. Do not use containers with a rough underside so that the heating surface of the hob is not scratched. If the bottom of the pots is not flat or too small, this will result in higher energy consumption. It will therefore not be possible to use the maximum heat and poses a further risk of burns and heat hazard to people and the environment.

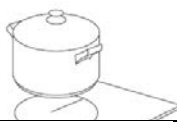
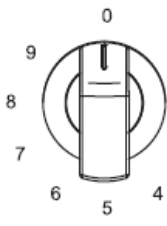
IMPORTANT

To avoid liquid overflowing, when cooking or heating liquids, reduce the heat supply.

Remove any splashes of food or fat immediately.

For further cleaning instructions, see chapter Cleaning and Maintenance.

Switching on the hob:

Place the pot in the middle of the heating zone. Ensure that the cooking zones are clean and dry.	
Select the cooking zone and turn the knob (1) in clockwise direction to the desired level (9 positions).	
To switch off the cooking zone, turn the knob in counter-clockwise direction to the 0 position.	

Automatic switch-off protection

The switched-on glass ceramic hob is automatically switched off after a pre-programmed time if it is left unused. If several heating zones are operating simultaneously, the glass ceramic hob switches off automatically as soon as one of these zones reach this pre-programmed time. This pre-programmed time depends on the different power levels, see table.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Pre-programmed time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

NOTE

Even if the residual heat indicator goes out, the cooking zone surface can still cause burns!

Below you will find some important tips on how to use your new glass ceramic hob and cookware in an energy-saving and efficient way. The diameter of the pot base should be the same as the hob diameter.

- When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. However, this is generally larger than the bottom of the pot.
- Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly ripe and energy-efficient. The short cooking time also conserves the vitamins.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the pressure cooker, because a pot that has boiled dry can damage the pot and the hob due to overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- The right pot should be used for each quantity of food. A large, barely filled pot requires a lot of energy.

Installation Instructions

Drill holes in the mounting plate according to the sizes in the picture. A minimum distance of 50 mm must be maintained around the hole for installation and use. Please make sure that the thickness of the mounting plate is at least 30 mm. Please choose a mounting plate made of heat-resistant material to avoid severe deformation due to heat radiation from the hob.

(See Fig. 1)

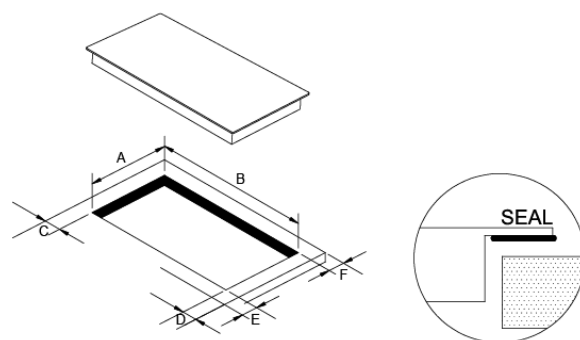


Fig. 1

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
287	498	50	50	50	50

In any case, make sure that the cooker is well ventilated and that the air inlet/outlet is not blocked.

Make sure that the cooker is always in good working order. (See Fig. 2)

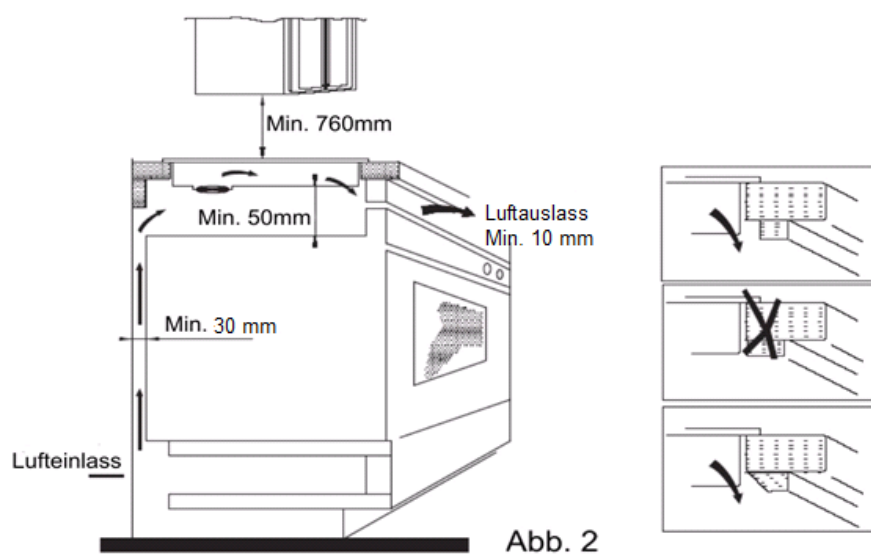


Abb. 2

Fig. 2

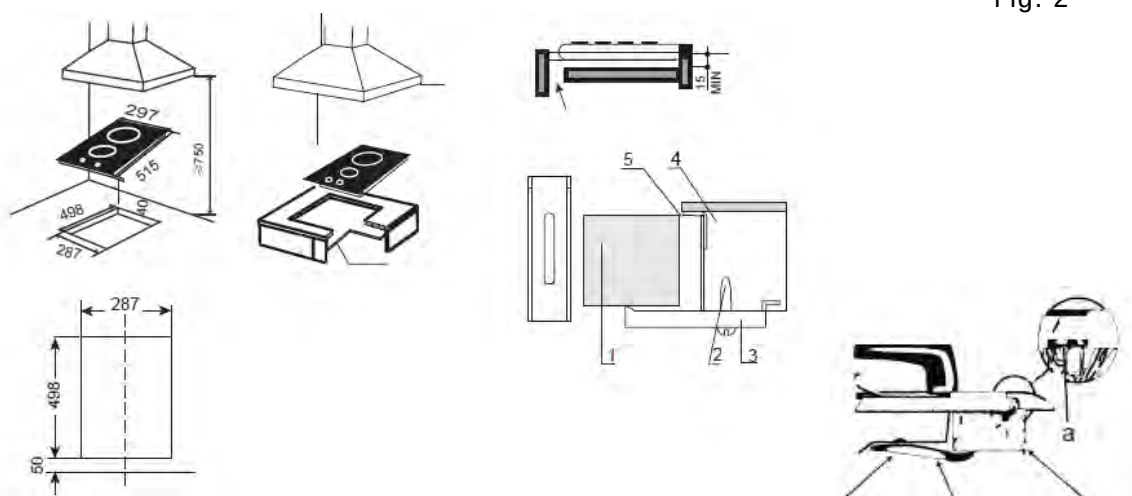


Fig. 3

After installation, fix the cooker by screwing the frame to the cooker base (see Fig. 3). The position can be adjusted according to the thickness of the plate.

24. Cleaning and maintenance

	WARNING ELECTRIC SHOCK HAZARD! Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work. Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components. The appliance must be dry before it is put into operation again.
---	--

	CAUTION - Do not use an abrasive sponge, powder that scratches or a chemically aggressive cleaning agent such as cleaning spray or stain remover. It scratches the surface and can damage the cooking surface. Risk of injury - When using razor blade scrapers, remember that razor blades are extremely sharp and can cause wounds.
---	---

	CAUTION Risk of scalding When cleaning, select the water temperature so that there is no risk of scalding!
---	---

Glass ceramic hob

Clean the glass ceramic hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. If dirty, add a little washing-up liquid to the hot water or treat with a standard ceramic hob cleaner. You can also apply a drop of oil at regular intervals.

- Immediately wipe away spilled food, food residues and grease splashes.
- Moisture (from pot lids or cover plates, overflowing cooked food) shortens the life of the valuable hot plates. Residues of liquids penetrate into the pores.
- Keep the hobs dry, otherwise they may rust over time due to moisture.
- Stop the energy supply immediately and clean the surface with hot water if there are any sugar residues.
- In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, stop the energy supply immediately and carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.

Remember that razor blades are extremely sharp and can cause wounds. **RISK OF INJURY!**

- Remove stubborn soiling using special cleaning agents.
- Under no circumstances should the hobs be sanded.



CAUTION

- If using special commercially available glass ceramic cleaning agents, be sure to observe the manufacturer's instructions!

25. Before you contact After Sales Service

Fault	Action
Only two cooking zones operate when first used	Check the mains power socket for loose screws and cable connections and rectify.
The cooking zones do not work -Multiple cooking zones were selected simultaneously.	Start up the cooking zones in a staggered manner.
-The safety shutdown was triggered after 1 hour of operation without touching/changing.	Switch the hob on again.
-Check fuse/mains power supply	Replace the fuse or have the mains power cable replaced by a qualified electrician.
The residual heat indicator does not light up although a cooking zone has been switched off.	
-Cooking zone ON for less than 30 sec.	This is normal.
-Cooking zone ON for more than 30 sec.	Call After Sales Service.
-Cooking zone seems hotter than 60°C	Call After Sales Service.
Buzzing sound when the cooking zone is switched on	This is normal. The signal tone stops as soon as the cooking zone heats up.
The cooking zone has discoloured -Possibly caused by burnt-in food residues.	This has no effect on the operation of the appliance. Ensure regular cleaning.

26. Repairs



CAUTION

Have repairs to electrical appliances carried out only by a qualified electrician. An incorrectly performed repair can pose dangers for the user and lead to a voiding of warranty claims!

27. After Sales Service

If the fault has not been rectified using the above instructions, contact After Sales Service. On no account should you carry out any further work, particularly not on the electrical parts of the appliance.



- A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation or one of the faults described above.

After Sales Service address

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / GERMANY
Germany: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Other: +492944-9716733
E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**
Internet: **www.egs-gmbh.de**

Enter repair orders online or scan QR code (see back of instruction manual).

Keep the following information ready for quick processing of the repair order:

- 1) Model
- 2) Version
- 3) Batch
- 4) EAN

together with your full address, telephone number and a description of the fault.

The appliance-specific data can be found on the type plate inside the appliance or on the rear of the appliance.

28. Warranty terms

General information

As the buyer of an Dalbach appliance, you are entitled to the statutory warranty under the purchase contract with your dealer. In addition, we grant you a warranty on the following terms:

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, defects in the appliance are remedied free of charge on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, defects in the appliance are remedied free of charge on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear, deliberate or negligent damage, damage resulting from a failure to observe the operating instructions, improper installation and set-up or connection to the wrong mains power supply, damage caused by chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, glass, paintwork or enamel damage and possible differences in colour as well as defective bulbs. Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We are also not obliged to perform defect remedies, if – without our express written authorisation – work is carried out on the Dalbach appliance by unauthorised persons or third-party parts have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased in an EU member state and operated in the Federal Republic of Germany or Austria.

For appliances purchased in one EU member state and moved to another EU member state, defect remedies will be carried out within the framework of the national warranty terms. The obligation to provide services under warranty shall apply only as long as the appliance satisfies the technical regulation of the country in which the warranty claim is made.

For repairs outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge.

In the case of service or for spare part orders, please contact our After Sales Service

EGS GmbH Service telephone for Germany: +49 (0)2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

29. CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

* Subject to technical modifications.

30. Technical data

Model	KFA30-01
Protection class	KI. I
Dimensions HxWxD [mm]	76x297x515
-Hob	
Cut-out dimensions (WxD) [mm]	287x498
Electrical connection voltage – frequency [V/Hz]	220-240/50-60
Rated power [W]	3000
Weight unpacked [kg]	4,6
EAN no.	4016572411621

* Subject to technical modifications.

All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household naturally depends on the installation location and user behaviour, and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.



GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
DEUTSCHLAND

Dalbach

Manual de instrucciones e instalación Encimera vitrocerámica **KFA30-01**

Estimado/a cliente/a:

Le damos las gracias por haber adquirido nuestro producto.
Ha hecho una buena elección.

Su aparato Dalbach ha sido fabricado para su uso en el hogar y es un producto de calidad que combina las más altas exigencias técnicas con un funcionamiento cómodo y práctico, al igual que otros productos Dalbach que funcionan a la perfección para satisfacer las necesidades de usuarios de toda Europa.

Lea detenidamente este manual de instrucciones



Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En él se incluyen instrucciones de seguridad importantes para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato. Un correcto uso contribuye significativamente a un consumo eficiente de la energía y reduce el consumo durante el funcionamiento.

Un uso indebido del aparato puede ser peligroso, especialmente para los niños.

Conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores. Entréguelas a los posibles siguientes dueños. En caso de que tenga preguntas sobre algún tema que no esté claro para usted en este manual de instrucciones o desee solicitar un nuevo ejemplar del manual, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Alemania en el teléfono +49 2944 9716-760.

El fabricante trabaja permanentemente en el continuo desarrollo de todos los tipos y modelos. Por lo tanto, le rogamos que comprenda que debemos reservarnos el derecho a poder realizar cambios en la forma, el equipamiento y la tecnología.

Contenido

1.	Desechar	5
2.	Seguridad	5
3.	Uso previsto	9
4.	Desembalar el aparato _{aparatos}	10
5.	Instalación	11
6.	Antes de la primera puesta en servicio	13
7.	Descripción del aparato	14
8.	Manejo de la encimera de cocción empotrable	14
9.	Limpieza y cuidados	18
10.	Antes de que llame al servicio de atención al cliente	19
11.	Reparaciones	20
12.	Servicio de atención al cliente	20
13.	Términos de garantía	21
14.	Conformidad CE	22
15.	Datos técnicos	22
16.	Smaltimento Sicurezza degli apparecchi	24
17.	conforme	24
18.	Uso alla destinazione	28
19.	Disimballaggio dell'apparecchio	29
20.	Installazione	30
21.	Prima della prima messa in funzione	32
22.	Descrizione dell'apparecchio	33
23.	Utilizzo del piano di cottura da incasso	33
24.	Pulizia e cura	37
25.	Prima di chiamare il servizio clienti	38
26.	Riparazioni	38
27.	Servizio clienti	39
28.	Condizioni di garanzia	40

29.	Conformità CE	41
30.	Dati tecnici.....	41

1. Desechar



Este aparato ha sido distinguido según los requisitos de la Directiva europea sobre eliminación de residuos
2012 / 19 / UE

Garantiza que el producto se elimina de la forma correcta. Al desechar este producto de aparatos respetuosa con el medioambiente, usted hace posible que se evite cualquier daño a la salud causado por una eliminación incorrecta.

El símbolo de la papelera en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este aparato no debe tratarse como basura doméstica. En lugar de eso, debe ser enviado al punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos locales aplicables. Para obtener más información, póngase en contacto con su autoridad local o con la empresa de eliminación de residuos.

Antes de desechar el aparato usado, asegúrese de convertirlo en inutilizable.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva la manipulación de electrodomésticos. Por esta razón, asegúrese de que están supervisados y no les deje jugar con el aparato.

2. Seguridad

Advertencias de seguridad

Todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones están identificadas con un símbolo de advertencia. Le advierten con antelación de posibles peligros. Son imprescindibles la lectura y el cumplimiento de estas informaciones.

Explicación de las instrucciones de seguridad

	PELIGRO Designa una situación peligrosa, causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.
	ADVERTENCIA Se refiere a una situación peligrosa que puede ser causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.
IMPORTANTE indica una situación que puede ser causa de importantes daños materiales o medioambientales en caso de no ser tomado en consideración.	

	¡Superficie caliente! Peligro de quemaduras Peligro de escaldadura
	PRECAUCIÓN tipifica una situación peligrosa que puede ser causa de lesiones leves o moderadas en caso de no ser tomado en consideración.

Instrucciones generales de seguridad

Apague siempre el aparato después de usarlo.

Desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad en caso de emergencia.

	PELIGRO Peligro de descarga eléctrica / Peligro de muerte • No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies mojados o si está descalzo. • No use nunca un aparato eléctrico al aire libre. • Los trabajos de instalación y de cableado eléctrico solo pueden ser realizados por especialistas de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de protección contra incendios. Por favor, no realice nunca estos trabajos usted mismo. • La seguridad eléctrica de este aparato solo está garantizada si el aparato está conectado a un sistema debidamente conectado a tierra y cumple con las normas de seguridad eléctrica. • Un cable de alimentación eléctrica dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente. Si los cables o las conexiones de los enchufes están dañados, no debe seguir utilizando el aparato. • Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente. • No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos. • El aparato debe estar seco antes de encenderlo de nuevo. • No manipule el aparato, excepto para las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas en este manual de instrucciones. • El aparato debe ser instalado por un técnico o personal cualificado. Por favor, no realice nunca estos trabajos usted mismo.
---	--

INDICACIÓN

El fabricante declina toda responsabilidad por las lesiones y los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones y las indicaciones de instalación, mantenimiento y uso del aparato.

Forma de actuar en caso de incendio:

- NO intente NUNCA apagar un incendio con agua.
- Apagar el aparato.
- Cubrir las llamas con precaución, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- En caso de que el fuego se extienda, llame a los bomberos, avise a sus vecinos y salga de la casa.

Instrucciones especiales de seguridad

Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con discapacidad.

	ADVERTENCIA Los componentes del embalaje pueden ser peligrosos para los niños (plásticos, poliestireno). ¡Peligro de asfixia! Mantenga el material del embalaje lejos de los niños.
 	ADVERTENCIA de quemaduras, peligro de incendio y daños por calor • Durante el funcionamiento, el aparato y sus componentes susceptibles de ser tocados se calientan. Por favor, tenga la precaución de evitar tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén bajo constante supervisión. • Deje que el aparato se enfríe antes de su limpieza y mantenimiento. • ¡No use nunca el aparato para calentar una estancia!
	ADVERTENCIA • Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimientos previos si son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros vinculados al mismo. • No está permitido que los niños jueguen con el aparato. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del aparato. • La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean supervisados. • Los niños solo pueden usar este aparato si han sido instruidos en ello. Los niños deben ser capaces de manejar el aparato correctamente y comprender los peligros que se mencionan en el manual de instrucciones.

Seguridad y mantenimiento: Encimera de cocción

	ADVERTENCIA Peligro de lesiones • Si la superficie de cocción está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. • Si la encimera de cocción no se puede apagar debido a algún defecto, desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa y llame al servicio de atención al cliente. • Únicamente está permitido utilizar rejillas o tapas de protección para la placa de cocina que sean del mismo fabricante que esta o rejillas o tapas de protección para la placa de cocina que estén aprobadas por el fabricante en el manual de instrucciones del aparato. El uso de rejillas o tapas de protección para placas de cocina inadecuadas puede provocar accidentes. • El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto. • No realice ningún trabajo en el interior del aparato. Si es necesario, llame al servicio de atención al cliente.
	¡Superficie caliente! Peligro de quemaduras y de incendio • Peligro de incendio: No deje nunca objetos sobre la superficie de cocción. • El cocinado sin supervisión con grasa o aceite en placas de cocina puede resultar peligroso. No intente NUNCA extinguir un incendio con agua, sino lo que debe hacer es apagar el aparato y luego cubrir cuidadosamente las llamas con una tapa o manta. • Las superficies de cocción y sus alrededores se ponen muy calientes. No toque nunca superficies calientes. • Apague la potencia antes de retirar las sartenes u ollas. • Apague al aparato cuando haya terminado de cocinar. • Mantenga alejados de la encimera de cocción a los niños menores de 8 años, a las personas dependientes y a los animales domésticos.

- Apague siempre la encimera de cocción después de usarla.
- No utilice el aparato mientras esté en contacto con agua. No maneje el aparato con las manos húmedas.
- No ponga a funcionar la encimera de cocción sin el menaje de cocina adecuado.
- Durante el funcionamiento, no deje de supervisar el aparato.
- No deje láminas de papel de aluminio o plásticos sobre las encimeras de cocción. Cuando esté caliente, mantenga lejos de la encimera de cocción todo aquello que se pueda derretir, p. ej. plásticos, láminas y en especial azúcar y alimentos con alto contenido del mismo.
- Si se utilizan otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables se mantengan alejados de la encimera de cocción caliente.
- No almacene objetos combustibles, fácilmente inflamables o deformables debajo de la encimera de cocción.
- Las encimeras de cocción no deben estar cerca de un aparato de refrigeración, de un lavavajillas o de una secadora. El calor emitido afecta al consumo de energía (aparatos de refrigeración) y puede provocar la formación de condensación (lavavajillas), lo cual puede causar daños en el aparato.
- Instale la encimera de cocción de manera que la circulación del aire sea óptima, también durante tiempos de cocción prolongados.
- La pared y todas las zonas a las que se irradia el calor por encima de la placa de montaje deben ser resistentes al calor.
- Se debe colocar una tabla debajo de la cocina.
- No está permitido instalar el aparato en yates o en caravanas.

3. Uso previsto

El aparato se ha diseñado para uso privado / doméstico. Es adecuado para cocinar y cocer alimentos. Cualquier uso que difiera de este, se considera inadecuado. Si el aparato se utiliza en el ámbito profesional, para fines distintos de los descritos en estas instrucciones de funcionamiento o de otra forma no indicada en las mismas, deberá tener en cuenta que el fabricante no podrá asumir ninguna responsabilidad por los daños que se pudieran ocasionar.

Por razones de seguridad, no están permitidas las modificaciones o cambios en el aparato.

4. Desembalar el aparato



ADVERTENCIA

Los componentes del embalaje pueden ser peligrosos para los niños (plásticos, poliestireno). ¡Peligro de asfixia! Mantenga el material del embalaje lejos de los niños.

El embalaje no debe estar dañado. Compruebe si el aparato presenta daños causados por el transporte. Un aparato dañado nunca debe ponerse en funcionamiento. Póngase en contacto con el proveedor en caso de daños.

Material del embalaje

Tenga en cuenta una correcta eliminación de los residuos.

Retirar la protección para el transporte

- El aparato y las partes interiores están protegidas para el transporte. Retire todas las cintas adhesivas del lado derecho e izquierdo de la puerta del aparato. Elimine cuidadosamente los restos de adhesivo con gasolina de limpieza. Retire todas las cintas adhesivas y las piezas de embalaje, incluidas las del interior del aparato.

Incluido en el suministro

1x Encimera vitrocerámica

1x Manual de instrucciones

Accesorios para la instalación (4 clips de sujeción, tornillos y cinta selladora)

Si se suministra con cable de alimentación eléctrica:

- Introducir el cable de alimentación eléctrica en la toma con tierra para su puesta en servicio.
- En caso de emergencia, desenchufar inmediatamente el aparato de la conexión de alimentación eléctrica, para ello sacar el enchufe sin tirar del cable.

5. Instalación

Colocación

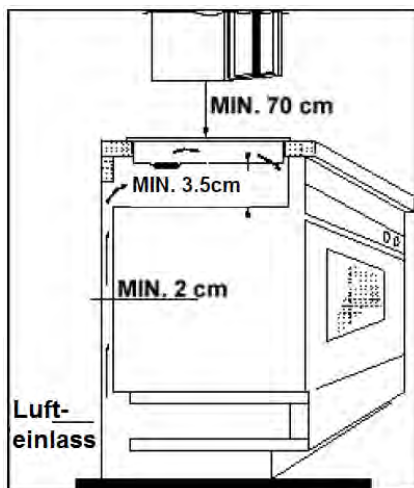
Coloque el aparato en una estancia bien ventilada y seca.

La temperatura ambiente tiene influencia sobre el consumo de corriente eléctrica y el funcionamiento sin fallos del aparato.

IMPORTANTE

- El aparato debe permanecer estable y sin tambalearse.
- El cable de alimentación no debe ser nunca pellizcado ni cubierto.
- El cable de alimentación no puede alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura de la estancia.
- Un cable de alimentación dañado solo puede ser reparado por el servicio técnico.
- En caso de que se coloque un horno empotrable u otro aparato emisor de calor debajo de la encimera vitrocerámica, ambos aparatos (horno y encimera vitrocerámica) deben estar debidamente aislados. La temperatura generada por el horno, medida en la parte posterior derecha de la encimera de cocción, no debe superar los 60°C. El incumplimiento de esta medida de precaución podría provocar un mal funcionamiento del aparato.

Instalación



IMPORTANTE

- Este aparato debe ser instalado por un especialista.
- Asegure una suficiente ventilación durante el funcionamiento. No cierre las aberturas de ventilación.
- Debe haber circulación de aire por debajo del aparato.
- Si tras la instalación queda accesible la parte inferior del aparato desde el mueble inferior, deberá instalarse una pared de separación, teniendo en cuenta las distancias indicadas.

- Si, por el contrario, la instalación se realiza sobre un horno, no se necesita una pared de separación.
- Los muebles de cocina, incluido el material de soporte, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener suficiente resistencia al calor en cumplimiento de la norma DIN 68930:2009-11.
- Instale las campanas extractoras siguiendo las instrucciones del fabricante.

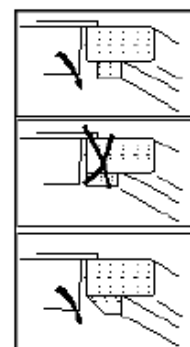
Proceso de instalación de la encimera de cocción

A continuación, le exponemos el proceso de instalación de una encimera de cocción con clips de sujeción:

- La encimera del mueble donde se encastra la placa debe tener un grosor mínimo de 38 mm. Debe estar en posición horizontal y sellado frente a derrame de líquidos en el extremo que toque con la pared.
- Los cortes deben ser sellados con un barniz especial o resina de moldeo para evitar que se hinchen debido a la humedad.
- La distancia entre bordes de corte debe ser de al menos 50 mm y de 150 mm con respecto a la pared izquierda o derecha.. El corte debe realizarse en el centro del mueble inferior.
- Compruebe que la junta perimetral esté intacta y en la posición correcta.
- Coloque la encimera de cocción en el recorte preparado pasando primero los cables.
- Fije la encimera de cocción a la encimera desde abajo con los clips de sujeción (A) y los tornillos (B) suministrados en cada esquina de la placa. Tenga en cuenta el grosor de la encimera y compruebe que la encimera de cocción esté bien asentada. A continuación, apriete los tornillos de forma uniforme en las aberturas de la parte inferior de la encimera de cocción hasta que la zona de instalación esté firmemente asentada en la encimera.

INDICACIÓN

- Las aberturas de ventilación alrededor del aparato no deben quedar bloqueadas por la encimera circundante durante la instalación.
- Este aparato ya cuenta con la cinta selladora colocada en su parte inferior. No retire la cinta selladora para evitar la entrada de líquidos y de salpicaduras de comida en la parte inferior del aparato.
- No utilice silicona para el sellado. La silicona dificulta el desmontaje del aparato y, con ello, el trabajo del servicio de atención al cliente.



Si este aparato está instalado sobre un horno

- Con la alimentación eléctrica desconectada, enchufe el horno a la red eléctrica, deslice el horno un poco en el mueble adaptado previamente y conéctelo a la encimera de cocción.
- Introduzca los enchufes del extremo del conjunto de cables de la encimera de cocción en las tomas correspondientes del panel de conexiones del horno según las marcas de color, es decir, el conector con marca negra coincide con la toma con marca negra, etc. Asegúrese de conectar el cable de tierra (verde/amarillo) de la encimera de cocción al borne de conexión (tornillo de cobre).
- Deslice el horno por completo en el mueble adaptado y asegúrelo.

Declaración

El material y todos los elementos contenidos en él han sido cuidadosamente probados. No nos hacemos responsables de fallos o datos que no aparezcan en este manual de instrucciones. El fabricante se reserva el derecho a interpretación de estas instrucciones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nos reservamos el derecho a la realización de mejoras técnicas sin previo aviso; el aspecto y el color del producto puede diferir del producto real.

6. Antes de la primera puesta en servicio

Retire todas las capas del material de embalaje. Compruebe que el aparato se encuentra en un estado correcto. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte con el servicio de atención al cliente.

Limpiar el aparato en profundidad

Véanse las instrucciones sobre limpieza y cuidados.

Encender las zonas de cocción

Antes del uso normal del aparato, encienda cada zona de cocción individualmente al máximo nivel de potencia durante al menos 5 minutos: Los residuos de fabricación se queman y se evapora el agua de condensación presente en el aparato.

Es normal que aparezcan olores extraños y una ligera formación de humo. Esto es causado por los vapores y olores que se liberan y es algo normal. No debe preocuparse. Por favor, asegúrese de que la estancia esté bien ventilada durante el proceso.

Lleve a cabo estos pasos antes de encender el aparato por primera vez y repítalos si no lo utiliza durante varias semanas.

INDICACIÓN

Coloque una sartén llena hasta la mitad con agua fría sobre cada una de las zonas de cocción que vaya a encender.

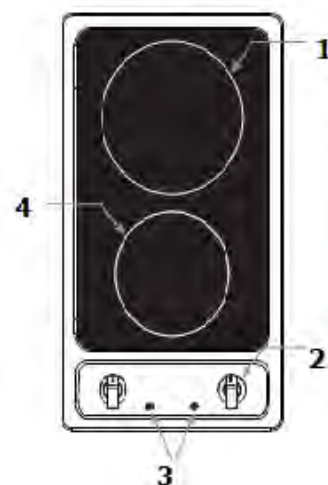
7. Descripción del aparato

Incluido en el suministro



Denominación

- 1) zona de cocción
- 2) mandos giratorios para ajuste de potencia
- 3) led de zonas de cocción
- 4) zona de cocción



Zona de cocción

Diámetro (mm), Potencia (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W

8. Manejo de la encimera de cocción empotrable

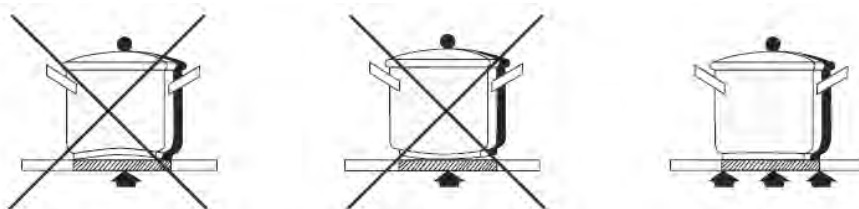
	ADVERTENCIA Peligro de lesiones - Si la encimera de cocción no se puede apagar debido a algún defecto, desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa y llame al servicio de atención al cliente. - No realice ningún trabajo en el interior del aparato. Si es necesario, llame al servicio de atención al cliente.
--	---

	¡Superficie caliente! Peligro de quemaduras - Las superficies de cocción y sus alrededores se ponen muy calientes. No toque nunca superficies calientes. - Apague el aparato cuando haya terminado de cocinar. - No deje funcionando los elementos calefactores sin sartenes u ollas o si estas están vacías. - Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a las personas dependientes y a los animales domésticos.
--	--

La encimera de cocción dispone de zonas de cocción de distintos diámetros y potencias. La zona que se calienta se señala claramente en la encimera de cocción. Coloque la sartén u olla exactamente sobre la marca de la zona de cocción para una potencia de calentamiento óptima.

Transcurrido un tiempo, apague el aparato y utilice el calor residual para ahorrar energía. Para más información, consulte cualquier libro de cocina habitual.

Menaje de cocina adecuado



La superficie de cocción y el lado inferior de la olla deben estar siempre limpios y secos.

Utilice solo ollas y sartenes para fogones eléctricos con un fondo perfectamente liso y un diámetro adecuado, igual o ligeramente mayor que el área calentada.

También se puede utilizar menaje de cocina de vidrio, arcilla o porcelana resistentes al calor. Con este tipo de menaje de cocina, preste atención a la temperatura para que la comida no se pegue o se queme.

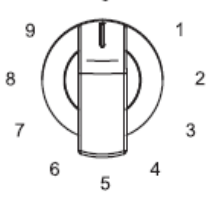
No utilice ollas de plástico o cuya parte interior esté recubierta de aluminio. No utilice recipientes con la parte inferior rugosa para no rayar la superficie de calentamiento de la encimera de cocción. Si el fondo de las ollas no es plano o es demasiado pequeño, esto resultará en un mayor consumo de energía. De este modo, no se podrá aprovechar el máximo de calor y se originarán más riesgos de quemaduras y calor para las personas y el entorno.

IMPORTANTE

Evite el rebose de líquidos; para ello, reduzca el aporte de calor al cocinar o calentar líquidos.

Retire cualquier resto de comida y salpicadura de grasa inmediatamente.
Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo «Limpieza y cuidado».

Encendido de la encimera de cocción:

Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento. Asegúrese de que las zonas de cocción estén limpias y secas.	
Seleccione la encimera de cocción y gire el mando (1) hacia la derecha hasta el nivel deseado (9 niveles).	
Para apagar la zona de cocción, gire el mando hacia la izquierda hasta 0.	

Protección mediante apagado automático

La encimera vitrocerámica se apaga automáticamente después de un tiempo preprogramado si permanece encendida sin ser utilizada. Si hay varias zonas de calentamiento funcionando de forma simultánea, la encimera vitrocerámica se apagará automáticamente en cuanto una de estas zonas alcance dicho tiempo preprogramado. El tiempo preprogramado depende de los diferentes niveles de potencia, véase la tabla.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo preprogramado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

INDICACIÓN

¡Aunque el indicador de calor residual se apague, la superficie de cocción todavía puede causar quemaduras!

A continuación encontrará algunos consejos importantes para ahorrar energía y utilizar de forma más eficiente su nueva encimera vitrocerámica y su menaje de cocina. El diámetro del fondo de la olla debe ser el mismo que el diámetro de la encimera de cocción.

- Al comprar las ollas, tenga en cuenta que se suele especificar el diámetro superior de la olla. Normalmente es mayor que el de la base.
- Las ollas rápidas ahorran un tiempo y energía considerables gracias a su cavidad de cocción cerrada y a la sobrepresión. El tiempo de cocción corto conserva las vitaminas.
- Asegúrese siempre de que haya una cantidad suficiente de líquido en la olla a presión, ya que la encimera de cocción y la olla pueden dañarse por el sobrecalentamiento si la olla está vacía.
- Si es posible, cierre siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Se debe utilizar la olla adecuada para cada cantidad de alimentos. Una olla más grande y poco llena necesita mucha energía.

Instrucciones de montaje

Perfore agujeros en la placa de montaje usando los tamaños de la figura. Para su instalación y uso, debe mantenerse una distancia mínima de 50 mm alrededor del agujero.

Por favor, asegúrese de que el grosor de la placa de montaje es de al menos 30 mm. Por favor, elija una placa de montaje hecha de material resistente al calor para evitar deformaciones debido a la radiación de calor de la encimera de cocción. Véase la fig. (1)

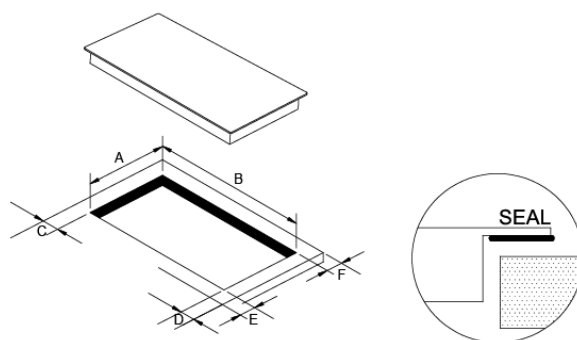


fig. 1

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
287	498	50	50	50	50

En cualquier caso, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada y que la entrada/salida de aire no esté bloqueada.

Asegúrese de que la cocina esté siempre en buen estado de funcionamiento. Véase la fig. (2)

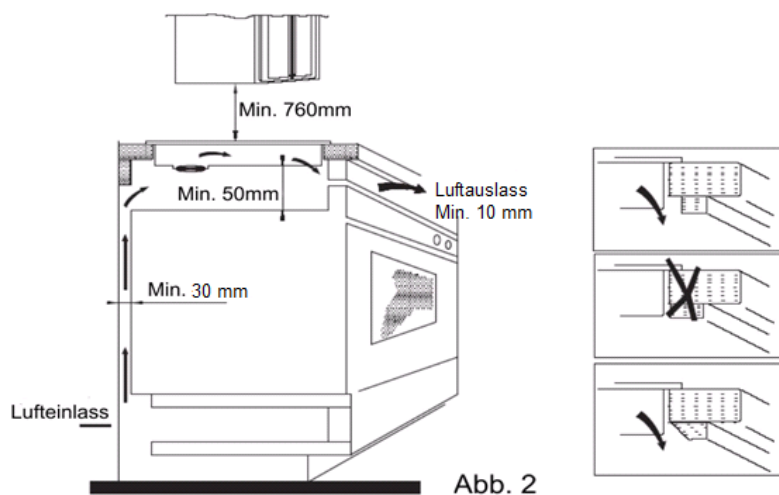


Abb. 2

fig. 2

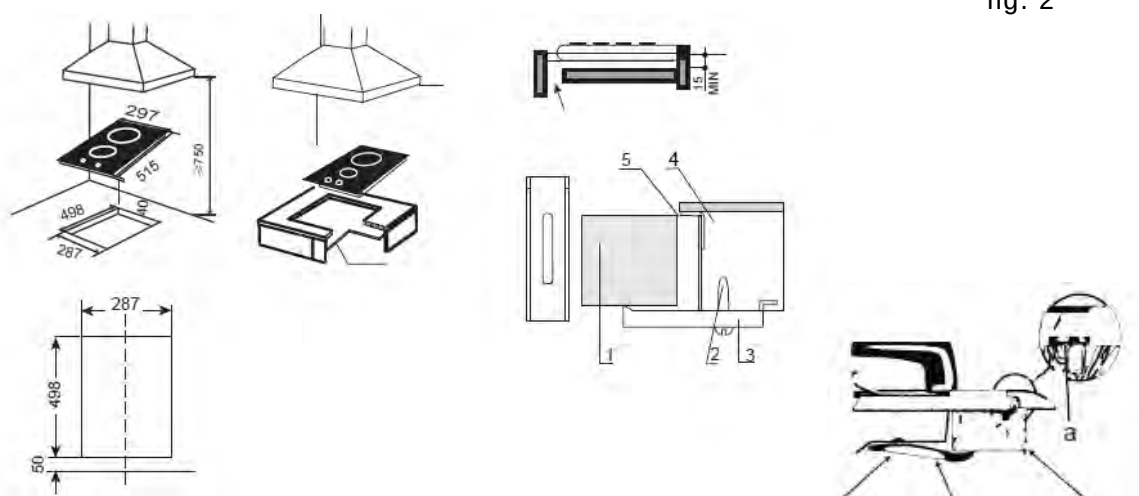


fig. 3

Fije la cocina después de su instalación atornillando el marco a la base (véase la fig. 3)
La posición se puede regular según el espesor de la placa.

9. Limpieza y cuidados

	ADVERTENCIA ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA! Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente. No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos. El aparato debe estar seco antes de encenderlo de nuevo.
---	--

	PRECAUCIÓN - No utilice estropajos, polvo abrasivo ni agentes de limpieza químicamente agresivos, como sprays de limpieza o quitamanchas. Estos productos arañan la superficie de cocción y esta puede quedar dañada. Peligro de lesiones - Al usar rascadores con cuchilla, tenga en cuenta que las cuchillas son extremadamente afiladas y podría cortarse con ellas.
---	---

	PRECAUCIÓN! Peligro de escaldadura ¡Al limpiar, se debe elegir la temperatura del agua de modo que no haya peligro de quemaduras!
---	--

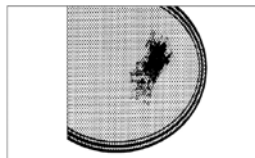
Encimera vitrocerámica

Limpie la encimera vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño seco. Si está sucia, añada un poco de jabón en agua caliente o trátela con un limpiador convencional de encimeras vitrocerámicas. También puede aplicar una gota de aceite a intervalos regulares.

- Limpie inmediatamente la comida derramada, los restos de comida y las salpicaduras de grasa.
- La humedad (que cae derramada de las tapas de las ollas) acorta la vida de las valiosas encimeras de cocción. Los restos de líquidos penetran en los poros.
- Mantenga las encimeras de cocción secas, de lo contrario pueden oxidarse con el tiempo debido a la humedad.
- Si hay residuos de azúcar, corte el suministro de energía inmediatamente y trate la superficie con agua caliente.
- Corte el suministro de energía inmediatamente y trate la superficie con cuidado con agua caliente y un rascador de cuchilla en caso de que haya fragmentos de papel de aluminio y material plástico fundido accidentalmente.

Tenga en cuenta que las cuchillas son extremadamente afiladas y podría cortarse con ellas. **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Retire la suciedad difícil con limpiadores especiales.
- Bajo ninguna circunstancia se deben lijar las encimeras de cocción.



PRECAUCIÓN

- Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice limpiadores comerciales especiales para vitrocerámicas.

10. Antes de que llame al servicio de atención al cliente

Fallo	Medida
Al ponerla en funcionamiento por primera vez, solo funcionan dos zonas de cocción.	Comprobar si hay tornillos sueltos y la conexión de cables en la caja de conexiones eléctricas.
Las zonas de cocción no funcionan - Se han seleccionado varias zonas de cocción a la vez. - La desconexión de seguridad se ha disparado tras 1 hora de funcionamiento sin haber tocado/modificado nada. - Comprobar interruptor de seguridad / conexión de alimentación eléctrica.	Poner en funcionamiento cada zona de cocción por separado. Volver a encender la encimera de cocción.
El indicador de calor residual no se ilumina aunque se ha apagado la zona de cocción - La zona de cocción ha estado encendida menos de 30 s. - La zona de cocción ha estado encendida más de 30 s. - La zona de cocción parece estar a más de 60 °C.	Es algo normal. Llame al servicio de atención al cliente. Llame al servicio de atención al cliente.
Se oye un zumbido al encender la zona de cocción.	Es algo normal. Ese sonido desaparece en cuanto la zona de cocción empieza a calentar.
La zona de cocción ha cambiado de color - Posiblemente causado por restos de comida quemados.	Esto no influye en el funcionamiento del aparato. Garantizar una limpieza regular.

11. Reparaciones

	PRECAUCIÓN Las reparaciones de los aparatos eléctricos solo pueden ser realizadas por un especialista cualificado. ¡Las reparaciones realizadas incorrectamente o de forma inadecuada son peligrosas para el usuario y son causa de anulación de la garantía!
---	--

12. Servicio de atención al cliente

Si el fallo no se soluciona según las indicaciones dadas anteriormente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. En ese caso, no acometa ningún trabajo usted mismo, especialmente en los componentes eléctricos del aparato.



- La visita del técnico de servicio en caso de un uso indebido o por uno de los fallos descritos no es gratuita, ni siquiera durante el período de garantía.

Direcciones del servicio de atención al cliente:

EGS GmbH
 Dieselstraße 1
 33397 Rietberg / ALEMANIA
 Alemania: 02944-9716760
 Benelux: +492944-9716790
 Otro: +492944-9716733
 Correo electrónico: **kontakt@egs-gmbh.de**
 Internet: **www.egs-gmbh.de**

Puede registrar órdenes de reparación online o escanear el código QR (véase la contraportada de las instrucciones de uso).

Tenga a mano la siguiente información para un rápido procesamiento de la orden de reparación:

- 1) Modelo
- 2) Versión
- 3) Lote
- 4) EAN

así como su dirección completa, número de teléfono y la descripción del fallo.

Los datos específicos del aparato aparecen en la placa de características del interior o en la parte trasera.

13. Términos de garantía

General

Como comprador de un aparato Dalbach tiene derecho a la garantía legal derivada del contrato de compra con su distribuidor. Además, le concedemos una garantía bajo las siguientes condiciones:

Duración de la garantía

La garantía vence transcurridos 24 meses desde la fecha de compra (se debe presentar la factura de compra). Durante los primeros 6 meses está incluida la reparación de defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos extraordinarios. En los siguientes 18 meses, el comprador deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Para su uso comercial (p.ej., hoteles, cafeterías) o comunitario, la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (presentar factura). Durante los primeros 6 meses está incluida la reparación de defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos extraordinarios. En los siguientes 6 meses, el comprador deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Al interponer una reclamación de garantía, no se extiende la garantía, ni para el aparato, ni para las piezas de nueva instalación.

Alcance de la reparación de defectos

Dentro de los plazos mencionados, reparamos todos los defectos del aparato debidos a defectos de fabricación o de material. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad.

Queda excluido:

Desgaste normal, daños intencionados o por negligencia, daños causados por el incumplimiento del manual de instrucciones, por un montaje o instalación inadecuados o por la conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, la pintura o el esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Además, quedan excluidos los defectos del aparato atribuibles a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio de garantía si, sin nuestro permiso explícito y por escrito, se han realizado trabajos en el aparato Dalbach por personas no autorizadas o se han utilizado piezas de terceros. Esta restricción no se aplica en caso de trabajos realizados por parte de un especialista cualificado usando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a la normativa sobre protección de otro país de la UE.

Ámbito de validez

Nuestra garantía es válida para todos los aparatos adquiridos en un país de la UE y que están en funcionamiento en la República Federal de Alemania o en Austria.

Para aquellos aparatos adquiridos en un país de la UE y enviados a otro país de la UE, los servicios se proporcionan dentro del alcance de las respectivas condiciones de garantía del país. Solo existe obligación de servicio de garantía si el aparato cumple con las normas técnicas del país en el que se realiza la reclamación de garantía.

Para pedidos de reparación fuera del periodo de garantía:

Tras reparar un aparato, las facturas de reparación vencen inmediatamente y se desembolsan sin descuentos.

Si se inspecciona un aparato o no se termina una reparación iniciada, se cobrarán los gastos de desplazamiento y las horas de trabajo. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

Para solicitar asistencia técnica de servicio o repuestos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente,

EGS GmbH. Teléfono de atención al cliente para Alemania: +49 2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

14. Conformidad CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, este aparato cumple con los requisitos establecidos en las Directivas del Parlamento y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, RL 2014/30/UE y en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, RL 2014/35/UE.

Este aparato tiene marcado CE y dispone de una declaración de conformidad para su inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

*Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

15. Datos técnicos

Modelo	KFA30-01
Clase de protección	KI. I
Dimensiones (AltoxAAnchoxFondo) [mm] - Encimera de cocción	76x297x515
Dimensiones del corte (AnchuraxProfundidad) [mm]	287x498
Conexión eléctrica voltaje / frecuencia [V/Hz]	220-240/50-60
Potencia de conexión [W]	3000
Peso sin embalaje [kg]	4,6
Código EAN	4016572411621

*Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Todos los datos específicos del aparato que figuran en la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del aparato según métodos de medición normalizados en toda Europa en condiciones de laboratorio. Están descritos en la norma UNE-EN 50304. El consumo real de energía de los aparatos domésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del uso y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del aparato en condiciones normales.

Leggere attentamente il presente manuale



Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Il manuale contiene importanti indicazioni di sicurezza per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Un corretto funzionamento contribuisce in modo significativo a un utilizzo efficiente dell'energia e riduce al minimo il consumo energetico durante l'uso.

L'utilizzo improprio dell'apparecchio può risultare pericoloso, soprattutto per i bambini.

Conservare le istruzioni per l'uso per ogni ulteriore consultazione. Consegnare le istruzioni per l'uso a eventuali nuovi proprietari. Se avete domande su argomenti che non sono descritti in modo sufficientemente dettagliato nel presente manuale o se desiderate ricevere un nuovo manuale di istruzioni, si prega di contattare il Servizio Clienti Germania Tel. +49 (0) 2944 9716-760.

Il fabbricante è costantemente impegnato ad un ulteriore sviluppo di tutti i tipi e modelli. Vi preghiamo di tenere presente che ci riserviamo il diritto di modificare la forma, la dotazione e la tecnologia.

16. degli apparecchi



Questo apparecchio è marcato conformemente alla direttiva europea sullo smaltimento
2012 / 19 / EU

Smaltimento
Garantisce il corretto smaltimento del prodotto. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete a evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute, che potrebbero verificarsi a causa di un errato smaltimento.

Il simbolo sul prodotto o sui documenti allegati indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate, contattare il vostro ufficio pubblico di competenza o il servizio di smaltimento rifiuti.

Prima di smaltire i vecchi apparecchi, renderli inutilizzabili.

I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i pericoli legati alla manipolazione di elettrodomestici. Per questo motivo, si prega di garantire la necessaria supervisione e di non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.

17.

Sicurezza

Istruzioni di sicurezza

Tutte le indicazioni di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni sono contrassegnate da un simbolo di avvertenza. Le indicazioni segnalano in modo tempestivo un possibile pericolo. Queste informazioni devono essere lette e seguite.

Spiegazione delle indicazioni di sicurezza

	PERICOLO Indica una situazione di pericolo che, se non viene evitata, può provocare la morte o gravi lesioni!
	AVVERTENZA Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, può portare alla morte o a gravi lesioni!
IMPORTANTE Indica una situazione che, se non viene evitata, può causare notevoli danni materiali o all'ambiente.	

	Superficie molto calda! Pericolo di ustioni Rischio di scottature
	ATTENZIONE identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni leggere o medie.

Istruzioni generali di sicurezza

Spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

In caso di emergenza, disinserire immediatamente il fusibile.

	PERICOLO Pericolo di folgorazione / pericolo di morte • Non toccare mai un apparecchio elettrico con mani o piedi bagnati o a piedi nudi. • Non utilizzare mai un apparecchio elettrico all'aperto. • Le operazioni d'installazione e il cablaggio elettrico devono essere eseguiti solo da specialisti in conformità con tutte le norme e i regolamenti applicabili nel vostro paese, comprese le misure di protezione antincendio. Si prega di non effettuare mai interventi da soli. • La sicurezza elettrica del presente apparecchio è garantita solo se quest'ultimo è collegato ad un sistema correttamente messo a terra ed è conforme alle norme di sicurezza elettrica. • In caso di danneggiamento di un cavo di alimentazione elettrica, provvedere immediatamente alla sostituzione da parte del fornitore, del rivenditore specializzato o del servizio clienti. Se i cavi o i collegamenti a spina sono danneggiati, non è più necessario utilizzare l'apparecchio. • Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. • Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici. • L'apparecchio deve essere asciutto prima di essere rimesso in funzione. • Salvo le operazioni di pulizia e manutenzione descritte nel presente manuale di istruzioni, è vietato effettuare interventi sull'apparecchio. • L'apparecchio deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si prega di non effettuare mai interventi da soli.
---	--

INDICAZIONE

Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni e delle indicazioni relative all'installazione, alla manutenzione e all'utilizzo dell'apparecchio.

Procedura antincendio:

- non spegnere MAI un incendio con l'acqua.
- spegnere l'apparecchio.
- coprire accuratamente le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- se il fuoco si diffonde, chiamare i vigili del fuoco, informare i coinquilini e abbandonare la casa.

Istruzioni speciali di sicurezza**Sicurezza di persone vulnerabili: Bambini e persone con capacità ridotte**

	AVVERTENZA Le parti dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini!
 	AVVERTENZA di ustioni, pericolo di incendio e danni da calore • Durante l'uso, l'apparecchio e le sue parti toccabili si surriscaldano. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi di riscaldamento. Tenere lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano sotto costante sorveglianza. • L'apparecchio deve raffreddarsi prima della pulizia e della manutenzione. • Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare una stanza!
	AVVERTENZA • Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. • I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere i bambini piccoli (sotto gli 8 anni) lontano dall'apparecchio. • La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati. • I bambini possono utilizzare questo apparecchio solo se sono stati istruiti. I bambini devono essere in grado di utilizzare correttamente l'apparecchio e comprendere i pericoli a cui si riferisce il manuale di istruzioni.

Sicurezza e manutenzione: Piano di cottura



AVVERTENZA Pericolo di lesioni

- Se il piano di cottura è crepato, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Se il piano di cottura non può essere spento a causa di un difetto, disinserire immediatamente il fusibile domestico e chiamare il servizio clienti.
- Si possono utilizzare solo griglie di sicurezza per piani cottura o coperture per piani cottura del fabbricante o griglie di sicurezza per piani cottura o coperture per piani cottura approvate dal fabbricante nel manuale di istruzioni dell'apparecchio. L'uso di griglie di sicurezza per piani cottura o di coperture per piani cottura non adatte può causare incidenti.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.
- Non eseguire alcun lavoro all'interno dell'apparecchio. Se necessario, chiamare il servizio clienti.



Superficie molto calda! Pericolo di ustioni e incendio

- Pericolo di incendio: Non conservare mai oggetti sul piano di cottura.
- La cottura incustodita su piani di cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare **MAI** di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire cautamente le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Le zone di cottura e la zona circostante diventano molto calde. Non toccare mai le superfici bollenti.
- Ripristinare l'alimentazione prima di rimuovere le pentole.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni, le persone molto vulnerabili e gli animali domestici lontano dal piano di cottura.

- Spegnerne sempre il piano cottura dopo l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio finché è a contatto con l'acqua. Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non azionare il piano di cottura senza stoviglie da cottura adatte.
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il funzionamento.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o plastica sui piani di cottura. Tenere tutto ciò che può sciogliersi lontano dal piano di cottura caldo, ad esempio plastica, carta stagnola, soprattutto zucchero e cibi con un alto contenuto di zucchero.
- Se vengono utilizzati altri apparecchi elettrici, assicurarsi che i cavi siano tenuti lontani dal piano di cottura bollente.
- Non conservare sotto il piano di cottura oggetti infiammabili, facilmente infiammabili o deformabili.
- I piani di cottura non devono essere posizionati vicino a un refrigeratore, una lavastoviglie o un'asciugatrice. L'emissione di calore influisce sul consumo energetico (refrigeratori) o sulla formazione di acqua di condensa (lavastoviglie) e può causare danni all'apparecchio.
- Installare il piano di cottura in modo che la circolazione dell'aria possa essere distribuita in modo ottimale, anche durante i periodi di cottura più lunghi.
- La parete e tutte le superfici a contatto con il calore sopra il piano da incasso devono essere ignifughe.
- Occorre posizionare un'asse sotto il forno.
- L'apparecchio non deve essere installato su yacht o roulotte.

18. ~~Usare~~ Uso alla destinazione

L'apparecchio è destinato all'uso privato / domestico. È adatto per cucinare e cuocere gli alimenti a fuoco lento. Qualsiasi altro impiego sarà considerato improprio. Se l'apparecchio viene utilizzato a fini commerciali o per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale d'istruzioni, si prega di notare che il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

Per motivi di sicurezza non è consentito apportare trasformazioni o modifiche all'apparecchio.

19. Disimballaggio dell'apparecchio



AVVERTENZA

Le parti dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini!

Assicurarsi che l'imballaggio non sia danneggiato. Controllare che l'apparecchio non presenti danni dovuti al trasporto. Un apparecchio danneggiato non deve mai essere messo in funzione. Contattare il fornitore in caso di danni.

Materiale d'imballaggio

Assicurarsi che l'apparecchio venga smaltito nel rispetto dell'ambiente.

Rimuovere la protezione per il trasporto

- L'apparecchio e i componenti della dotazione interna sono protetti per il trasporto. Rimuovere tutti i nastri adesivi sul lato destro e sinistro dello sportello dell'apparecchio. I residui di adesivo possono essere rimossi con acqua e sapone. Rimuovere tutti i nastri adesivi e le parti di imballaggio anche dall'interno dell'apparecchio.

Dotazione

1x piano cottura in vetroceramica

1x manuale di istruzioni

Accessori per il montaggio (4 staffe, viti e nastro di tenuta)

Se fornito con cavo di collegamento alla rete:

- Per la messa in funzione, inserire il cavo di collegamento alla rete nella presa con messa a terra.
- In caso di emergenza, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, staccando la spina, non il cavo.

20. Installazione

Installazione

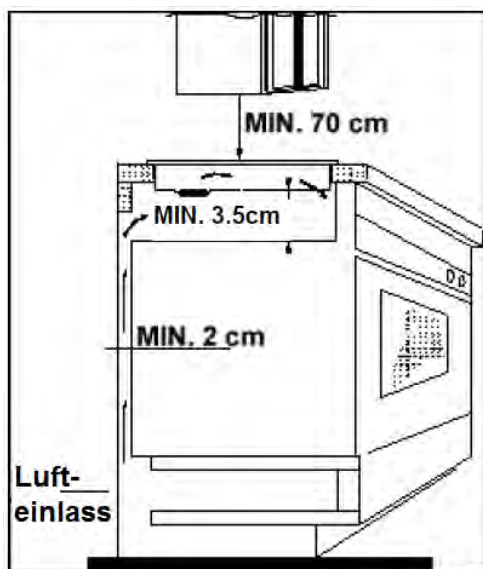
L'apparecchio deve essere collocato in un locale ben ventilato e asciutto.

La temperatura ambiente influisce sul consumo di energia e sul corretto funzionamento dell'apparecchio.

IMPORTANTE

- L'apparecchio deve essere stabile e non traballare.
- Non bloccare o coprire mai il cavo di rete.
- Il cavo di rete non deve superare di 50°C la temperatura dell'ambiente in nessun punto.
- Un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito solo dal servizio di assistenza tecnica.
- Se un forno da incasso o qualsiasi altro apparecchio che produce calore viene posizionato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, entrambi gli apparecchi (forno e piano di cottura in vetroceramica) devono essere adeguatamente isolati. La temperatura generata dal forno, misurata sul retro destro del piano di cottura, non deve superare i 60°C. L'inosservanza di questa precauzione potrebbe causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

Incasso



IMPORTANTE

- Il presente apparecchio dovrebbe essere installato da un professionista.
- Garantire una sufficiente ventilazione durante il funzionamento. Non chiudere le aperture di ventilazione.
- La circolazione dell'aria deve avvenire sotto l'apparecchio.
- Se il fondo dell'apparecchio è accessibile dopo l'installazione nel mobile sottostante, è necessario installare una parete divisoria rispettando le distanze prescritte.
- Se invece l'installazione viene effettuata sopra un forno, non è necessaria una parete divisoria.

- I mobili da cucina, compreso il materiale di supporto, il rivestimento superficiale, gli adesivi e le guarnizioni devono avere una sufficiente resistenza al calore secondo la norma DIN 68930:2009-11.
- Installare le cappa da cucina secondo le istruzioni del fabbricante.

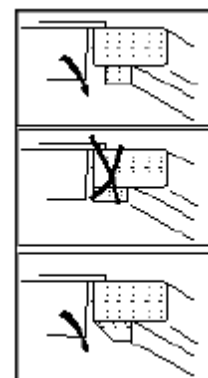
Procedura di montaggio del piano di cottura

Di seguito è riportata la procedura di montaggio di un piano di cottura con staffe:

- Il piano di lavoro dei mobili da incasso deve avere uno spessore di almeno 38 mm. Deve giacere orizzontalmente e deve essere sigillato contro il traboccamento di liquidi sul lato della parete.
- Le superfici di taglio devono essere sigillate con vernice speciale o resina colata per evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- La distanza tra i bordi di taglio deve essere di almeno 50 mm, quella da una parete sinistra o destra 150 mm. L'apertura deve essere posizionata centralmente sopra i mobili sottostanti.
- Controllare la tenuta perimetrale per verificare l'integrità e la posizione perfetta.
- Posizionare prima il piano di cottura insieme ai cavi nella cavità predisposta.
- Fissare il piano di cottura al piano di lavoro dal basso utilizzando le staffe (A) e le viti (B) in dotazione su ogni angolo del piano di cottura. Tenere conto dello spessore del piano di lavoro e controllare che il piano di cottura sia posizionato correttamente. Ora avvitare le viti in modo uniforme nei fori sul lato inferiore del piano di cottura fino a quando la zona da incasso non è saldamente posizionata sul piano di lavoro.

INDICAZIONE

- Durante il montaggio fare in modo che le aperture di ventilazione intorno all'apparecchio non siano ostruite dal piano di lavoro circostante.
- Su questo apparecchio il nastro di tenuta è già fissato sul lato inferiore. Non rimuovere il nastro di tenuta, in quanto impedisce al liquido e al cibo versato di penetrare nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Non utilizzare silicone per la sigillatura. Il silicone rende più difficile la rimozione dell'apparecchio così come un intervento da parte del servizio clienti.



Se questo apparecchio è installato sopra un forno

- Con l'alimentazione elettrica disinserita, collegare il forno alla rete elettrica, spingere il forno leggermente nel mobile di incasso precedentemente preparato e collegarlo al piano di cottura.
- Inserire la spina all'estremità del fascio di cavi del piano di cottura nelle apposite prese del pannello interruttori del forno secondo i contrassegni di colore, cioè la spina con il contrassegno nero corrisponde alla presa con il contrassegno nero ecc., assicurarsi di collegare il cavo di terra (verde/giallo) del piano di cottura al morsetto di collegamento (vite di rame).
- Spingere il forno completamente nel mobile di incasso e fissarlo.

Dichiarazione

Il materiale e tutti gli elementi in esso contenuti sono stati accuratamente controllati. Si declina ogni responsabilità per errori o informazioni mancanti nel presente manuale di istruzioni. Il fabbricante si riserva il diritto di interpretare queste istruzioni.

AGGIUNTA

Ci riserviamo il diritto di apportare miglioramenti tecnici senza preavviso; l'aspetto e il colore del prodotto possono differire dal prodotto reale.

21. Prima della prima messa in funzione

Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio. Verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio clienti.

Accurata pulizia dell'apparecchio

vedere le istruzioni per la pulizia e la cura.

Accensione delle zone di cottura

Prima del normale utilizzo dell'apparecchio, accendere ogni zona di cottura singolarmente al massimo livello di potenza per almeno 5 minuti: bruciare eventuali residui di produzione ed evaporare l'eventuale acqua di condensa presente nell'apparecchio.

Qualsiasi odore fastidioso e la leggera formazione di fumo causata dai vapori e dagli odori che fuoriescono è normale e non è motivo di preoccupazione. Si prega di assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante le operazioni.

Eseguire queste operazioni prima della prima accensione e ripeterle se l'apparecchio non viene utilizzato per diverse settimane.

INDICAZIONE

Mettere un tegame mezzo pieno di acqua fredda su ogni zona di cottura da accendere.

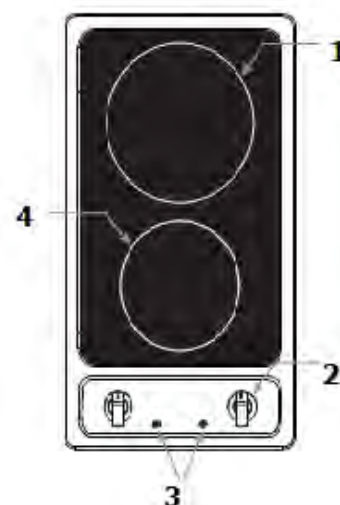
22. Descrizione dell'apparecchio

Dotazione



Designazione

- 1) zona di cottura
- 2) manopole di regolazione dei livelli
- 3) zone di cottura a LED
- 4) zona di cottura



Zona di cottura

Diametro (mm), Potenza (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W

23. Utilizzo del piano di cottura da incasso



AVVERTENZA Pericolo di lesioni

- Se il piano di cottura non può essere spento a causa di un difetto, disinserire immediatamente il fusibile domestico e chiamare il servizio clienti.
- Non eseguire alcun lavoro all'interno dell'apparecchio. Se necessario, chiamare il servizio clienti.



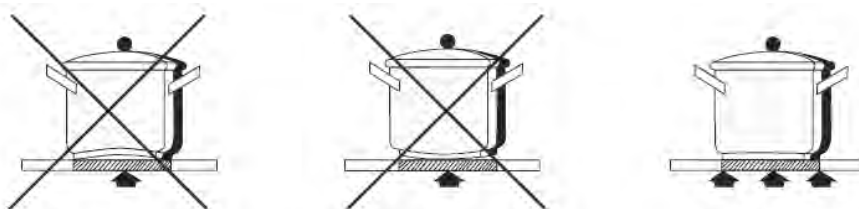
Superficie molto calda! Pericolo di ustioni

- Le zone di cottura e la zona circostante diventano molto calde. Non toccare mai le superfici bollenti.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Non lasciare accesi gli elementi di riscaldamento quando pentole o tegami sono vuoti o assenti.
- Tenere lontano persone molto vulnerabili, bambini di età inferiore agli 8 anni e animali domestici.

Il piano di cottura è dotato di zone di cottura di diverso diametro e potenza. La zona da riscaldare è chiaramente indicata sul piano di cottura. Posizionare le stoviglie da cottura esattamente sulla zona di cottura designata per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento.

Dopo un certo periodo di tempo, riaccendere l'apparecchio e utilizzare il calore residuo per risparmiare energia. Maggiori informazioni in merito sono riportate in tutti i normali ricettari.

Pentole adatte



La superficie di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti.

Utilizzare solo pentole e tegami per forni elettrici con fondo perfettamente liscio e diametro adeguato uguale o leggermente più grande della zona riscaldata.

Si possono utilizzare anche stoviglie da cottura in vetro resistente al calore, argilla o porcellana. Con questo tipo di stoviglie da cottura, prestare attenzione alla temperatura in modo che il cibo non si attacchi o bruci.

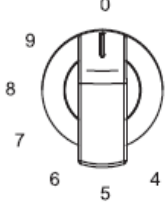
Non utilizzare pentole in plastica o il cui lato interno sia rivestito di alluminio. Non utilizzare contenitori con il lato inferiore ruvido per evitare di graffiare la superficie di riscaldamento del piano di cottura. Se il fondo delle pentole non è piatto o è troppo piccolo, il consumo energetico sarà maggiore. Di conseguenza, non sarà possibile utilizzare il calore massimo e rappresenta un ulteriore rischio di combustione e di pericolo di calore per le persone e l'ambiente.

IMPORTANTE

Evitare la fuoriuscita di liquidi; pertanto, durante la cottura o il riscaldamento di liquidi, ridurre l'apporto di calore.

Rimuovere immediatamente i residui di cibo e gli schizzi di grasso.
Per ulteriori informazioni sulla pulizia vedere il capitolo Pulizia e cura.

Accensione del piano di cottura:

Posizionare la pentola al centro dell'area di riscaldamento. Assicurarsi che i piani di cottura siano puliti e asciutti.	
Selezionare il piano di cottura e ruotare la manopola (1) in senso orario fino al livello desiderato (9 cicli).	
Per spegnere la zona di cottura, ruotare la manopola in senso antiorario su 0.	

Protezione tramite spegnimento automatico

Il piano di cottura in vetroceramica acceso si spegne automaticamente dopo un tempo pre-programmato se rimane acceso e non viene utilizzato. Se più aree di riscaldamento sono in funzione contemporaneamente, il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente non appena una di queste zone raggiunge questo tempo pre-programmato. Questo tempo pre-programmato dipende dai diversi livelli di potenza, vedi tabella.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo preprogrammato (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

INDICAZIONE

Anche se l'indicatore di calore residuo si spegne, la superficie della zona di cottura può ancora causare ustioni!

Qui di seguito è possibile trovare alcune importanti indicazioni su come risparmiare energia ed essere efficienti con il nuovo piano di cottura in vetroceramica e le stoviglie da cottura. Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale al diametro del piano di cottura.

- Quando si acquistano pentole, fare attenzione che spesso viene indicato il diametro superiore della pentola. Di solito è più grande del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione consentono di risparmiare tempo ed energia grazie al compartimento chiuso e alla sovrappressione. Le vitamine sono protette da tempi di cottura brevi.
- Accertarsi sempre che nella pentola a pressione ci sia una quantità di liquido sufficiente, poiché il piano di cottura e la pentola possono essere danneggiati dal surriscaldamento quando la pentola è vuota.
- Se possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Per ogni quantità di cibo si deve usare la pentola giusta. Una pentola grande, appena riempita, richiede molta energia.

Istruzioni di montaggio

Praticare i fori nel piano da incasso utilizzando le dimensioni indicate nella figura. Per l'installazione e l'utilizzo è necessario mantenere una distanza minima di 50 mm intorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano da incasso sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano da incasso in materiale resistente al calore per evitare forti deformazioni dovute alla radiazione di calore attraverso il piano di cottura.

(Vedi fig. 1)

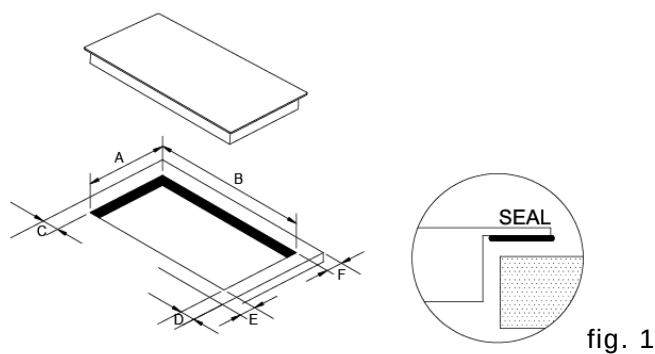


fig. 1

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
287	498	50	50	50	50

In ogni caso, assicurarsi che il forno sia ben ventilato e che l'ingresso/uscita dell'aria non sia ostruita.

Accertarsi che il forno sia sempre in buone condizioni di funzionamento. Vedi fig. (2)

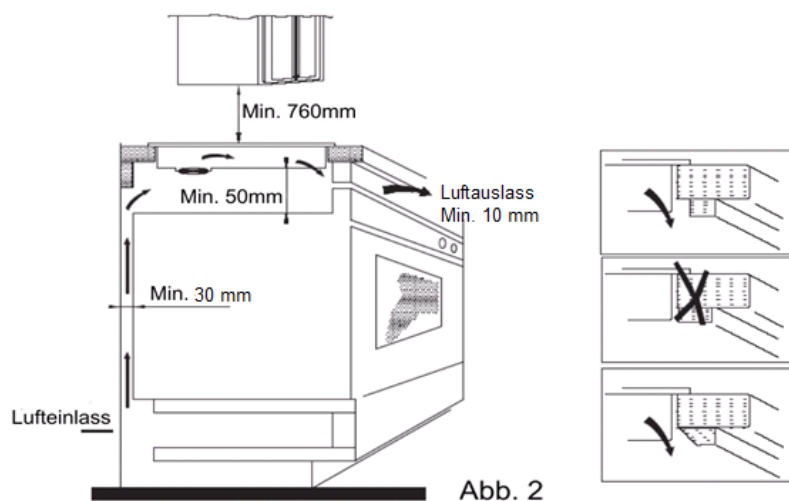


Abb. 2

fig. 2

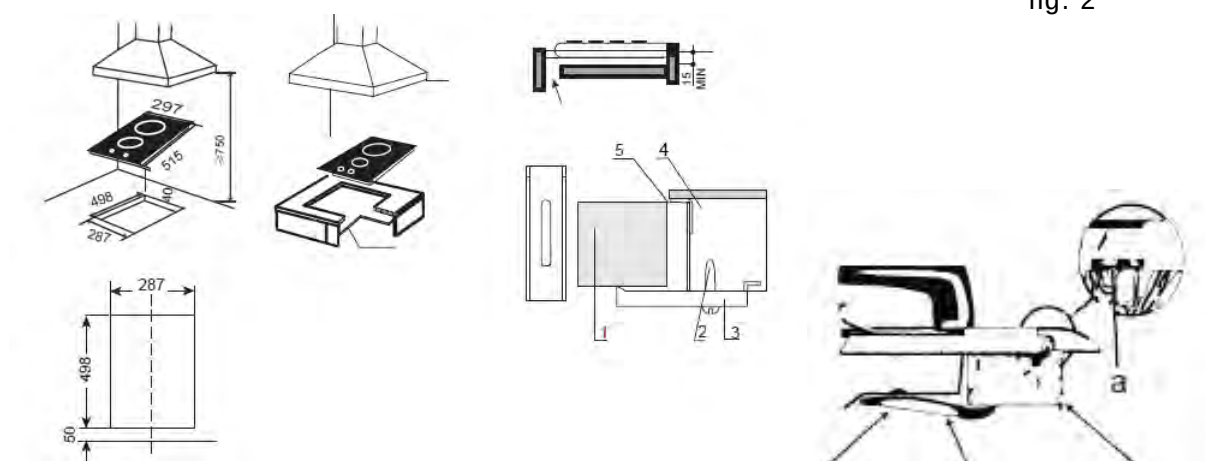


Fig. 3

Dopo il montaggio, fissare il forno avvitando il telaio sul fondo del forno (vedi fig. 3). La posizione può essere regolata in base allo spessore del piano.

24. Pulizia e cura



AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.

L'apparecchio deve essere asciutto prima di essere rimesso in funzione.



ATTENZIONE

Non utilizzare una spugna abrasiva, una polvere abrasiva o un detergente chimicamente aggressivo come lo spray per la pulizia o lo smacchiatore. Graffia la superficie e può danneggiare la superficie di cottura.

Pericolo di lesioni

Quando si utilizzano raschietti con lamette, tenere presente che le lamette sono estremamente affilate e possono causare ferite.



ATTENZIONE! Rischio di scottature

Durante la pulizia, la temperatura dell'acqua deve essere selezionata in modo che non ci sia rischio di scottature!

Piano di cottura in vetroceramica

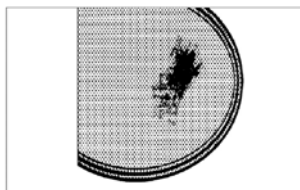
Pulire il piano cottura in vetroceramica con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. In caso di sporcizia, aggiungere un po' di detersivo per i piatti nell'acqua calda o trattare con un detergente per piani di cottura in ceramica disponibile in commercio. È inoltre possibile applicare una goccia d'olio a intervalli regolari.

- Pulire immediatamente il cibo versato, gli avanzi, gli schizzi di grasso.
- L'umidità (causata da coperchi di pentole o piani di copertura, fuoriuscite di cibo) accorcia la vita dei preziosi piani di cottura. Residui di liquidi penetrano nei pori.
- Mantenere i piani di cottura asciutti, altrimenti possono arrugginire nel tempo a causa dell'umidità.
- Interrompere immediatamente l'erogazione di energia e trattare la superficie con acqua calda se ci sono residui di zucchero.
- Interrompere immediatamente l'erogazione di energia e trattare accuratamente la superficie con acqua calda e un raschietto a lametta nel caso siano presenti frammenti di fogli di alluminio o di materiale plastico accidentalmente fusi.

Si prega di notare che le lamette sono estremamente affilate e possono causare ferite.

PERICOLO DI LESIONI!

- Rimuovere lo sporco ostinato con detergenti speciali.
- In nessun caso i piani di cottura devono essere carteggiati.



ATTENZIONE

Quando si utilizzano detergenti speciali per vetroceramica disponibili in commercio, è essenziale seguire le istruzioni del fabbricante!

25. Prima di chiamare il servizio clienti

Guasto	Misura
Solo due zone di cottura sono in funzione nella fase iniziale.	Controllare che la presa di collegamento alla rete non presenti viti o connessioni di cavi allentate ed eventualmente porvi rimedio.
Le zone di cottura non funzionano -Sono state selezionate contemporaneamente più zone di cottura.	Mettere in funzione le zone di cottura progressivamente.
-Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato dopo 1 ora di funzionamento senza toccare/modificare.	Accendere di nuovo il piano di cottura.
-Controllare il fusibile / collegamento alla rete.	Sostituire il fusibile e/o far sostituire il cavo di collegamento alla rete da un elettricista qualificato.
L'indicatore di calore residuo non si accende anche se una zona di cottura è stata disattivata -Zona di cottura ON per più breve di 30 sec.	È normale.
-Zona di cottura ON per più di 30 sec.	Chiamare il servizio clienti.
-La zona di cottura sembra più calda di 60°C.	Chiamare il servizio clienti.
Rumore di ronzio all'accensione della zona di cottura.	È normale. Il segnale acustico scompare non appena la zona di cottura si riscalda.
La zona di cottura si è scolorita -possibilmente causata da residui di cibo bruciato.	Ciò non ha alcuna influenza sul funzionamento dell'apparecchio. Assicurare una pulizia regolare.

26. Riparazioni



ATTENZIONE

Le riparazioni di apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da uno specialista qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato o non corretto sono pericolose per l'utente e invalidano la garanzia!

27. Servizio clienti

Se il malfunzionamento non può essere risolto seguendo le istruzioni sopra riportate, contattare il servizio clienti. In questi casi, non eseguire ulteriori operazioni da soli, in particolare sui componenti elettrici dell'apparecchio.



- In caso di utilizzo errato o di uno dei guasti descritti, la visita del tecnico dell'assistenza non è gratuita nemmeno durante il periodo di garanzia.

Indirizzo del servizio clienti:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / GERMANIA
Germania: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Altro: +492944-9716733
E-mail: kontakt@egs-gmbh.de
Internet: www.egs-gmbh.de

Inoltare le richieste di riparazione online o scannerizzare il QR-Code (vedi il retro del manuale di istruzioni).

Tenere pronte le seguenti informazioni per una rapida gestione della richiesta di riparazione:

- 1) Modello
- 2) Versione
- 3) Lotto
- 4) EAN

nonché indirizzo completo, numero di telefono e descrizione del problema.

I dati specifici dell'apparecchio sono riportati sulla targhetta identificativa all'interno o sul retro dell'apparecchio.

28. Condizioni di garanzia

Generale

In qualità di acquirente di un dispositivo Dalbach, avete diritto alle garanzie legali derivanti dal contratto di acquisto con il vostro rivenditore. Inoltre, riconosciamo una garanzia alle seguenti condizioni:

Durata della garanzia

La garanzia è valida per 24 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 18 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

In caso di uso commerciale (ad es. in hotel, mense), o in caso di uso comune da parte di più famiglie, la garanzia è di 12 mesi dalla data di acquisto (deve essere presentata una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 6 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

Il ricorso alla garanzia non comporta l'estensione della garanzia, né per l'apparecchio né per le parti di nuova installazione.

Entità della risoluzione dei difetti

Entro i periodi specificati, risolveremo tutti i difetti dell'apparecchio che è dimostrabile siano dovuti a difetti di fabbricazione o di materiale. Le parti sostituite diventano di nostra proprietà.

Sono esclusi:

Normale usura, danni intenzionali o dovuti a negligenza, danni causati dall'inosservanza del manuale di istruzioni, da un posizionamento o un'installazione non corretti o da un collegamento alla tensione di rete errata, danni dovuti ad effetti chimici o elettrotermici o ad altre condizioni ambientali anomale, danni al vetro, alla vernice o allo smalto ed eventualmente a differenze di colore, nonché a lampadine difettose. Sono esclusi anche eventuali difetti dell'apparecchio, qualora fossero dovuti a danni di trasporto. Inoltre non forniamo alcun servizio se, senza nostra speciale approvazione scritta, persone non autorizzate hanno eseguito operazioni sull'apparecchio Dalbach o utilizzato parti di provenienza sconosciuta. Questa restrizione non si applica ai lavori privi di difetti eseguiti da uno specialista qualificato con i nostri ricambi originali per adattare l'apparecchio alle norme tecniche di protezione di un altro paese dell'UE.

Validità della garanzia

La nostra garanzia si applica agli apparecchi acquistati in un paese dell'UE e utilizzati nella Repubblica Federale di Germania, o in Austria.

Per apparecchi acquistati in un paese dell'UE e trasportati in un altro paese dell'UE, il servizio è fornito nell'ambito delle condizioni di garanzia abituali nel rispettivo paese. L'obbligo di fornire un servizio di garanzia sussiste solo se l'apparecchio è conforme alle norme tecniche del paese in cui è stata presentata la richiesta di garanzia.

Quanto segue si applica agli ordini di riparazione al di fuori del periodo di garanzia:

- Se un apparecchio viene riparato, le fatture di riparazione sono esigibili immediatamente e devono essere pagate senza detrazioni.
- Se un apparecchio viene ispezionato o se una riparazione avviata non viene completata, vengono addebitati importi forfettari di avvio e di lavoro.
- La consulenza da parte del nostro centro di assistenza clienti è gratuita.

In caso di necessità di assistenza o per ordini di parti di ricambio, contattate il nostro servizio clienti

EGS GmbH al numero di telefono per la Germania: +49 (0)2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

29. Conformità CE

Al momento del suo lancio sul mercato, questo apparecchio è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e relativa all'uso del materiale elettrico entro taluni limiti di tensione RL 2014/35/EU.

Questo apparecchio è contrassegnato con la marcatura CE e dispone di una dichiarazione di conformità per l'ispezione da parte delle autorità di vigilanza del mercato competenti.

*Salvo modifiche tecniche.

30. Dati tecnici

Modello	KFA30-01
Classe di isolamento	Kl. I
Dimensioni (LxHxP) [mm] -piano di cottura	76x297x515
Dimensioni dell'apertura (LxP) [mm]	287x498
Allacciamento elettrico Tensione / Frequenza [V/Hz]	220-240/50-60
Potenza [W]	3000
Peso non imballato [kg].	4,6
EAN N.	4016572411621

*Salvo modifiche tecniche.

Tutti i dati specifici dell'etichetta energetica relativi all'apparecchio sono stati determinati dal produttore dell'apparecchio secondo i metodi di misurazione standardizzati a livello europeo in condizioni di laboratorio, registrati nella norma EN 50304. Il consumo energetico effettivo degli elettrodomestici dipende dal luogo di installazione e dal comportamento dell'utente e può quindi essere superiore ai valori determinati dal produttore dell'apparecchio in condizioni standard.



GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
DEUTSCHLAND

Dalbach

Mode d'emploi et instructions d'installation Table de cuisson vitrocéramique **KFA30-01**

Chère Cliente, cher Client,

nous vous remercions pour l'achat de notre appareil.
Le choix que vous avez fait est excellent.

Votre appareil Dalbach est destiné à être utilisé dans le cadre domestique, c'est un produit de qualité qui satisfait aux exigences techniques élevées tout en offrant une facilité d'utilisation pratique. A l'instar des autres appareils Dalbach qui contribuent à la satisfaction entière de leurs propriétaires dans toute l'Europe.

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi



Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de procéder à la mise en service de l'appareil. Il contient des consignes de sécurité pertinentes pour l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Une utilisation adéquate est essentielle pour une consommation d'énergie efficace et réduit la consommation en énergie pendant le fonctionnement.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut être source de danger, surtout pour les enfants.

Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Remettez-le au nouveau propriétaire éventuel de l'appareil. Si vous avez des questions relatives à des sujets qui n'ont pas été traités de manière suffisamment détaillée dans le présent mode d'emploi ou si vous souhaitez recevoir un nouveau mode d'emploi, contactez le service après-vente en Allemagne au +49 (0) 2944 9716-760.

Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et la technologie et nous comptons donc sur votre compréhension.

Sommaire

1.	des appareils	5
2.	Sécurité	5
3.	Utilisation conforme.....	9
4.	Déballer l'appareil.....	10
5.	Installation	11
6.	Avant la première mise en service	13
7.	Description de l'appareil	14
8.	Utilisation de la table de cuisson encastrée	14
9.	Nettoyage et entretien.....	18
10.	Avant d'appeler le service après-vente	19
11.	Réparations	20
12.	Service après-vente	20
13.	Conditions de garantie	21
14.	Conformité CE	22
15.	Caractéristiques techniques.....	22
16.	Verwijdering van apparaten	24
	Veiligheid	24
17.	Reglementair	24
18.	gebruik	28
19.	Apparaat uitpakken.....	29
20.	Montage	30
21.	Voor de eerste ingebruikneming	32
22.	Beschrijving apparaat	33
23.	Bediening van de inbouwkookplaat.....	33
24.	Reiniging en onderhoud	37
25.	Voordat u de klantenservice belt	38
26.	Reparaties	38
27.	Klantenservice	39
28.	Garantievoorwaarden	40

29.	CE-conformiteit	41
30.	Technische gegevens	41

1. des appareils



Cet appareil est marqué selon la réglementation européenne sur l'élimination des déchets
2012 / 19 / EU

Élimination Elle garantit que le produit soit éliminé de manière réglementaire. Une élimination écologique garantit que tout dommage à la santé causé par une élimination incorrecte soit évité.

Le symbole de la poubelle sur le produit ou sur les documents annexes indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme les ordures ménagères. Il doit être plutôt emmené au point de collecte de recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou une société de la gestion des déchets.

Rendez les appareils usagés inutilisables avant leur élimination.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus lorsqu'ils manipulent les appareils ménagers. Veillez pour cela à la surveillance des enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

2. Sécurité

Consignes de sécurité

Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement. Il indique très tôt les dangers potentiels. Lisez et respectez impérativement les informations suivantes.

Explication des consignes de sécurité

	DANGER Signale une situation dangereuse qui entraîne la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !
	AVERTISSEMENT Signale une situation dangereuse pouvant entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !
IMPORTANT Désigne une situation qui peut provoquer des dommages matériels ou atteintes environnementales en cas de non-respect.	

	Surface brûlante ! Risque de brûlures Risque de brûlures
	PRUDENCE signale une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures de gravité mineure ou moyenne en cas de non-respect !

Consignes de sécurité générales

Arrêtez toujours l'appareil après utilisation.

Arrêtez immédiatement le fusible en cas d'urgence.

	DANGER! Risque d'électrocution / Danger de mort • Ne jamais toucher un appareil électrique lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés ou lorsque vous êtes pieds nus. • N'utilisez jamais un appareil électrique à l'air libre. • Les travaux d'installation et le câblage électrique ne doivent être effectués que par des spécialistes, conformément aux normes et directives en vigueur dans votre pays, y compris les mesures de sécurité incendie. Veuillez ne jamais exécuter ces travaux vous-même. • La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à un système mis à la terre qui fonctionne parfaitement et qui est conforme aux normes de sécurité électriques. • Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé immédiatement par le fournisseur, le revendeur ou par le service après-vente. N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. • Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. • Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques. • Laissez l'appareil sécher avant de l'utiliser à nouveau. • N'effectuez aucune intervention sur l'appareil hormis les travaux de nettoyage et d'entretien décrits dans ce mode d'emploi. • Confiez l'installation de l'appareil à du personnel qualifié ou à des techniciens. Veuillez ne jamais exécuter ces travaux vous-même.
---	--

REMARQUE

Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures et dommages survenus suite au non-respect des remarques et instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation de l'appareil.

Procédure en cas d'incendie :

- N'éteignez JAMAIS un incendie avec de l'eau.
- Arrêter l'appareil.
- Recouvrez avec prudence les flammes, p. ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- En cas de propagation de l'incendie, appelez les pompiers, informez les colocataires et quittez la maison.

Consignes de sécurité particulières

Sécurité des personnes vulnérables : Enfants et personnes avec des capacités réduites

	AVERTISSEMENT Les produits d'emballage (p. ex. les films plastiques, les éléments en polystyrène) sont potentiellement dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie ! Tenir les emballages hors de portée des enfants.
 	AVERTISSEMENT Risque de brûlures, d'incendie et de dommages liés à la chaleur • Pendant l'utilisation, l'appareil et ses pièces peuvent devenir brûlants. La prudence est de mise pour éviter de toucher les éléments chauffants. Éloignez les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance. • Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage et l'entretien. • N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce !
	AVERTISSEMENT • Cet appareil peut être utilisé par des enfants, à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'usage sûr de l'appareil et qu'elles comprennent les risques pouvant en découler. • Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Tenez les jeunes enfants (moins de 8 ans) à distance de l'appareil. • Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance. • Les enfants peuvent uniquement utiliser cet appareil lorsqu'ils ont été formés. Les enfants doivent pouvoir utiliser correctement l'appareil et comprendre les dangers auxquels il est fait référence dans le mode d'emploi.

Sécurité et Entretien : Table de cuisson

	AVERTISSEMENT Risque de blessures • Si la surface de cuisson est fissurée, l'appareil doit être arrêté pour éviter tout éventuel choc électrique. • Si vous ne pouvez pas arrêter la table de cuisson en raison d'un défaut, désactivez immédiatement le fusible de la maison et appelez le service après-vente. • Utilisez uniquement les grilles de protection et couvercles du fabricant de plaques de cuisson ou ceux autorisés par le fabricant dans le mode d'emploi de l'appareil. L'utilisation de grilles de protection ou couvercles de plaques de cuisson inappropriés peut entraîner des accidents. • L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. • N'effectuez pas de travaux à l'intérieur de l'appareil. Appelez le service après-vente le cas échéant.
	Surface brûlante ! Risque de brûlures et risque d'incendie • Risque d'incendie : Ne posez jamais des objets sur la surface de cuisson. • La cuisson sans surveillance sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, arrêtez l'appareil et recouvrez avec prudence les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu par exemple. • Les postes de cuisson et tout autour deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces brûlantes. • Avant de retirer les casseroles, coupez l'alimentation en énergie. • Éteignez l'appareil après la cuisson. • Éloignez les enfants de moins de 8 ans, les personnes très vulnérables et les animaux domestiques de la table de cuisson.

- Éteignez toujours la table de cuisson après utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil tant qu'il est en contact avec de l'eau. Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans vaisselle adéquate.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.
- Ne posez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur les tables de cuisson. Éloignez de la table de cuisson tous les objets susceptibles de fondre, notamment les objets en plastique, la feuille d'aluminium, et surtout le sucre et les aliments contenant du sucre.
- Si d'autres appareils électriques sont utilisés, veillez à ce que les câbles soient éloignés de la table de cuisson chaude.
- Ne rangez pas d'objets inflammables ou déformables sous la table de cuisson.
- Les tables de cuisson ne doivent pas être placées à proximité d'un appareil de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge. La chaleur évacuée influence la consommation d'énergie (appareils de réfrigération) ou il existe un risque de condensation (lave-vaisselle) pouvant entraîner des dommages de l'appareil.
- Installez la table de cuisson de manière à garantir une répartition optimale de l'air ; et ceci même pendant une plus longue durée de cuisson.
- La paroi et toutes les zones irradiées par la chaleur au-dessus de la plaque de four doivent être résistantes à la chaleur.
- Une planche doit être placée sous le foyer.
- Ne montez pas l'appareil dans des yachts ou caravanes.

3. Utilisation conforme

L'appareil est prévu pour une utilisation privée/domestique. Il sert à cuire les aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou à d'autres fins ou d'une autre manière que celle décrite dans le présent mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages.

Les transformations ou les modifications sur l'appareil sont interdites pour des raisons de sécurité.

4. Déballer l'appareil



AVERTISSEMENT

Les produits d'emballage (p.ex. les films plastiques, les éléments en polystyrène) sont potentiellement dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie ! Tenir les emballages hors de portée des enfants !

L'emballage ne doit présenter aucun dommage. Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil. Ne mettez en aucun cas un appareil endommagé en service. En cas de dommage, contactez le fournisseur.

Emballage

Veillez à une élimination écologique.

Enlever la protection de transport

- L'appareil et les pièces intérieures sont protégés pendant le transport. Retirez tous les rubans adhésifs du côté droit et du côté gauche de la porte de l'appareil. Éliminez les restes de colle avec de l'essence de nettoyage. Retirez aussi tous les rubans adhésifs et pièces d'emballage de l'intérieur de l'appareil.

Contenu de la livraison

1x table de cuisson vitrocéramique

1x mode d'emploi

Accessoires pour l'installation (4 clips de retenue, vis et ruban d'étanchéité)

Si le câble secteur est fourni :

- Pour la mise en service, branchez le câble secteur sur une prise de courant reliée à la terre.
- En cas d'urgence, débranchez immédiatement l'appareil, en tirant sur la fiche et pas sur le câble.

5. Installation

Installation

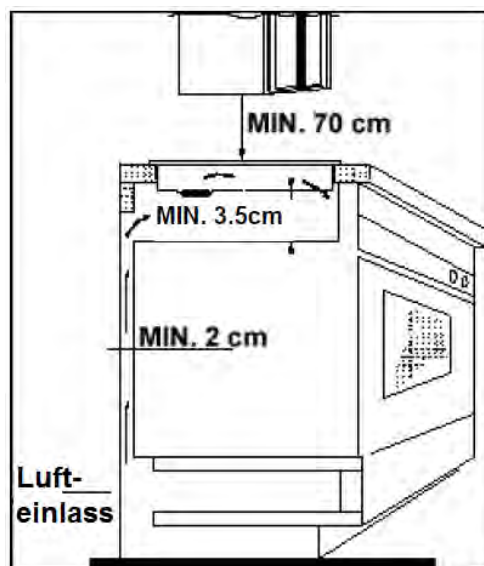
Installez l'appareil dans une pièce bien aérée et sèche.

La température ambiante impacte sur la consommation en énergie et le bon fonctionnement de l'appareil.

IMPORTANT

- L'appareil doit être stable et ne doit pas vaciller.
- Ne coincez ou ne recouvrez jamais le câble secteur.
- Le câble secteur ne doit en aucun cas atteindre une température qui dépasse la température de la pièce de 50°C.
- Un câble secteur endommagé ne doit être remplacé que par le service de dépannage technique.
- Si un four encastré ou autre appareil générant de la chaleur est placé sous la table de cuisson vitrocéramique, les deux appareils (four et table de cuisson vitrocéramique) doivent être isolés en conséquence. La température générée par le four et mesurée du côté arrière droit sur la table de cuisson ne doit plus dépasser 60°C. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dysfonctionnements de l'appareil.

Montage



IMPORTANT

- Cet appareil doit être monté par un spécialiste.
- Veillez à une ventilation suffisante pendant le fonctionnement. Ne fermez pas les ouvertures d'aération.
- La circulation d'air sous l'appareil doit être présente.
- Si le fond de l'appareil est accessible après l'installation dans l'élément encastré,

une cloison de séparation doit être montée, en tenant compte des distances prescrites.

- Si l'installation a lieu, en revanche, sur un four, une cloison de séparation n'est pas nécessaire.
- Les meubles de cuisine ainsi que les supports, le revêtement de surface, les colles et les joints, doivent offrir une stabilité suffisante à la chaleur, conformément à la norme DIN 68930:2009-11.
- Montez les hottes aspirantes conformément aux instructions du fabricant.

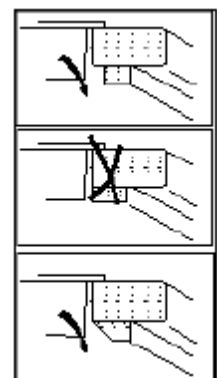
Étapes de montage de la table de cuisson

Étapes de montage d'une table de cuisson avec clips de retenue :

- Le plan de travail du meuble encastré doit avoir une épaisseur minimale de 38 mm. Il doit être positionné à l'horizontale et la paroi doit être rendue étanches aux liquides.
- Les plans de coupe doivent être scellés avec un vernis spécial ou avec de la résine coulée pour empêcher tout gonflement dû à l'humidité.
- La distance entre les bords de découpe doit être de minimum 50 mm, et de 150 mm par rapport à la paroi gauche ou droite. La découpe doit se trouver au centre au-dessus des meubles encastrés.
- Contrôlez si le joint périphérique est intègre et correctement positionné.
- Placez la table de cuisson avec les câbles dans la découpe préparée.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail par le dessous avec les clips de retenue fournis (A) et les vis (B) sur chaque support. Considérez à cet effet l'épaisseur du plan de travail et vérifiez la position de la table de cuisson. Serrez maintenant les vis de manière uniforme dans les trous situés sur la partie inférieure de la table de cuisson jusqu'à ce que la zone encastrée repose sur le plan de travail.

REMARQUE

- Ne fermez pas les ouvertures d'aération autour de l'appareil avec le plan de travail environnant lors du montage.
- Sur cet appareil, le ruban d'étanchéité est déjà placé sur la partie inférieure. Ne retirez pas le ruban d'étanchéité car il empêche les liquides et projections de nourriture de pénétrer dans la partie inférieure de l'appareil.
- N'utilisez pas de silicone pour le scellement. Le silicone rend difficile le démontage de l'appareil et également une future intervention du service après-vente.



Si cet appareil est monté sur un four

- Lorsque l'alimentation électrique est coupée, branchez le four au réseau électrique, poussez légèrement le four dans l'armoire préalablement montée et raccordez à la table de cuisson.
- Branchez la fiche à l'extrémité du faisceau de câbles de la table de cuisson conformément aux marquages couleur dans les prises correspondantes situées dans le cache-interrupteur du four. La fiche avec le marquage noir correspond à la prise avec le marquage noir, etc. Raccordez absolument le câble de mise à la terre (vert/jaune) de la table de cuisson à la borne de raccordement (vis en cuivre).
- Poussez complètement le four dans l'armoire et sécurisez-le.

Déclaration

Le matériel ainsi que tous les éléments contenus à l'intérieur ont été minutieusement vérifiés. Nous déclinons toute responsabilité concernant les erreurs ou données manquantes dans ce mode d'emploi. Le fabricant se réserve le droit d'interprétation de ce mode d'emploi.

SUPPLEMENT

Nous nous réservons le droit d'apporter des améliorations techniques sans avis préalable ; l'aspect et la couleur du produit peuvent différer du produit réel.

6. Avant la première mise en service

Retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez si l'appareil est en bon état. En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

Nettoyer minutieusement l'appareil

voir les instructions dans Nettoyage et entretien.

Faire chauffer les zones de cuisson

Avant toute utilisation normale de l'appareil, allumer chaque zone de cuisson individuellement pendant minimum 5 minutes au niveau de puissance maximal. Les éventuels résidus de fabrication sont brûlés et l'eau de condensation présente dans l'appareil est évaporée.

Les mauvaises odeurs et petites fumées liées aux vapeurs et odeurs qui s'échappent sont normales et ne doivent pas causer de souci. Pendant l'opération, veillez à une bonne ventilation de la pièce.

Effectuez ces étapes avant la première mise en service et répétez-les si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs semaines.

REMARQUE

Placez une poêle remplie d'eau froide jusqu'à la moitié sur la zone de cuisson à faire chauffer.

7. Description de l'appareil

Contenu de la livraison



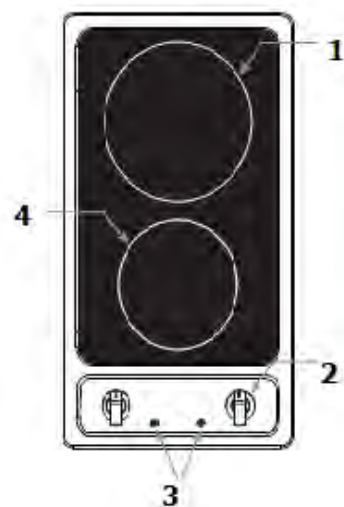
Désignation

- 1) zone de cuisson
- 2) boutons rotatifs pour régler le niveau
- 3) zones de cuisson LED
- 4) zone de cuisson

Zone de cuisson

Diamètre (mm), Puissance (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W



8. Utilisation de la table de cuisson encastrée

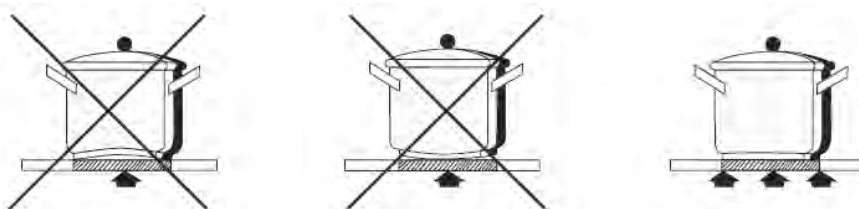
	AVERTISSEMENT! Risque de blessures • Si vous ne pouvez pas arrêter la table de cuisson en raison d'un défaut, désactivez immédiatement le fusible de la maison et appelez le service après-vente. • N'effectuez pas de travaux à l'intérieur de l'appareil. Appelez le service après-vente le cas échéant.
--	---

	Surface brûlante ! Risque de brûlures • Les postes de cuisson et tout autour deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces brûlantes. • Éteignez l'appareil après la cuisson. • Ne laissez pas les éléments chauffants chauffer si les casseroles ou les poêles sont vides ou enlevées. • Éloignez de l'appareil les personnes très vulnérables et les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques.
--	--

La table de cuisson dispose de zones de cuisson de diamètre et de puissance différente. La zone de chauffe apparaît clairement sur la table de cuisson. Posez la vaisselle précisément sur la zone de cuisson indiquée pour une meilleure puissance de chauffage.

Éteignez l'appareil après une certaine durée et utilisez la chaleur résiduelle afin d'économiser de l'énergie. Vous trouverez d'autres informations à ce sujet dans chaque livre de cuisine classique.

Vaisselle adéquate



La surface de cuisson et le fond de la casserole doivent être toujours propres et secs.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles pour fours électriques avec un fond lisse et en bon état et de diamètre approprié, qui est égal ou supérieur à la zone chauffée.

La vaisselle en verre résistant à la chaleur, en argile ou en porcelaine peut également être utilisée. Sur ce type de vaisselles, veillez à la température afin que les plats n'adhèrent pas et ne brûlent pas.

N'utilisez pas de casseroles en plastique ou de casseroles dont la surface intérieure est revêtue en aluminium. N'utilisez pas de récipients avec une partie inférieure rugueuse afin de ne pas rayer la surface de chauffe de la table de cuisson. Si le fond des casseroles n'est pas plat ou est trop petit, cela entraîne une consommation d'énergie plus élevée. Il n'est ensuite pas possible d'utiliser la chaleur maximale et cela représente un risque supplémentaire de brûlures et de chaleur pour l'homme et l'environnement.

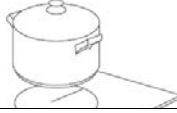
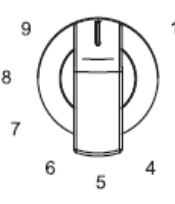
IMPORTANT

Évitez que le liquide déborde. Réduisez ainsi l'apport de chaleur lors de la cuisson ou du réchauffage.

Éliminez immédiatement les restes et les éclaboussures de graisse.

Pour plus d'informations concernant le nettoyage, reportez-vous au chapitre Nettoyage et entretien.

Démarrage de la table de cuisson :

Posez la casserole au centre de la zone de chauffage. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et sèches.	
Sélectionnez la table de cuisson et tournez le bouton (1) à droite au niveau souhaité (9 niveaux).	
Pour éteindre la zone de cuisson, tournez le bouton à gauche sur 0	

Protection avec arrêt automatique

La table de cuisson vitrocéramique en marche est automatiquement arrêtée à la fin d'une durée préprogrammée, lorsqu'elle reste allumée sans être utilisée. Si plusieurs zones de chauffage fonctionnent simultanément, la table de cuisson vitrocéramique s'arrête automatiquement dès qu'une de ces zones atteint cette durée préprogrammée. Cette durée préprogrammée dépend des différents niveaux de puissance, voir tableau.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée préprogrammée (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

REMARQUE

Même si l'affichage de la chaleur résiduelle est éteint, la surface de la zone de cuisson peut entraîner des brûlures !

Vous trouverez ci-après quelques remarques importantes pour utiliser, de manière économe en énergie et efficace, votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique et la vaisselle. Le diamètre du fond de la casserole doit être plus grand que le diamètre de la plaque de cuisson.

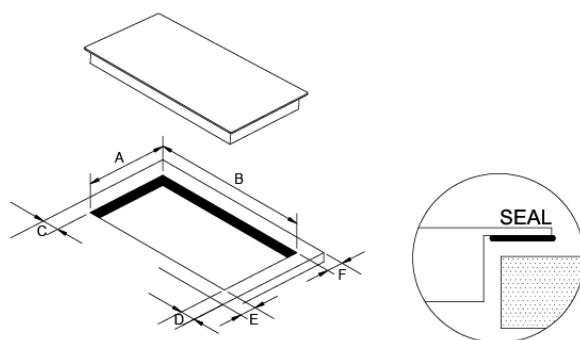
- Lorsque vous achetez des casseroles, veillez à ce que le diamètre supérieur de la casserole soit en général indiqué. Il est généralement plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en temps et en énergie par leur espace de cuisson fermé et la surpression. Les vitamines sont épargnées avec un temps de cuisson court.
- Assurez-vous toujours qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur, pour éviter d'endommager la table de cuisson et la casserole si la casserole chauffe à vide.
- Toujours couvrir si possible les casseroles avec un couvercle approprié.
- Il faut utiliser la casserole adaptée à chaque quantité. Une grande casserole peu remplie a besoin de beaucoup d'énergie.

Notice de montage

Percez des trous dans la plaque encastrée à l'aide des dimensions indiquées dans l'illustration. Pour l'installation et l'utilisation, respectez une distance minimale de 50 mm autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur de la plaque encastrée soit de minimum 30 mm. Veuillez choisir une plaque encastrée en matériau résistant à la chaleur pour éviter les déformations importantes liées à la chaleur dégagée par la table de cuisson.

Voir III. (1)



III. 1

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
287	498	50	50	50	50

Veillez dans tous les cas à ce que le four soit bien ventilé et l'entrée/la sortie d'air dégagée.

Assurez-vous que le four est toujours opérationnel. Voir III. (2)

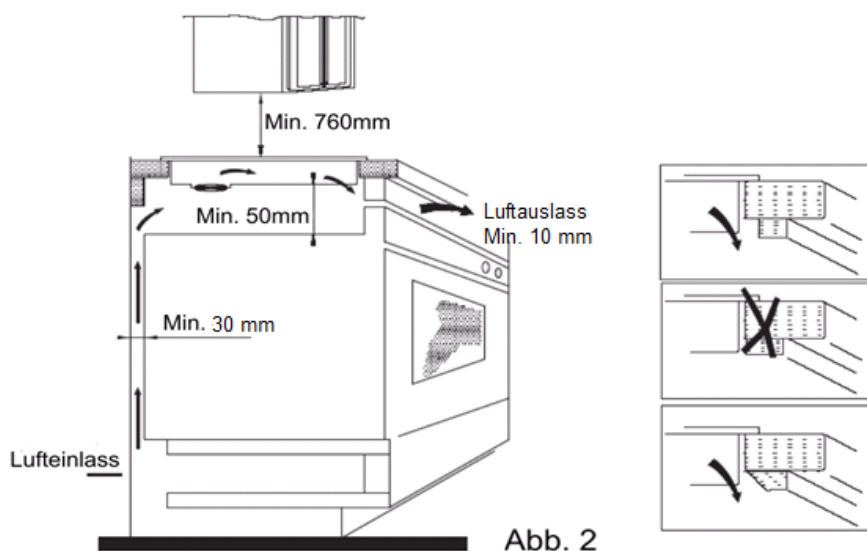
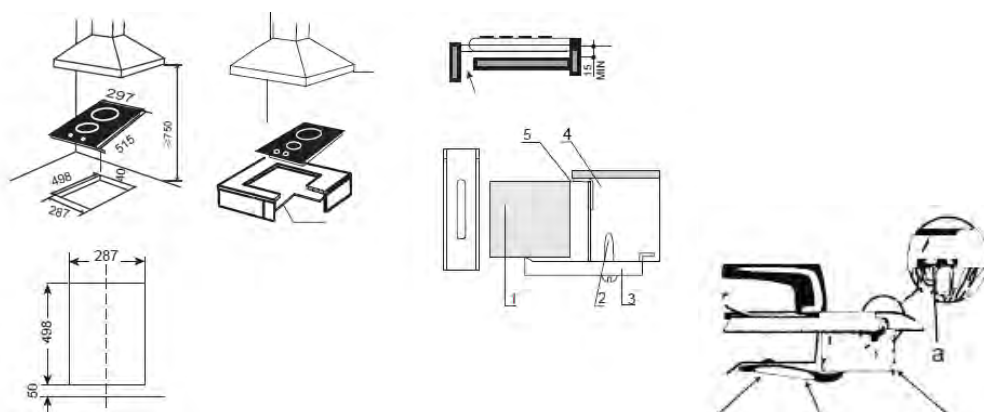


Abb. 2

III. 2



III. 3

Fixez le four après le montage en vissant le cadre au fond du four (voir III. 3). La position peut être ajustée en fonction de l'épaisseur de panneau.

9. Nettoyage et entretien

	AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION! Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques. Laissez l'appareil sécher avant de l'utiliser à nouveau.
---	---

	PRUDENCE! - N'utilisez pas d'éponge abrasive, de poudre abrasive ou de produit de nettoyage chimique agressif comme un spray de nettoyage ou un détachant. Cela raye la surface et peut endommager la surface de cuisson. Risque de blessures! - En cas d'utilisation de racloirs à lame de rasoir, notez que les lames de rasoir sont très tranchantes et qu'elles peuvent provoquer des coupures.
---	---

	PRUDENCE! Risque de brûlures! Lors du nettoyage, choisissez une température d'eau qui empêche tout risque d'ébullition !
--	---

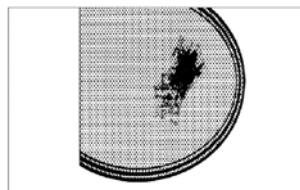
Table de cuisson vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avec un chiffon humide et essuyez-la avec un chiffon sec. En cas de saletés, ajoutez un peu de produit de nettoyage dans l'eau chaude ou utilisez un nettoyant classique pour table de cuisson céramique. Vous pouvez également appliquer à intervalles réguliers une goutte d'huile.

- Nettoyez immédiatement les aliments renversés, les restes et les éclaboussures de graisse.
- L'humidité (des couvercles de casseroles ou couvercles, aliments qui ont débordé) réduit la durée de vie des tables de cuisson. Les résidus de liquides pénètrent dans les pores.
- Séchez les plaques de cuisson car elles peuvent rouiller dans le temps en raison de l'humidité.
- Arrêtez immédiatement l'alimentation en énergie et traitez la surface, en cas de résidus de sucre, avec de l'eau chaude.
- Arrêtez immédiatement l'alimentation en énergie et traitez délicatement la surface avec de l'eau chaude et un racloir à lame de rasoir s'il y a des morceaux de feuille d'aluminium et si un matériau en matière synthétique / plastique a fondu par accident.

Notez à cet effet que les lames de rasoir sont très tranchantes et qu'elles peuvent provoquer des coupures. **RISQUE DE BLESSURE !**

- éliminez les salissures tenaces avec des nettoyeurs spéciaux.
- Les plaques de cuisson ne doivent en aucun cas être poncées.



PRUDENCE

- Observez strictement les instructions du fabricant si vous utilisez des nettoyeurs spéciaux pour tables vitrocéramiques disponibles dans le commerce !

10. Avant d'appeler le service après-vente

Défaut	Solution
Lors de la première utilisation, utiliser deux zones de cuisson seulement.	Vérifiez si la prise secteur présente des vis et connexions par câbles desserrés et éliminez le problème.
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas - Plusieurs zones de cuisson ont été sélectionnées simultanément.	Mettre les zones de cuisson en service de manière progressive.
- L'arrêt de sécurité a été déclenché après 1 heure de fonctionnement sans contact/modification.	Redémarrez la table de cuisson.
- Vérifiez le fusible / le raccordement au réseau.	Changez le fusible ou faites remplacer le câble secteur par un électricien.
L'affichage de la chaleur résiduelle ne s'allume pas bien qu'une zone de cuisson ait été arrêtée.	C'est normal.
- Zone de cuisson sur MARCHE depuis moins de 30 sec.	
- Zone de cuisson sur MARCHE depuis plus de 30 sec.	Appelez le service après-vente.
- La zone de cuisson semble plus chaude que 60°C.	Appelez le service après-vente.
Bip lors du démarrage de la zone de cuisson.	C'est normal. Le bip disparaît dès que la zone de cuisson chauffe.
La zone de cuisson a changé de couleur - Ceci peut-être dû à des restes de repas qui ont brûlé.	Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Assurez un nettoyage régulier.

11. Réparations

	PRUDENCE Les réparations sur les appareils électriques ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié. Une réparation incorrecte ou effectuée de manière inappropriée est source de dangers pour l'utilisateur et entraîne la perte de la garantie !
---	--

12. Service après-vente

Si le défaut n'est pas éliminé à l'aide des indications ci-dessus, contacter le service après-vente. Dans ce cas, n'effectuer aucune autre manipulation, surtout sur les composants électriques de l'appareil.



- En cas de mauvaise manipulation ou s'il s'agit d'une panne décrite ci-dessus, la visite du technicien du service après-vente vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Adresse du service après-vente :

EGS GmbH
 Dieselstraße 1
 33397 Rietberg / ALLEMAGNE
 Allemagne: 02944-9716760
 Benelux: +492944-9716790
 Autres: +492944-9716733
 E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**

Site Web: **www.egs-gmbh.de**

Entrer les demandes de réparation en ligne ou scanner le QR-code (voir au dos du mode d'emploi).

Pour un traitement rapide de la demande de réparation, préparer les informations suivantes :

- 1) Modèle
- 2) Version
- 3) Lot
- 4) EAN

ainsi que votre adresse complète, votre numéro de téléphone et la description du problème.

Les caractéristiques spécifiques à l'appareil figurent sur la plaque signalétique à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil.

13. Conditions de garantie

Généralités

À l'achat d'un appareil Dalbach, vous jouissez des droits de garantie légaux résultant du contrat d'achat vous liant à votre vendeur. En plus, une garantie vous est accordée dans les conditions suivantes :

Durée de la garantie

La garantie est valable 24 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 18 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

En cas d'utilisation commerciale (par ex. dans les hôtels, les cantines) ou d'usage collectif par plusieurs ménages, la période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 6 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

Toute réparation ou tout remplacement de pièce ne prolonge en aucun cas la durée de la période de garantie.

Cadre d'élimination des défauts

Dans les délais définis ci-dessus, nous réparons tous les défauts prouvés de fabrication ou de matériaux. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.

Sont exclus de la garantie :

Les dommages dus à l'usure normale, les dommages causés intentionnellement ou par négligence, les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, une installation ou un montage non conforme ou le raccordement à une tension secteur incorrecte, les dommages dus à l'influence chimique ou électrothermique ou à d'autres conditions ambiantes anormales, les bris de verre, les dommages sur la peinture ou les dommages sur les surfaces émaillées et les éventuelles différences de coloris ainsi que les ampoules grillées. Sont également exclus de la garantie les défauts liés au transport de l'appareil. Aucune prestation ne sera octroyée, si des personnes non autorisées ont manipulé l'appareil Dalbach ou ont utilisé des pièces non originales, sans notre autorisation expressément écrite. Cette restriction ne s'applique pas si les travaux sont effectués dans les règles de l'art par un personnel qualifié et avec nos pièces d'origine pour adapter l'appareil aux dispositions de protection techniques d'un autre pays membre de l'U.E.

Portée de la garantie

La garantie s'applique pour les appareils achetés dans un pays de l'U.E. et qui sont en service en Allemagne ou en Autriche.

Pour les appareils qui ont été acquis dans un pays de l'U.E. et qui ont été emmenés dans un autre pays de l'U.E., les prestations sont consenties dans le cadre des conditions de garantie applicables pour ce pays de l'U.E. Il ne peut y avoir obligation de prestation de garantie que si l'appareil répond aux prescriptions techniques du pays dans lequel le droit de garantie est réclamé.

Les conditions suivantes s'appliquent pour les ordres de réparation en dehors de la période de garantie :

- Après réparation de l'appareil, les factures de réparation sont dues immédiatement et doivent être réglées sans déduction.
- Si l'appareil est révisé ou si une réparation entamée n'est pas terminée, un forfait de déplacement et de travaux est facturé.
- L'assistance par notre service client est gratuite.

En cas d'une intervention de service ou de commande de pièces de rechange, veuillez contacter notre service après-vente

EGS GmbH Assistance téléphonique pour l'Allemagne : +49 (0)2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, 41564 Kaarst-Holzbüttgen, Allemagne

14. Conformité CE

Au moment de sa mise sur le marché cet appareil répond aux exigences définies par les directives du Conseil pour l'harmonisation des prescriptions légales des États membres de l'U.E. en matière de compatibilité électromagnétique RL 2014/30/UE et concernant l'utilisation d'équipements basse tension 2014/35/UE.

Cet appareil porte le marquage CE et dispose d'une déclaration CE de conformité qui peut être inspectée par les autorités de surveillance du marché compétentes.

* Sous réserve de modifications techniques.

15. Caractéristiques techniques

Modèle	KFA30-01
Classe de protection	KI. I
Dimensions (HxIxP) [mm] - Table de cuisson	76x297x515
Dimensions de découpe (IxP) [mm]	287x498
Branchement électrique tension/fréquence [V/Hz]	220-240/50-60
Puissance connectée [W]	3000
Poids sans emballage [kg]	4,6
N° EAN	4016572411621

* Sous réserve de modifications techniques.

Toutes les données de l'appareil sur le label énergétique ont été déterminées par le fabricant de l'appareil selon des procédés de mesure normalisés au niveau européen et dans des conditions de laboratoire. Elles sont décrites dans la norme EN 50304. La consommation réelle d'énergie des appareils ménagers dépend donc du lieu d'installation et de l'utilisation. Elle peut donc être supérieure aux valeurs définies par le fabricant de l'appareil dans des conditions normales.

Lees deze handleiding aandachtig door



– Leest u de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke veiligheidsrichtlijnen voor de montage, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Een correcte bediening draagt aanzienlijk bij aan het efficiënte gebruik van energie en minimaliseert het energieverbruik tijdens de werking.

Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan gevaarlijk zijn, vooral voor kinderen.

Bewaar de bedieningshandleiding voor toekomstig gebruik. Geef het door aan een eventuele volgende eigenaar. Als u vragen hebt over onderwerpen die in deze gebruiksaanwijzing niet voldoende gedetailleerd worden beschreven of als u een nieuwe gebruiksaanwijzing wilt ontvangen neem dan contact op met de klantenservice Duitsland tel. +49 (0) 2944 9716-760.

De fabrikant werkt voortdurend aan de verdere ontwikkeling van alle typen en modellen. Heeft u er daarom begrip voor, dat we ons het recht moeten voorbehouden om de vorm, uitrusting en technologie te veranderen.



Dit apparaat is opge maakt in overeenstemming met de Europese regelgeving voor afvalverwerking 2012/19/EU

16. Verwijdering van apparaten

Het zorgt ervoor dat het product op de juiste manier wordt afgevoerd. De

milieuschade wordt voorkomen. Het zorgt ervoor dat eventuele gezondheidsschade als gevolg van onjuiste verwijdering wordt voorkomen.

Het symbool van de vuilnisbak op het product of de begeleidende documenten geeft aan, dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. In plaats daarvan moet het naar het verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht.

De verwijdering moet worden uitgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

Maak de gebruikte apparatuur vóór verwijdering onbruikbaar.

Kinderen herkennen vaak niet de gevaren van huishoudapparaten. Zorg daarom voor de nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

17.

Veiligheid Veiligheidsaanwijzingen

Alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool. Ze wijzen in een vroeg stadium op mogelijke gevaren. Deze informatie moet absoluut gelezen en opgevolgd worden.

Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen

	GEVAAR Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft!
	WAARSCHUWING Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben!
BELANGRIJK Geeft een situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, tot materiële of milieuschade leidt.	

	Warme oppervlakken! Verbrandingsgevaar Verbrandingsgevaar
	VOORZICHTIG Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, licht of relatief gering letsel tot gevolg kan hebben!

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

Schakel in geval van nood de zekering onmiddellijk uit.

	GEVAAR gevaar voor elektrische schok / levensgevaar • Raak een elektrisch apparaat nooit aan als uw handen of voeten nat zijn of als u blootsvoets bent. • Gebruik nooit een elektrisch apparaat buitenshuis. • De installatiewerkzaamheden en elektrische bedrading mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen in overeenstemming met alle toepasselijke normen en voorschriften in uw land, inclusief brandveiligheidsmaatregelen. Voer deze werkzaamheden nooit zelf uit. • De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een feilloos geaard systeem en voldoet aan de elektrische veiligheidsnormen. • Een beschadigde voedingskabel moet onmiddellijk worden vervangen door de leverancier, dealer of klantenservice. Het apparaat niet meer gebruiken als de kabel- of stekkerverbinding beschadigd is. • Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. • Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen. • Het apparaat moet droog zijn voordat u het weer in gebruik neemt. • Met uitzondering van de reinigings- en onderhoudsprocedures, die in deze bedieningshandleiding worden beschreven, mogen er geen handelingen aan het apparaat worden uitgevoerd. • Het apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Voer deze werkzaamheden nooit zelf uit.
---	---

OPMERKING

De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel en schade als gevolg van het niet opvolgen van de instructies en aanwijzingen voor de montage, het onderhoud en de bediening van het apparaat.

Procedure bij brand:

- NOOIT een brand met water blussen.
- Apparaat uitschakelen.
- Dek de vlammen voorzichtig af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Als de brand zich uitbreidt, bel dan de brandweer, verwittig de huisgenoten en verlaat het huis.

Speciale veiligheidsaanwijzingen

Veiligheid van kwetsbare personen: Kinderen en personen met verminderde vaardigheden.

	WAARSCHUWING Verpakkingsdelen (bijv. folies, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Gevaar voor verstikking! Verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen houden.
 	WAARSCHUWING voor verbranding, brandgevaar en warmteschade • Tijdens het gebruik worden het apparaat en de aanraakbare delen ervan heet. Voorzichtigheid is geboden om het aanraken van verwarmingselementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan. • Het apparaat moet afkoelen voordat het wordt gereinigd en onderhouden. • Gebruik het apparaat nooit om een kamer te verwarmen!
	WAARSCHUWING • Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's. • Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd kleine kinderen (jonger dan 8 jaar) uit de buurt van het apparaat. • Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij onder toezicht. • Kinderen mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze hebben geleerd hoe ze het moeten gebruiken. Kinderen moeten het apparaat correct kunnen bedienen en de gevaren begrijpen, waarop in de bedieningshandleiding wordt gewezen.

Veiligheid en onderhoud: Kookplaat

	WAARSCHUWING! Letselgevaar! • Als het kookoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te voorkomen. • Als de kookplaat door een defect niet kan worden uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk de huiszekering uit en bel de klantenservice. • Er mag alleen gebruik worden gemaakt van de door de fabrikant van de kookplaat of de door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het apparaat goedgekeurde veiligheidsroosters of -afdekkingen voor kookplaten. Het gebruik van ongeschikte kookplaatroosters of kookplaatafdekkingen kan leiden tot ongelukken. • Het apparaat mag niet met een externe klok of een separaat afstandsbedieningssysteem worden gebruikt. • Voer geen werkzaamheden uit in het apparaat. Bel indien nodig de klantenservice.
	Warme oppervlakken! Verbrandingsgevaar en brandgevaar • Brandgevaar: Nooit voorwerpen op het kookoppervlak opslaan. • Onbewaakt koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen vervolgens voorzichtig af met een deksel of blusdeken. • Kookplaten en hun omgeving worden erg heet. Raak nooit hete oppervlakken aan. • Schakel de stroom terug voordat u de potten verwijdt. • Wanneer het koken klaar is, het apparaat uitschakelen. • Houd kinderen jonger dan 8 jaar, zeer kwetsbare personen en huisdieren uit de buurt van de kookplaat.

- Schakel de kookplaat na gebruik altijd uit.
- Gebruik het apparaat niet zolang het in contact is met water. Het apparaat nooit met vochtige handen vastpakken.
- Bedien de kookplaat niet zonder geschikt kookgerei.
- Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten tijdens het gebruik.
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookplaten leggen. Alles wat kan smelten op afstand houden van de kookplaat, bijv. kunststoffen, folie, met name suiker en voedsel met een hoog suikergehalte.
- Als er andere elektrische apparaten worden gebruikt, zorg er dan voor dat de kabels uit de buurt van de hete kookplaat worden gehouden.
- Bewaar geen brandbare, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onder de kookplaat.
- De kookplaten mogen niet in de buurt van een koelapparaat, vaatwasser of droger worden geplaatst. De warmteafgifte beïnvloedt het energieverbruik (koelapparaten) of er kan condensatie ontstaan (vaatwassers) en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Installeer de kookplaat zodanig dat de luchtcirculatie optimaal kan worden verdeeld, ook tijdens langere kooktijden.
- De wand en alle warmtestralingszones boven de inbouwplaat moeten hittebestendig zijn.
- Er moet een plaat onder het fornuis worden geplaatst.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd op jachten of in caravans.

18 Reglementair gebruik

Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik in huishoudens. Het is geschikt voor het koken en gaar worden van levensmiddelen. Ieder ander gebruik geldt als niet reglementair gebruik. Als het apparaat commercieel, verkeerd gebruikt of anderszins dan beschreven in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, houd er dan rekening mee dat de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld voor enige schade.

Modificaties of wijzigingen aan het apparaat zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan.

19. Apparaat uitpakken



WAARSCHUWING

Verpakkingsdelen (bijv. folies, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Gevaar voor verstikking! Verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen houden!

De verpakking moet onbeschadigd zijn. Controleer het apparaat op transportschade. Een beschadigd apparaat mag in geen geval in gebruik worden genomen. Wendt u zich in geval van schade aan de leverancier.

Verpakkingsmateriaal

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier.

Transportbeveiliging verwijderen

- Het apparaat en delen van het interieur zijn beschermd voor transport. Verwijder alle plakband aan de rechter- en linkerzijde van de apparaatdeur. Lijmresten kunt u met terpentine verwijderen. Verwijder ook alle plakband en verpakkingsonderdelen aan de binnenkant van het apparaat.

Leveringsomvang

1x keramische kookplaat

1x gebruiksaanwijzing

Accessoires voor de inbouw (4 bevestigingsklemmen, schroeven en afdichtingsband)

Indien geleverd met netaansluitkabel:

- Voor de ingebruikneming de netaansluitkabel in het geaarde stopcontact steken.
- In geval van nood het apparaat onmiddellijk van de voeding scheiden, aan de stekker trekken, niet aan de kabel.

20. Montage

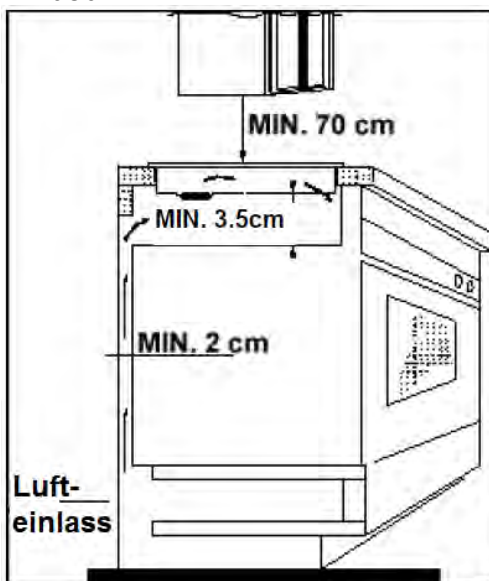
Plaatsing

Het apparaat moet in een goed geventileerde en droge ruimte worden geplaatst. De omgevingstemperatuur beïnvloedt het energieverbruik en de goede werking van het apparaat.

BELANGRIJK

- Het apparaat moet stabiel staan en niet wiebelen.
- Netsnoer mag nooit worden afgekneld of afgedekt.
- Het netsnoer mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.
- Een beschadigd netsnoer mag alleen door de technische klantenservice worden vervangen.
- Als een inbouwoven of een ander warmteproducerend apparaat direct onder de keramische kookplaat wordt geplaatst, moeten beide apparaten (oven en keramische kookplaat) goed geïsoleerd zijn. De temperatuur die door de oven wordt gegenereerd, gemeten aan de rechterachterzijde van de kookplaat, mag niet hoger zijn dan 60°C. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel kan leiden tot een slechte werking van het apparaat.

Inbouw



BELANGRIJK

- Dit apparaat moet door een vakman worden geïnstalleerd.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Sluit de ventilatieopeningen niet af.
- De luchtcirculatie moet onder het apparaat plaatsvinden.
- Als de onderkant van het apparaat na montage in het onderstel toegankelijk is, moet er een scheidingswand worden aangebracht, waarbij de voorgeschreven afstanden in acht moeten worden genomen.
- Als de montage daarentegen boven een oven wordt uitgevoerd, is een scheidingswand niet nodig.

- Het keukenmeubilair inclusief dragermateriaal, oppervlaktecoating, lijm en afdichtingen moeten voldoende hittebestendig zijn, volgens DIN 68930:2009-11.
- Installeer de afzuigkappen volgens de instructies van de fabrikant.

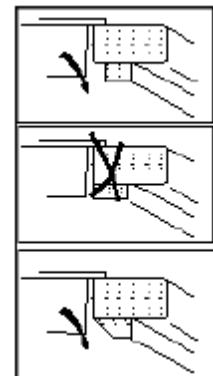
Installatiestappen kookplaat

Hieronder staan de installatiestappen voor een kookplaat met bevestigingsklemmen:

- Het aanrechtblad van de inbouwmeubelen moet minimaal 38 mm dik zijn. Het moet horizontaal liggen en moet aan de wandzijde afgedicht zijn tegen overstromende vloeistoffen.
- De snijvlakken moeten worden afgedicht met speciale lak of giethars om swelling door vocht te voorkomen.
- De afstand tussen de uitgesneden randen moet minimaal 50 mm zijn, tot een linker- of rechterwand 150 mm. Het gat moet in het midden boven het onderstelmeubilair zitten.
- Controleer de omtrekafdichting op intactheid en perfecte positie.
- Plaats de kookplaat eerst in het voorbereide gat met de kabels.
- Bevestig de kookplaat van onderaf aan het aanrechtblad met de bijgeleverde bevestigingsklemmen (A) en schroeven (B) op elke hoek van de kookplaat. Houd rekening met de dikte van het aanrechtblad en controleer of de kookplaat goed zit. Schroef nu de schroeven gelijkmatig in de gaten aan de onderkant van de kookplaat tot de inbouwzone stevig op het aanrechtblad zit.

OPMERKING

- Blokkeer de ventilatieopeningen rond het apparaat niet door het omringende aanrechtblad tijdens de installatie.
- Bij dit apparaat is de afdichtingsband al aan de onderzijde bevestigd. Verwijder de afdichtingsband niet, want dat voorkomt dat er vloeistof en gemorst voedsel in de onderkant van het apparaat terechtkomt.
- Gebruik geen siliconen voor het afdichten. Siliconen maken het moeilijk om het apparaat te verwijderen en bemoeilijken zo de toekomstige inschakeling van de klantenservice.



Als dit apparaat boven een oven is ingebouwd

- Sluit de oven met uitgeschakelde voeding aan op het stroomnet, schuif de oven een stukje in de eerder gemaakte ombouwkast en sluit deze aan op de kookplaat.
- Steek de stekker aan het uiteinde van de kookplaatkabelbundel volgens de kleurmarkering in de overeenkomstige contactdozen in het schakelpaneel van de oven, d.w.z. de stekker met zwarte markering komt overeen met de contactdoos met zwarte markering enz. Het is essentieel om de aardingskabel (groen/geel) van de kookplaat aan te sluiten op de aansluitklem (koperen schroef).
- Duw de oven volledig in de ombouwkast en zet hem vast.

Verklaring

Het materiaal en alle elementen die het bevat zijn zorgvuldig gecontroleerd. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af voor fouten of ontbrekende informatie in deze gebruiksaanwijzing. De fabrikant behoudt zich het recht voor deze handleiding te interpreteren.

TOEVOEGING

Wij behouden ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving technische verbeteringen aan te brengen; het uiterlijk en de kleur van het product kunnen afwijken van het eigenlijke product.

21. Voor de eerste ingebruikneming

Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of het apparaat in perfecte staat is. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met de klantenservice.

Apparaat grondig reinigen

Zie "Reiniging en onderhoud" voor meer informatie.

Kookzones uitbranden

Schakel vóór het normale gebruik van het apparaat elke kookzone afzonderlijk gedurende ten minste 5 minuten in op het maximale vermogensniveau: eventuele productieresiduen verbranden en het in het apparaat aanwezige condenswater verdampt. Eventuele geurhinder en lichte rookvorming door de ontsnappende dampen en geuren is normaal en geen reden tot ongerustheid. Zorg ervoor dat de ruimte tijdens het proces goed wordt geventileerd.

Voer deze stappen uit voordat u het apparaat voor de eerste keer inschakelt en herhaal ze als het apparaat enkele weken niet wordt gebruikt.

OPMERKING

Plaats een pan die half vol is met koud water op de uit te branden kookzone.

22. Beschrijving apparaat

Leveringsomvang



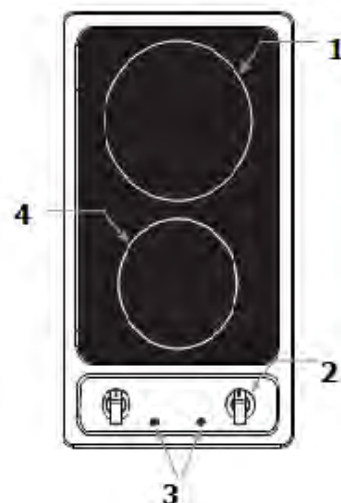
Benaming

- 1) kookzones
- 2) draaiknoppen standeninstelling
- 3) kookzones led
- 4) kookzone

Kookzone

Diameter (mm), Vermogen (W)

- 1) Ø 180 mm, 1800 W
- 2) Ø 145 mm, 1200 W



23. Bediening van de inbouwcookplaat

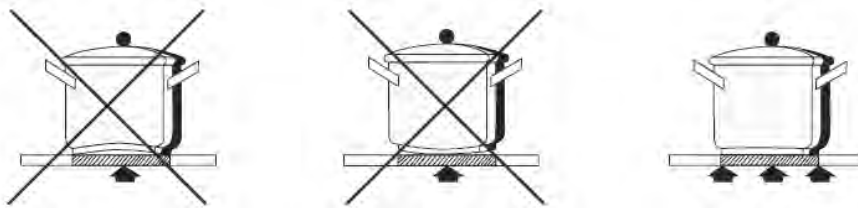
	WAARSCHUWING! Letselgevaar! - Als de kookplaat door een defect niet kan worden uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk de huiszekering uit en bel de klantenservice. - Voer geen werkzaamheden uit in het apparaat. Bel indien nodig de klantenservice.
--	--

	Warme oppervlakken! Verbrandingsgevaar! - Kookplaten en hun omgeving worden erg heet. Raak nooit hete oppervlakken aan. - Wanneer het koken klaar is, het apparaat uitschakelen. - De verwarmingselementen niet laten branden wanneer de potten of pannen leeg zijn of ontbreken. - Houd zeer kwetsbare personen en kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren uit de buurt.
--	---

De kookplaat is uitgerust met kookzones met verschillende diameters en vermogen. Het verwarmde gedeelte is duidelijk aangegeven op de kookplaat. Het kookgerei voor de beste warmteafgifte precies op de aangewezen kookzone plaatsen.

Schakel het apparaat na een bepaalde tijd weer terug en gebruik de restwarmte om energie te besparen. Voor meer informatie kunt u terecht in een gewoon kookboek.

Geschikt kookgerei



Het kookoppervlak en de bodem van de pan moeten altijd schoon en droog zijn.

Gebruik alleen potten en pannen voor elektrische ovens met een perfect gladde bodem en een geschikte diameter die gelijk is aan of iets groter is dan de verwarmde ruimte.

Kookgerei van hittebestendig glas, klei of porselein kan ook worden gebruikt. Let bij dit soort kookgerei op de temperatuur, zodat het voedsel niet kleeft of verbrandt.

Gebruik geen kookpannen die van plastic zijn gemaakt of waarvan de binnenkant aluminium gecoat is. Gebruik geen voorwerpen met een ruwe onderkant om krassen op het verwarmingsoppervlak van de kookplaat te vermijden. Als de bodem van de potten niet vlak of te klein is, zal dit leiden tot een hoger energieverbruik. Het zal dus niet mogelijk zijn om de maximale warmte te gebruiken en zal verdere verbrandings- en warmtegevaar voor mens en milieu veroorzaken.

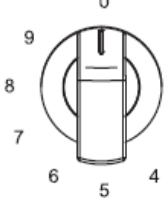
BELANGRIJK

Vermijd het morsen van vloeistoffen; verminder daarom bij het koken of verwarmen van vloeistoffen de warmtetoevoer.

Eventuele etensresten en vette spatten onmiddellijk verwijderen.

Meer informatie over de reiniging vindt u in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Kookplaat aanzetten:

Plaats de kookpan in het midden van het verwarmingsgedeelte. Zorg ervoor dat de kookplaten schoon en droog zijn.	
Kookplaat selecteren en de knop (1) rechtsom op de gewenste stand draaien (9 tact).	
Om de kookzone uit te schakelen, de knop naar links op 0 / draaien	

Bescherming door automatische uitschakeling

De ingeschakelde keramische kookplaat wordt na een voorgeprogrammeerde tijd automatisch uitgeschakeld als deze ongebruikt blijft. Als er meerdere verwarmingsgedeeltes tegelijk werken, schakelt de keramische kookplaat automatisch uit zodra een van deze gedeeltes deze voorgeprogrammeerde tijd bereikt. Deze voorgeprogrammeerde tijd is afhankelijk van de verschillende vermogensniveaus, zie tabel.

Vermogensniveaus	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voorgeprogrammeerde tijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OPMERKING

Zelfs als de restwarmte-indicator uitgaat, kan het oppervlak van de kookzone nog steeds brandwonden veroorzaken!

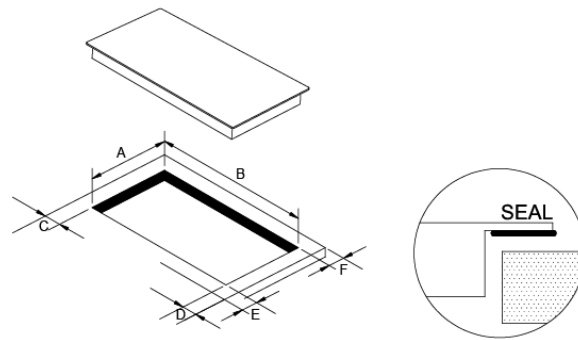
Hieronder vindt u enkele belangrijke tips over hoe u uw nieuwe keramische kookplaat en kookgerei op een energiebesparende en doeltreffende manier kunt gebruiken. De diameter van de potbodem moet dezelfde zijn als de diameter van de kookplaat.

- Let er bij het kopen van kookpannen op, dat vaak de bovenste diameter van de kookpan wordt aangegeven. Die is meestal groter dan de bodem van de kookpan.
- Snelkookpannen zijn bijzonder tijd- en energiebesparend vanwege de gesloten ovenruimte en de overdruk. Door korte kooktijd worden vitamines gespaard.
- Zorg altijd voor voldoende vloeistof in de snelkookpan, omdat bij een lege pan de kookplaat en de kookpan kunnen worden beschadigd door oververhitting.
- Indien mogelijk de kookpannen altijd met een passende deksel sluiten.
- Voor elke hoeveelheid voedsel moet de juiste pot worden gebruikt. Een grote, nauwelijks gevulde pot vraagt veel energie.

Montageaanwijzing

Boor gaten in de inbouwplaat met behulp van de maten in de afbeelding. Voor montage en gebruik moet een minimale afstand van 50 mm rond het gat worden aangehouden. Zorg ervoor dat de dikte van de inbouwplaat minimaal 30 mm is. Kies een inbouwplaat van hittebestendig materiaal om sterke vervormingen als gevolg van warmtestraling door de kookplaat te voorkomen.

Zie afb. (1)



Afb. 1

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
287	498	50	50	50	50

Zorg er in ieder geval voor dat het fornuis goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat/-uitlaat niet wordt geblokkeerd.

Zorg ervoor dat het fornuis altijd goed werkt. Zie afb. (2)

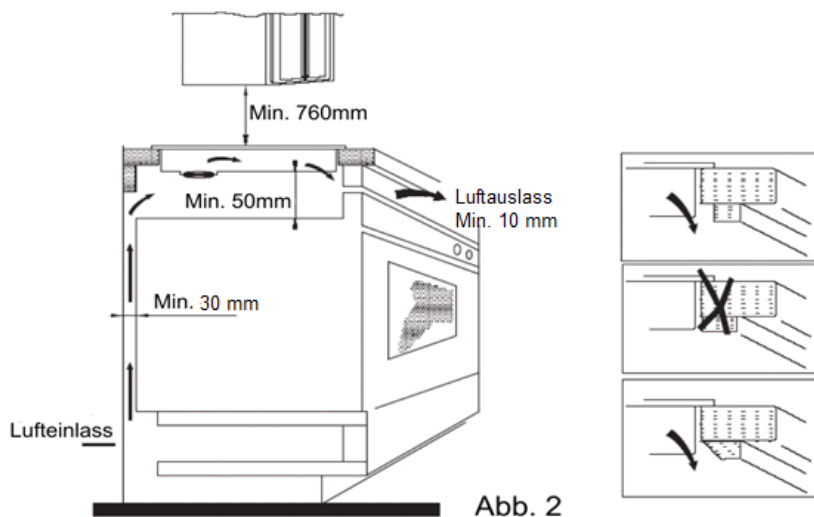
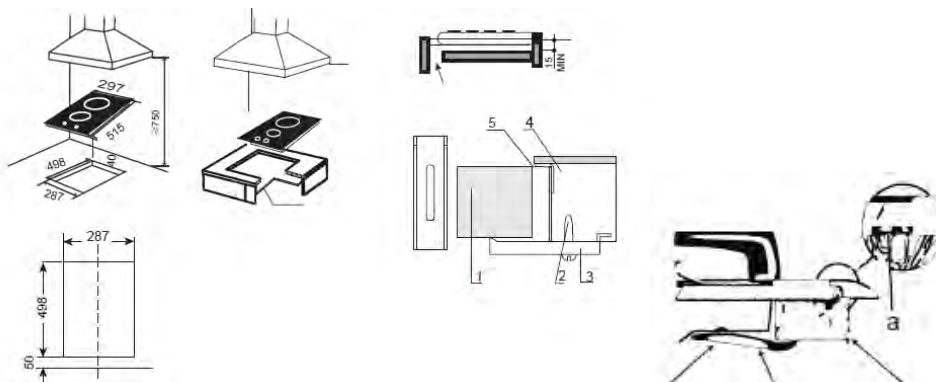


Abb. 2

Afb. 2



Afb. 3

Bevestig het fornuis na de montage door het frame op de kookplaat te schroeven (zie afb. 3). De positie kan worden aangepast aan de dikte van de plaat.

24. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.
Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.
Het apparaat moet droog zijn voordat u het weer in gebruik neemt.



VOORZICHTIG

- Gebruik geen schuurspons, krabpoeder of chemisch agressief schoonmaakmiddel zoals reinigingsspray of vlekkenverwijderaar. Het maakt krassen op het oppervlak en kan het kookoppervlak beschadigen.

Letselgevaar

- Bij het gebruik van schrapers met scheermesjes moet u er rekening mee houden dat scheermesjes extreem scherp zijn en wonden kunnen veroorzaken.



VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het reinigen moet de watertemperatuur zodanig worden gekozen dat er geen verbrandingsgevaar bestaat!

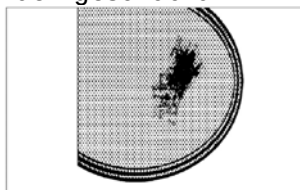
Keramische kookplaat

De keramische kookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen. Als het vuil is, voeg dan wat afwasmiddel toe aan het warme water of behandel het met een in de handel verkrijgbare keramische kookplaatreiniger. U kunt ook met regelmatige tussenpozen een druppel olie aanbrengen.

- Veeg gemorst voedsel, restjes, vetspetters onmiddellijk op.
- Vocht (van potdeksels of afdekplaten, gemorst kookgerei) verkort de levensduur van waardevolle kookplaten. Vloeistoffen dringen door in de poriën.
- Houd de kookplaten droog, anders kunnen ze na verloop van tijd door vocht gaan roesten.
- Stop de energietoevoer onmiddellijk en behandel het oppervlak met warm water als er suikerresten zijn.
- Stop onmiddellijk de energietoevoer en behandel het oppervlak zorgvuldig bij fragmenten van aluminiumfolie en per ongeluk gesmolten materiaal van kunststof/plastic met heet water en een schrapper met scheermesje.

U moet er rekening mee houden dat scheermesjes extreem scherp zijn en wonden kunnen veroorzaken. **LETSELGEVAAR!**

- Hardnekkig vuil met speciale reinigingsmiddelen verwijderen.
- In geen geval mogen de kookplaten worden geschuurd.



VOORZICHTIG

- Bij het gebruik van speciale in de handel verkrijgbare keramische reinigers moeten strikt de gegevens van de fabrikant in acht genomen worden!

25. Voordat u de klantenservice belt

Storing	Maatregelen
Slechts twee kookzones werken bij het eerste gebruik.	Controleer de netkabeldoos op losse schroeven en kabelaansluitingen en corrigeer deze.
De kookzones werken niet - Meerdere kookzones werden tegelijkertijd geselecteerd. - Veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd na 1 uur werking zonder aan te raken/veranderen.	Start de kookzones gefaseerd op. Zet de kookplaat weer aan.
- Controleer de zekering/stroomaansluiting.	Vervang de zekering of laat de netaansluitkabel vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
De restwarmte-indicator brandt niet, ook al is er een kookzone uitgeschakeld. - Kookzone korter dan 30 sec. AAN. - Kookzone langer dan 30 sec. AAN. - Kookzone lijkt heter dan 60°C.	Dat is normaal. Bel de klantenservice. Bel de klantenservice.
Zoemerig geluid bij ingeschakelde kookzone.	Dat is normaal. De piepjes vervagen als de kookzone opwarmt.
De kookzone is verkleurd. - Mogelijk veroorzaakt door ingebrande voedselresten.	Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Zorg voor een regelmatige reiniging.

26. Reparaties



VOORZICHTIG

Reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen door een gekwalificeerde vakman worden uitgevoerd. Een verkeerde of onjuist uitgevoerde reparatie levert gevaar voor de gebruiker op en leidt tot verlies van garantie!

27. Klantenservice

Als de storing niet wordt verholpen door de bovenstaande opmerkingen, neem dan contact op met de klantenservice. Voer in dit geval geen verdere werkzaamheden zelf uit, met name aan de elektrische onderdelen van het apparaat.



- Een bezoek van de servicemonteur in het geval van een verkeerde bediening of van een van de beschreven storingen is ook tijdens de garantieperiode niet kosteloos.

Adres klantenservice:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DUITSLAND
Duitsland: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Andere: +492944-9716733
E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**
Internet: **www.egs-gmbh.de**

Voer reparatieorders online in of scan de QR-code (zie achterkant van de gebruiksaanwijzing).

Houd de volgende informatie gereed voor een snelle afhandeling van de reparatieorder:

- 1) Model
- 2) Versie
- 3) Batch
- 4) EAN

evenals het volledige adres, telefoonnr. en de foutbeschrijving.

Apparaatspecifieke informatie staat op het typeplaatje aan de binnen- of achterkant van het apparaat.

28. Garantievoorwaarden

Algemeen

Als koper van een Dalbach-apparaat heeft u recht op de wettelijke garantie uit het koopcontract met uw dealer. Daarnaast geven wij u een garantie voor de volgende voorwaarden:

Vergoedingstermijn

De garantie is 24 maanden geldig vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 18 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

In het geval van commercieel gebruik (bijv. in hotels, kantines) of gedeeld gebruik door meerdere huishoudens, is de garantie 12 maanden vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 6 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

Door gebruik te maken van de garantie wordt de garantie voor het apparaat of de nieuw geïnstalleerde onderdelen niet verlengd.

Omvang van de eliminatie van de gebreken

Binnen de opgegeven termijnen elimineren we alle defecten aan het apparaat, die aantoonbaar te wijten zijn aan gebrekkige uitvoering of materiaalfouten. Vervangen onderdelen worden ons eigendom.

Uitgesloten zijn:

Normale slijtage, opzettelijke of nalatige schade, schade als gevolg van niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, onjuiste opstelling resp. installatie of aansluiting op verkeerde netspanning, schade door chemische of elektro-thermische effecten of door andere abnormale omgevingsomstandigheden, glas, lak of emailschade en mogelijk kleurverschillen en defecte lampen. Evenzo zijn defecten aan het apparaat uitgesloten, die het gevolg zijn van transportschade. We zullen ook dan geen diensten verrichten, wanneer - zonder onze speciale, schriftelijke toestemming - door onbevoegde personen aan het Dalbach-apparaat is gewerkt of onderdelen van vreemde oorsprong werden gebruikt. Deze beperking is niet van toepassing voor foutloze, door een gekwalificeerde vakman met onze originele onderdelen, uitgevoerde werkzaamheden voor de aanpassing van het apparaat aan de technische beschermingsvoorschriften van een ander EU-land.

Geldigheidsbereik

Onze garantie is van toepassing op apparatuur, gekocht in een EU-land, en dat in de Bondsrepubliek Duitsland of Oostenrijk wordt gebruikt.

Voor apparatuur die in een EU-land is gekocht en naar een ander EU-land is gebracht, worden diensten geleverd in het kader van de landspecifieke garantievoorwaarden. Een verplichting om garantie te verlenen bestaat alleen dan, als het apparaat voldoet aan de technische voorschriften van het land waar de garantieclaim wordt ingediend.

Voor reparatieorders buiten de garantieperiode geldt:

- Als een apparaat wordt gerepareerd, moeten de reparatiefacturen onmiddellijk en zonder aftrek worden betaald.
- Als een apparaat wordt gecontroleerd of een begonnen reparatie niet wordt voltooid, dan worden reis- en arbeidskosten in rekening gebracht.
- De advisering door ons klantenadviescentrum is gratis.

Neem in het geval van service of bij bestellingen van reserveonderdelen contact op met onze klantenservice

EGS GmbH klantentelefoon voor Duitsland: +49 (0)2944-9716760

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

29. CE-conformiteit

Op het moment van marktintroductie voldoet dit apparaat aan de vereisten uiteengezet in de Richtlijnen van de Raad inzake de onderlinge aanpassing van de wetgeving van de lidstaten met betrekking tot RL 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en betreffende het gebruik van elektrische apparatuur binnen bepaalde spanningsgrenzen RL 2014/35/EU.

Dit apparaat is gemarkeerd met het CE-keurmerk en heeft een verklaring van overeenstemming voor inspectie door de bevoegde markttoezichtautoriteiten.

*Technische wijzigingen voorbehouden.

30. Technische gegevens

Model	KFA30-01
Beschermingsklasse	Kl. I
Afmetingen (HxBxD) [mm] - Kookplaat	76x297x515
Uitsnijdingsafmeting (BxD) [mm]	287x498
Elektrische aansluiting spanning/frequentie [V/Hz]	220-240/50-60
Klemmenblok [W]	3000
Gewicht onverpakt [kg]	4,6
EAN nr.	4016572411621

*Technische wijzigingen voorbehouden.

Alle apparaat-specifieke gegevens van het energielabel zijn door de fabrikant van het apparaat bepaald volgens in heel Europa gestandaardiseerde meetprocedures onder laboratoriumomstandigheden. Deze zijn opgenomen in EN 50304. Het werkelijke energieverbruik van de apparaten in het huishouden hangt natuurlijk af van de plaats van installatie en het gebruikersgedrag en kan daarom hoger zijn dan de waarden die door de fabrikant van het apparaat onder standaardomstandigheden zijn bepaald.



GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
DEUTSCHLAND