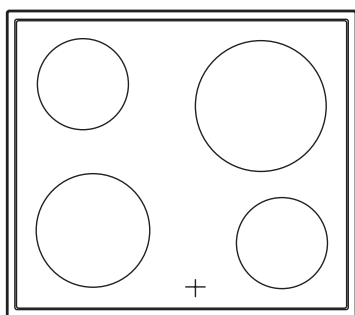
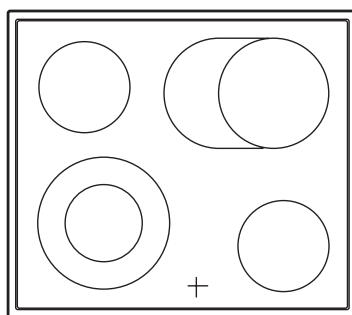




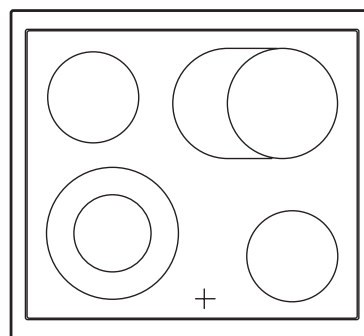
- (D)** **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Glaskeramik-Kochfeld
- (GB)** **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic hob
- (F)** **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique
- (I)** **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura in vetroceramica



GK 6040 CNS



GK 6042 CNS



GKU 6042 CNS

D	2
GB	12
F	22
I	32

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Es wird mit einem darunter angeordneten Einbauherd elektrisch gekoppelt.

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld allgemein	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung	5
Tipps zum Geschirr und Kochen	5
Inbetriebnahme	5
Bedienung der Kochzonen	5
Restwärmanzeige	5
Reinigung und Pflege	6
Glaskeramik-Kochfeld	6
Spezielle Verschmutzungen	6
Was tun bei Problemen?	7
Montageanleitung	8
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	8
Einbau	8
Elektrischer Anschluss	10
Technische Daten	10
Kundendienst	11

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld allgemein

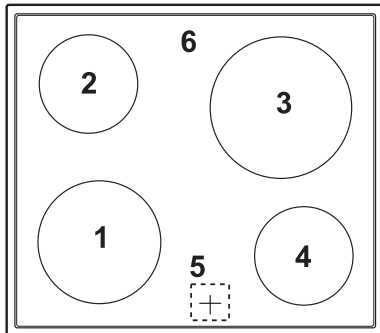
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

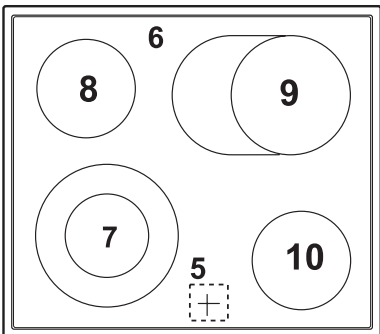
Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

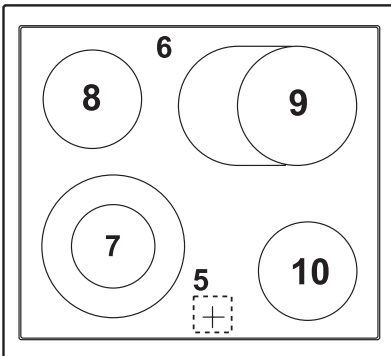
GK 6040 CNS



GK 6042 CNS



GKU 6042 CNS

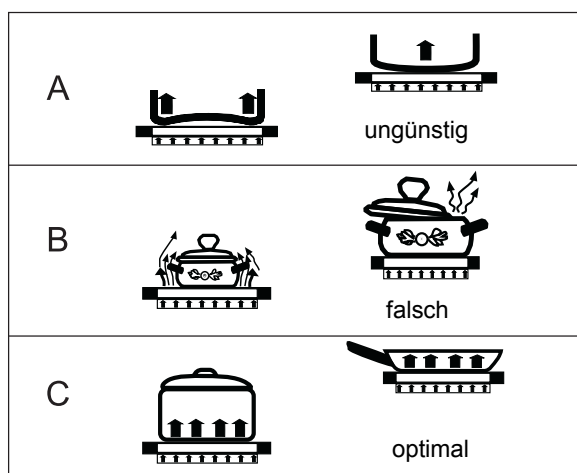


1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Restwärmeanzeige
6. Glaskeramik-Kochfeld
7. Kochzone vorne links (Zweikreiskochzone)
8. Kochzone hinten links
9. Kochzone hinten rechts (Bräterzone)
10. Kochzone vorne rechts

Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenendurchmesser.
- 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 leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



- A Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.
- B Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.
- C Gutes Kochgeschirr.

Inbetriebnahme

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocknen Sie diese anschließend.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreiskochzonen erfolgt mit den Kochzonenschaltern am Herd und ist in der Anleitung des Herdes beschrieben.

HiLight-Heizkörper

Kochzonen mit HiLight-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

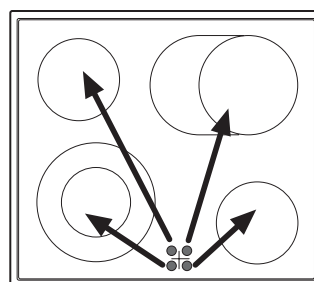
Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.

Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!





- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

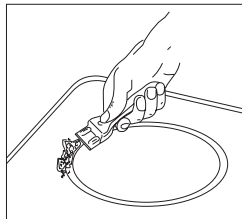
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Wurden die Kochzonen durch die entsprechenden Knebel am Herd eingeschaltet?
- Ist das Kochfeld elektrisch an dem Herd angeschlossen?

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

Einbau

Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

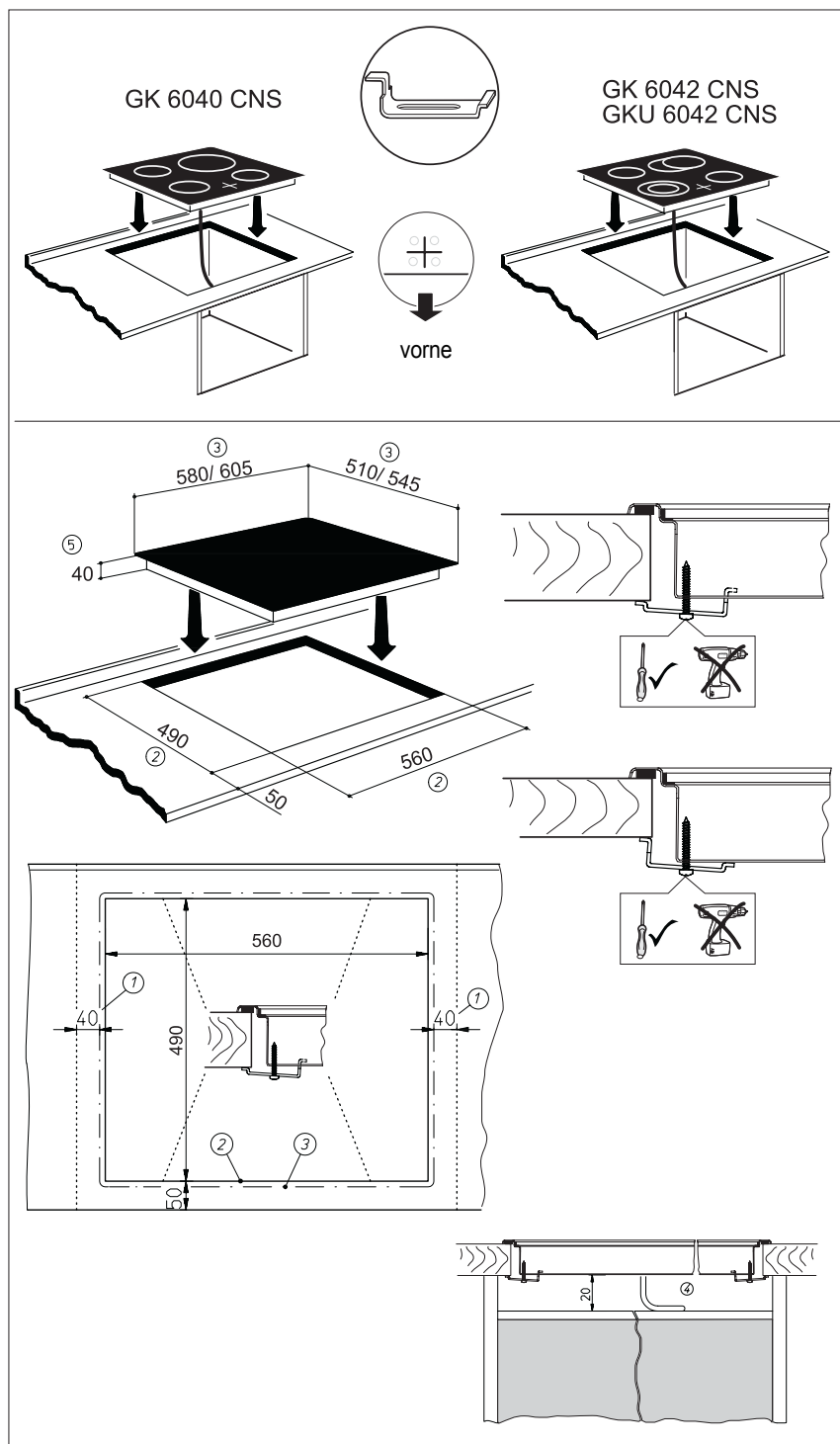
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.



- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
 - ② Ausfräßmaß
 - ③ Kochfeldausßenmaß
- | | |
|----------|-----------------|
| GK 6040 | 580 mm x 510 mm |
| GK 6042 | 580 mm x 510 mm |
| GKU 6042 | 605 mm x 545 mm |
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
 - ⑤ Einbauhöhe

Elektrischer Anschluss

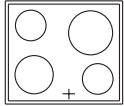
- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden

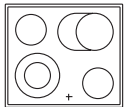
- Die Systemstecker des Kochfeldes an dem darunter befindlichen Backofen anschließen.
Dazu sind Stecker und Buchsen mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist.
Die Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Backofen einsetzen und einrasten lassen.
- **Den Schutzleiteranschluss (Erdung) anschließen.**

Technische Daten

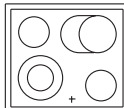
GK 6040 CNS

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	40 x 580 x 510
Einbaumaße	
Breite/ Tiefe mm	560 x 490
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	18/ 1,8
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts Ø cm / kW	21/ 2,3
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,2
	
Heizkörpernennspannung	
Kochfeld gesamt kW	400V 6,5

GK 6042 CNS

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	40 x 580 x 510
Einbaumaße	
Breite/ Tiefe mm	560 x 490
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	12-21/ 2,2
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts Ø cm / kW	17-17 x 26,5/ 2,4
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,2
	
Heizkörpernennspannung	
Kochfeld gesamt kW	400V 7,0

GKU 6042 CNS

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	40 x 605 x 545
Einbaumaße	
Breite/ Tiefe mm	560 x 490
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	12-21/ 2,2
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts Ø cm / kW	17-17 x 26,5/ 2,4
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,2
	
Heizkörpernennspannung	
Kochfeld gesamt kW	400V 7,0

Sämtliche Kochzonen sind mit HiLight-Heizkörpern ausgestattet.

FORS-Geräte zeichnen sich aus durch hohe Qualität. Jedes Gerät wird bei der Produktion, Auslieferung und nach der Montage sorgfältig geprüft.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Sie werden sehen, wie einfach und problemlos das Gerät zu bedienen ist.

Falls doch einmal etwas nicht in Ordnung sein sollte, können Sie sich an eine der vielen FORS-Kundendienststellen wenden. Eine aktuelle Liste finden Sie auf unserer Homepage www.fors.ch

Am schnellsten kann Ihnen geholfen werden, wenn Sie uns Ihre Anschrift und die Angaben des Typenschildes auf dem Gerät angeben. Das Typenschild ist gut sichtbar am Gehäuse angebracht.

Fabrikservice Gratis Anrufnummer: 0 800 55 46 50



Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. (siehe Typenschild)
- Kaufdatum (siehe Rechnung/ Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Glaskeramik-Kochfeld:

GK 6040 CNS

GK 6042 CNS

GKU 6042 CNS.....

Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Appropriate use

The glass ceramic hob is designed for installation in a worktop. It is connected to the electrical supply of a built-in cooker positioned underneath the hob.

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Contents

Safety instructions.....	13
Connection and operation.....	13
General information on the hob	13
Concerning persons.....	13
Appliance description.....	14
Operation	15
Hints for cookware and for cooking.....	15
Start of operation	15
Operating the cooking zones	15
Residual heat display.....	15
Cleaning and care	16
Glass ceramic hob	16
Specific soiling	16
What to do if trouble occurs	17
Assembly instructions.....	18
Safety instructions for kitchen unit fitters	18
Installation.....	18
Electrical connection	20
Technical data.....	20
Customer service.....	21

Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

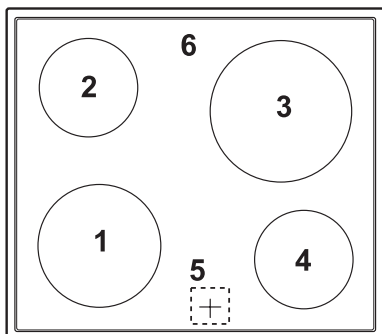
General information on the hob

- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Never flambé under the cooker hood - the fat in the filter can ignite!
- Avoid repeated burning of contaminations.

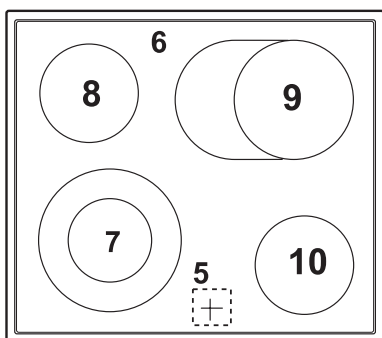
Concerning persons

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or who by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **Attention!**
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

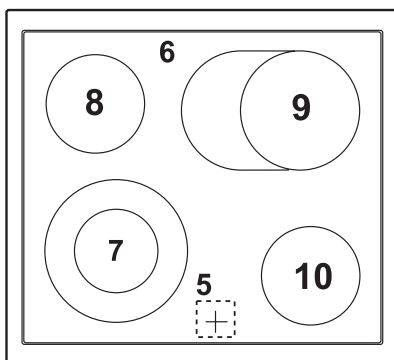
GK 6040 CNS



GK 6042 CNS



GKU 6042 CNS

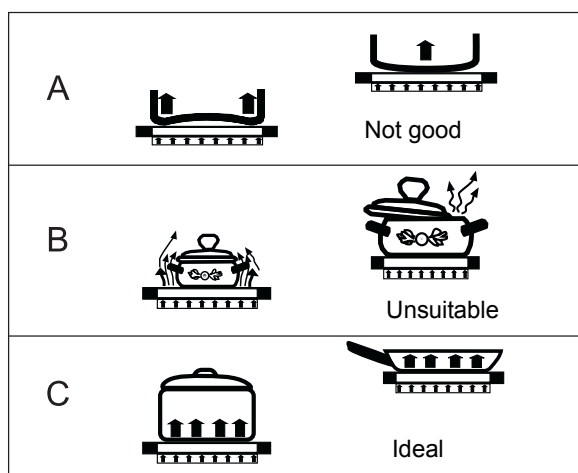


1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Residual heat display
6. Glass ceramic hob
7. Front left cooking zone (two-circuit cooking zone)
8. Back left cooking zone
9. Back right cooking zone (frying zone)
10. Front right cooking zone

Hints for cookware and for cooking

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new hob and the cookware efficiently. The principle is: "The better the cookware, the lower the consumption of electricity!"

- The base of good-quality pots and pans is sturdy and level. Uneven pots and pans result in a high consumption of energy and longer cooking times.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- The diameter of pots and pans may be larger than the cooking zones but not smaller, since this will result in a loss of heat and spilled food will burn on the cooking zone.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- The manufacturer's instructions will also need to be followed when special cookware is used.



- A Cookware base too thin. Becomes uneven when heated up. Higher energy consumption and uneven distribution of heat will result.
- B Cookware too large or too small. Energy is wasted if pots are too small or if the lid does not fit properly.
- C Good-quality cookware.

Start of operation

- Use a sponge and water with detergent added to wipe lightly over the surface and then dry.
- Switch on all of the cooking zones one after the other for around 3 minutes to dry up any moisture that may be in the heating elements.

Operating the cooking zones

The cooking zones and the dual-circuit cooking zones are activated with the cooking zone switches on the cooker. This is described in the instructions for use of the cooker.

HiLight heating element

Cooking zones with HiLight heating elements start to glow very quickly (see technical data); this is what distinguishes them from standard heating elements. Cooking can be commenced very quickly.

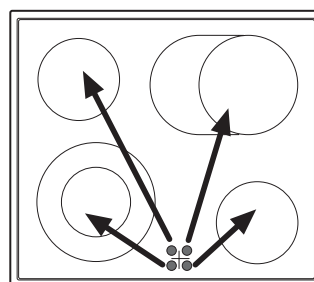
Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with a residual heat display; a lamp has been allocated to each individual cooking zone.

This lamp will light up as soon as the respective cooking zone has heated up to warn against touching the cooking zone unintentionally.

As long as the lamp lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the lamp no longer lights up. Risk of burns!





- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

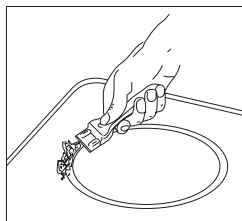
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?

- Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Have the cooking zones been switched on with the corresponding switch on the cooker?
- Has the hob been connected to the electric power supply of the cooker?

Does the hob have tears or cracks?

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant ($>75^{\circ}\text{C}$). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.
- The hob may only be used once it has been properly installed.

Installation

Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate shelf must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediate shelf may only be removed with tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

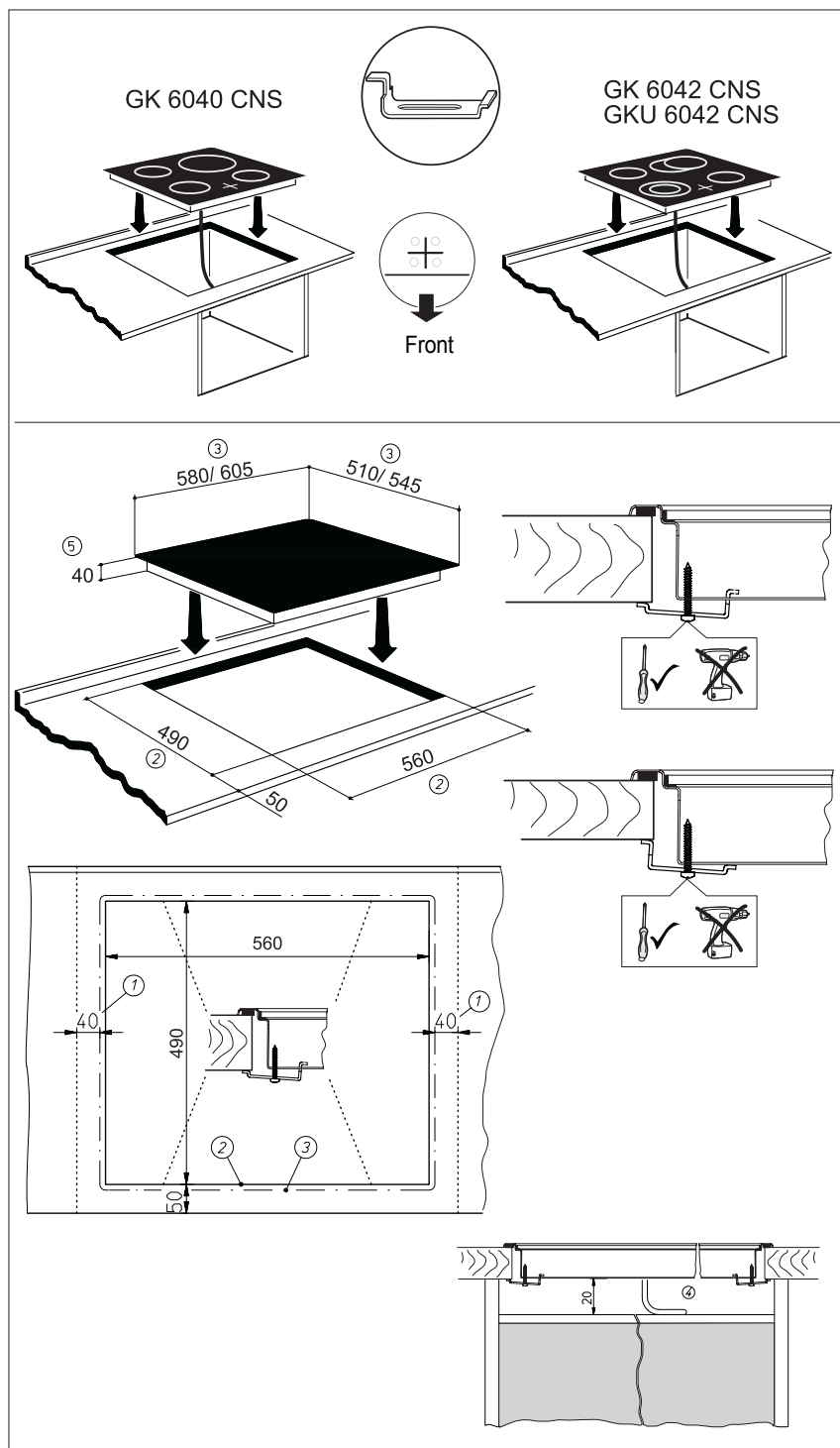
Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.



- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

Important:

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

- ① Minimum distance to adjacent walls
 - ② Cut-out dimension
 - ③ Outer dimensions of the hob
- | | |
|----------|-----------------|
| GK 6040 | 580 mm x 510 mm |
| GK 6042 | 580 mm x 510 mm |
| GKU 6042 | 605 mm x 545 mm |
- ④ Cable routing in rear wall
 - ⑤ Installation height

Electrical connection

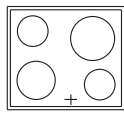
- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.
When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.

Glass ceramic hob connected to the electrical supply of a cooker

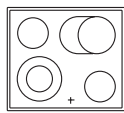
- Connect the unit plug of the hob to the oven located below it.
The plug and the sockets have a reverse polarity protection system and/or coloured markings in order to prevent any mix-ups.
Push the plug lightly into the corresponding socket on the oven and allow it to lock into place.
- Connect the earthed conductor.

Technical data

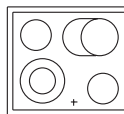
GK 6040 CNS

Hob dimensions			
Height/ Width/ Depth..... mm			40 x 580 x 510
Installation dimensions			
Width/ Depth..... mm			560 x 490
Cooking zones			
front left..... Ø cm / kW	18/ 1.8		
back left..... Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
back right..... Ø cm / kW	21/ 2.3		
front right..... Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
Heating element rated voltage			400V
Hob total..... kW			6.5

GK 6042 CNS

Hob dimensions			
Height/ Width/ Depth..... mm			40 x 580 x 510
Installation dimensions			
Width/ Depth..... mm			560 x 490
Cooking zones			
front left..... Ø cm / kW	12-21/ 2.2		
back left..... Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
back right..... Ø cm / kW	17-17 x 26.5/ 2.,		
front right..... Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
Heating element rated voltage			400V
Hob total..... kW			7.0

GKU 6042 CNS

Hob dimensions			
Height/ Width/ Depth. mm			40 x 605 x 545
Installation dimensions			
Width/ Depth. mm			560 x 490
Cooking zones			
front left. Ø cm / kW	12-21/ 2.2		
back left. Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
back right. Ø cm / kW	17-17 x 26.5/ 2.4		
front right. Ø cm / kW	14.5/ 1.2		
Heating element rated voltage			400V
Hob total. kW			7.0

All of the cooking zones are equipped with HiLight heating elements.

FORS appliances are distinguished by their high quality. Each appliance is checked carefully during the production process, when it is delivered and after installation.

Please read the instructions for use carefully. You will soon see how easy it is to operate the appliance.

You can contact one of the numerous FORS customer service centres if you do run into any problem. You will find an updated list on our website under www.fors.ch

We will be able to help you most quickly if you indicate your address and the details on the nameplate on your hob. The nameplate is clearly visible on the hob.

Factory service free telephone number: 0 800 55 46 50



For every contact in writing or by telephone please indicate:

- The type and the brand of the appliance
- Product number (see nameplate)
- Date of purchase (see invoice/receipt)
- Type of fault/fault description
- Your exact address
- Your telephone number with your area code, indicating when you are personally available or when you can be reached by telephone.

Glass ceramic hob:

GK 6040 CNS

GK 6042 CNS

GKU 6042 CNS.....

Elimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Elimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson vitrocéramique est étudiée pour l'encastrement dans un plan de travail. Elle est couplée électriquement avec un four encastrable installé en dessous.

La table de cuisson ne doit être utilisée qu'à la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser de façon inappropriée.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité.....	23
Pour le raccordement et le fonctionnement	23
Pour la table de cuisson en général.....	23
Pour les personnes	23
Description de l'appareil	24
Utilisation.....	25
Conseils pour cuisson et récipients	25
Mise en service	25
Commande des zones de cuisson.....	25
Indicateur de chaleur résiduelle	25
Nettoyage et entretien	26
Table de cuisson vitrocéramique	26
Salissures résistantes	26
Que faire en cas d'anomalie ?	27
Montage et installation	28
Consignes de sécurité pour l'installateur	
des meubles de cuisine	28
Montage	28
Raccordement électrique.....	30
Caractéristiques techniques.....	30
Service Après Vente	31

Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

Pour la table de cuisson en général

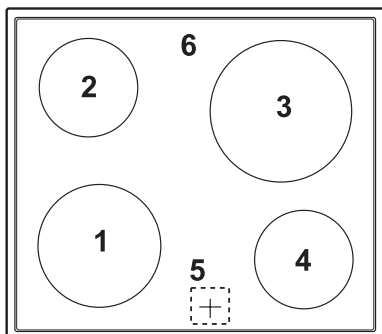
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisses sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appeler le service après-vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.

- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Ne faites jamais flamber une préparation sous une hotte aspirante – les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer!
- Evitez de laisser brûler à nouveau les encrassements.

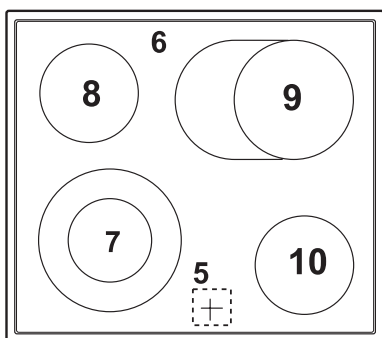
Pour les personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil.
Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.

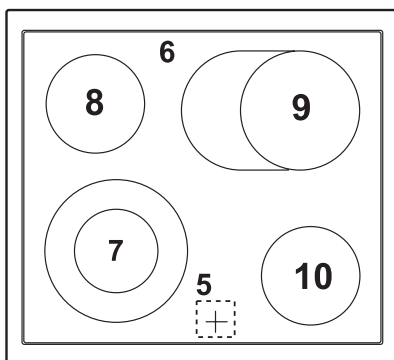
GK 6040 CNS



GK 6042 CNS



GKU 6042 CNS

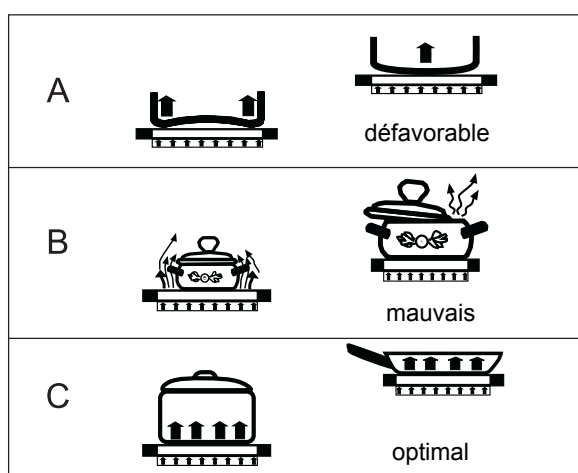


1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Indicateur de chaleur résiduelle
6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Zone de cuisson avant gauche (zone de cuisson à double circuit)
8. Zone de cuisson arrière gauche
9. Zone de cuisson arrière droite (zone sauteuse)
10. Zone de cuisson avant droite

Conseils pour cuisson et récipients

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson et les ustensiles de cuisson adaptés. S'applique la règle générale : « Plus les plats de cuisson sont bien adaptés, plus la consommation de courant est faible ! »

- On reconnaît les bonnes casseroles à leur fond épais et bien plan. Des casseroles non planes augmentent la consommation d'énergie et les temps de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Le diamètre des casseroles et poêles peut être supérieur, mais non pas inférieur à celui de la zone de cuisson, afin d'éviter des pertes importantes de chaleur et l'attachement des salissures par l'effet de la chaleur.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- En utilisant des récipients de cuisson spéciaux, respecter également les consignes du fabricant.



- A Le fond du récipient de cuisson est trop fin. Il se déforme en chauffant. Conséquence : consommation d'énergie plus élevée et diffusion irrégulière de la chaleur.
- B Récipient de cuisson trop grand ou trop petit. Une casserole trop petite ou un couvercle mal posé contribuent au gaspillage d'énergie.
- C Récipients de cuisson corrects.

Mise en service

- Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien.
- Mettez toutes les zones de cuisson, l'une après l'autre, en marche pendant 3 minutes environ, afin de faire évacuer l'humidité éventuelle des éléments chauffants.

Commande des zones de cuisson

La commande des zones de cuisson ainsi que la mise en circuit des doubles zones de cuisson se fait au moyen des manettes des zones de cuisson placées sur le four, voir également le manuel d'utilisation du four.

Résistances HiLight

Les résistances HiLight (voir données techniques) se diffèrent des résistances normales par des temps de rayonnement extrêmement courts, permettant de commencer la cuisson très rapidement.

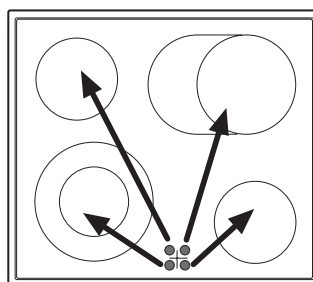
Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique est équipée d'un affichage de chaleur résiduelle; un témoin lumineux est attribué à chaque zone de cuisson.

Celui-ci s'allume dès que la zone de cuisson correspondante est chaude et met en garde contre le contact accidentel.

Tant que la lampe reste allumée, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lampe éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!





- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme p.ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

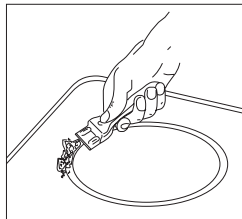
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrem-pés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

Notez !

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

- Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien !

La table de cuisson ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous réglé les zones de cuisson à l'aide des manettes correspondantes du four ?
- Est-ce que l'appareil est connecté électriquement sur le four ?

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le service après-vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'encastrement.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.
- La table de cuisson ne peut être mise en service qu'une fois encastree.

Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec de la silicone!**
Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

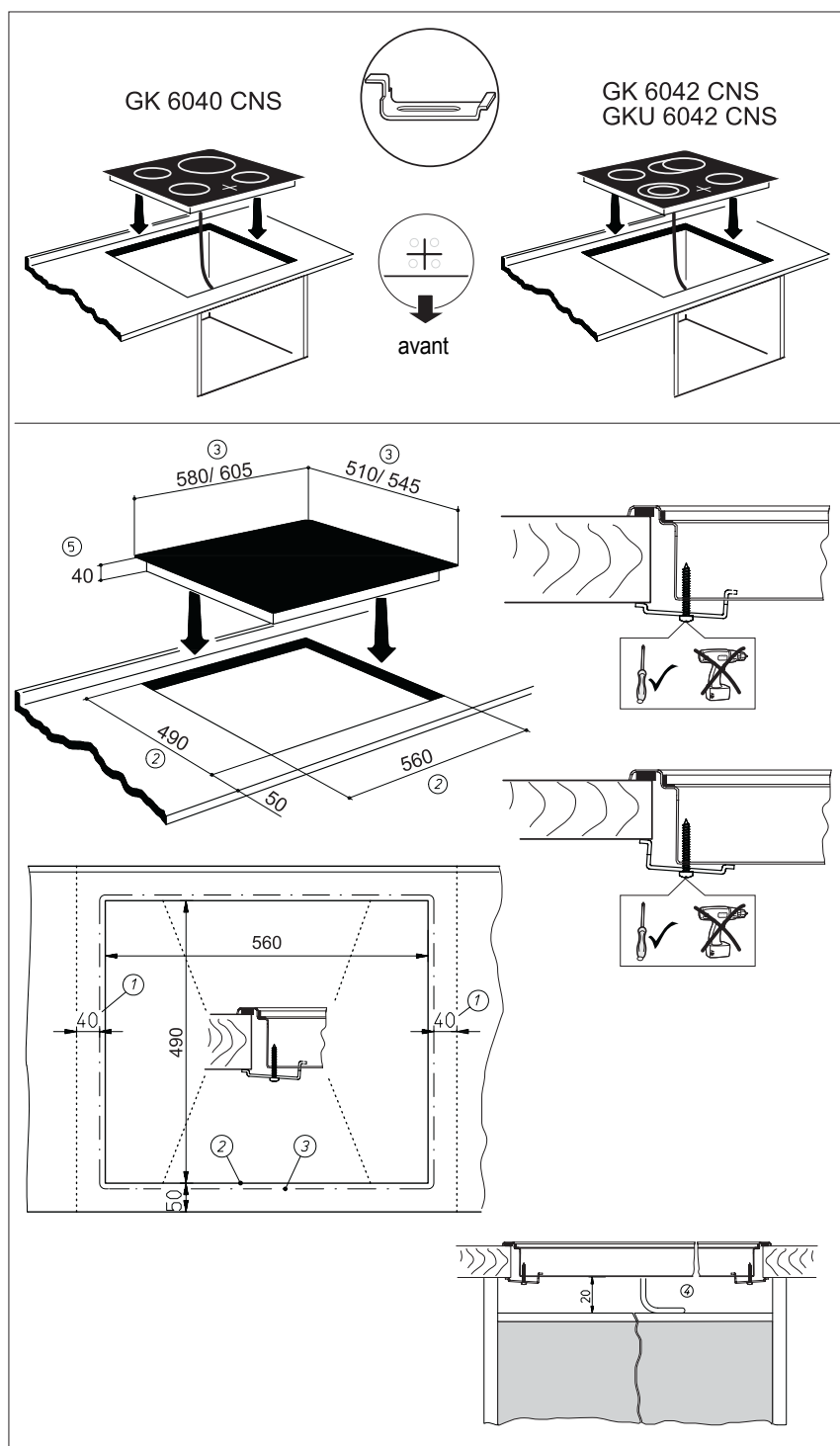
Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.



Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson

GK 6040	580 mm x 510 mm
GK 6042	580 mm x 510 mm
GKU 6042	605 mm x 545 mm
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

Raccordement électrique

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.

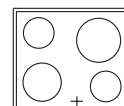
Relier électriquement la table de cuisson vitrocéramique au four

- Branchez les prises système de la table de cuisson sur le four placé en dessous.
Pour ce faire, les prises mâles et femelles sont munies d'une polarisation et/ou de marquages en couleur, afin d'exclure tout risque d'inversion.
Placez les prises par une légère pression dans la prise femelle du four et l'enclenchez.
- Branchez la terre.

Caractéristiques techniques

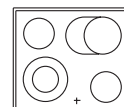
GK 6040 CNS

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	40 x 580 x 510
Cotes d'encastrement	
Largeur/ Profondeur mm	560 x 490
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	18/ 1,8
arrière gauche Ø cm / kW	14,5/ 1,2
arrière droite Ø cm / kW	21/ 2,3
avant droite Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Tension nominale des résistances	400V
Table de cuisson globale . . . kW	6,5



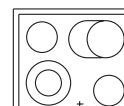
GK 6042 CNS

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	40 x 580 x 510
Cotes d'encastrement	
Largeur/ Profondeur mm	560 x 490
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	12-21/ 2,2
arrière gauche Ø cm / kW	14,5/ 1,2
arrière droite Ø cm / kW	17-17 x
	26,5/ 2,4
avant droite Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Tension nominale des résistances	400V
Table de cuisson globale . . . kW	7,0



GKU 6042 CNS

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	40 x 605 x 545
Cotes d'encastrement	
Largeur/ Profondeur mm	560 x 490
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	12-21/ 2,2
arrière gauche Ø cm / kW	14,5/ 1,2
arrière droite Ø cm / kW	17-17 x
	26,5/ 2,4
avant droite Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Tension nominale des résistances	400V
Table de cuisson globale . . . kW	7,0



Toutes les zones de cuisson sont équipées de résistances HiLight.

Les appareils FORS se distinguent par leur haute qualité. Chaque appareil est soigneusement contrôlé pendant la production, à la livraison et après le montage.

Merci de lire attentivement le manuel d'utilisation. Vous vous rendrez compte vous-même de la simplicité d'utilisation de l'appareil.

Au cas où vous aurez une réclamation à formuler, vous pouvez vous adresser à l'un des nombreux centres Service Après Vente de FORS. Vous trouverez une liste actualisée sur notre site Internet www.fors.ch

Pour nous permettre de réagir au plus vite, merci de nous indiquer votre adresse et les indications de la plaque signalétique fixée sur l'appareil. La plaque signalétique est bien visible sur l'habillage de l'appareil.

N° d'appel gratuit Service usine : 0 800 55 46 50



A toute prise de contact écrite ou téléphonique, merci d'indiquer :

- Type et marque de l'appareil
- N° du produit (voir plaque signalétique)
- Date d'achat (voir facture / justificatif d'achat)
- Type d'anomalie / description de l'anomalie
- Votre adresse exacte
- Votre N° de téléphone avec indicatif et l'heure à laquelle vous êtes facilement joignable.

Table de cuisson vitrocéramique :

GK 6040 CNS

GK 6042 CNS

GKU 6042 CNS.....

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

Smaltimento degli apparecchi fuori uso



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura in vetroceramica è previsto per l'incasso in un piano di lavoro. Il piano viene collegato elettricamente ad una cucina ad incasso sottostante.

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto.

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnatelo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indice

Indicazioni di sicurezza	33
Per il collegamento e il funzionamento	33
Per il piano di cottura in generale	33
Per le persone.....	33
Descrizione dell'apparecchio.....	34
I comandi	35
Consigli di cottura e sulle pentole da usare	35
Messa in funzione	35
Comando delle zone di cottura	35
Indicatore del calore residuo.....	35
Pulizia e manutenzione.....	36
Piano di cottura in vetroceramica.....	36
Particolari tipi di sporco.....	36
Cosa fare in caso di problemi?.....	37
Istruzioni di montaggio.....	38
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei	
mobili da cucina	38
Incasso.....	38
Collegamento elettrico	40
Dati tecnici	40
Servizio tecnico d'assistenza	41

Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Per il piano di cottura in generale

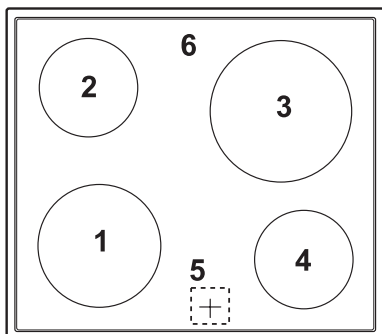
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!

- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrato sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Non fiammeggiare mai sotto una cappa aspirante per non far incendiare i grassi che si sono depositati nei filtri!
- Evitare che impurità o resti di cibo traboccato dalle pentole si solidifichino sulla superficie di cottura.

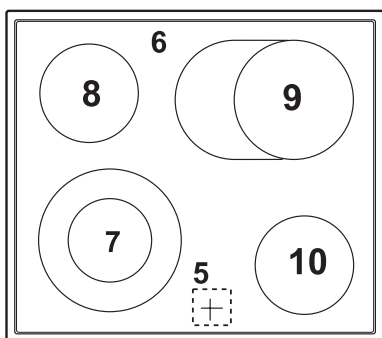
Per le persone

- Questo apparecchio non è destinato ad essere maneggiato da persone (bambini inclusi) con facoltà mentali, sensoriali o intellettuali ridotte o che non dispongono dell'esperienza e/o la conoscenza necessaria, a meno che sono sotto sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o che ricevono istruzioni da quest'ultima su come usare l'apparecchio. Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.

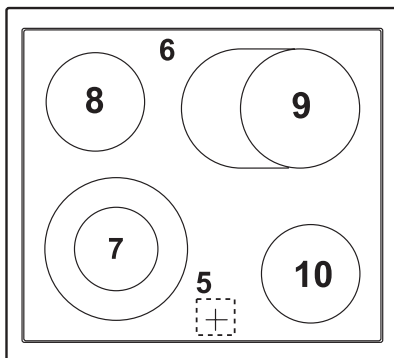
GK 6040 CNS



GK 6042 CNS



GKU 6042 CNS

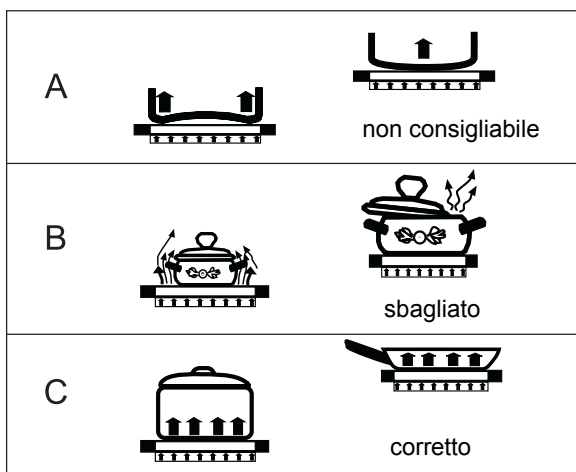


1. Zona di cottura anteriore sinistra
2. Zona di cottura posteriore sinistra
3. Zona di cottura posteriore destra
4. Zona di cottura anteriore destra
5. Indicatore del calore residuo
6. Piano di cottura in vitroceramica
7. Zona di cottura anteriore sinistra (zona di cottura a due circuiti)
8. Zona di cottura posteriore sinistra
9. Zona di cottura posteriore destra (zona per la cottura degli arrostiti)
10. Zona di cottura anteriore destra

Consigli di cottura e sulle pentole da usare

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico. La regola generale: «Pentole appropriate aiutano a diminuire il consumo energetico!»

- Le pentole devono avere una base solida e piatta. Se la base non è piatta si consuma più energia e si prolungano i tempi di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Il fondo di pentole e padelle può avere un diametro maggiore a quello della zona di cottura; se il diametro è inferiore si consuma più energia e il cibo traboccato si può solidificare sul piano di cottura.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Se si utilizzano stoviglie speciali, attenersi a quanto riportato nelle istruzioni del produttore.



- A Se il fondo della pentola è troppo sottile, si incurva quando riscaldato. Aumenta così il dispendio di energia e il calore non si distribuisce uniformemente.
- B Stoviglie troppo piccole o troppo grosse. Se la pentola è troppo piccola o se il coperchio non appoggia bene, si consuma più energia.
- C Stoviglie adeguate.

Messa in funzione

- Pulire la superficie con un panno bagnato e quindi asciugarla.
- Accendere una dopo l'altra tutte le zone di cottura per tre minuti, affinché dalle resistenze evapori l'umidità residua.

Comando delle zone di cottura

Il comando delle zone di cottura e delle zone a doppio circuito avviene tramite gli interruttori integrati nel blocco cucina (vedi istruzione per l'uso).

Resistenze HiLight

Le zone di cottura con resistenze HiLight (vedi Dati tecnici) si distinguono da quelle normali per il loro brevissimo tempo di riscaldamento, che permette di ridurre notevolmente la durata dell'avvio di cottura.

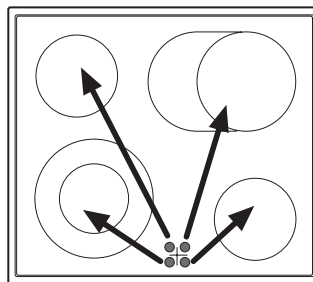
Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un'indicazione del calore residuo; una spia è assegnata a ogni zona di cottura.

Questa spia si accende nel momento in cui la zona di cottura si riscalda e segnala un possibile azionamento accidentale.

Dopo lo spegnimento la spia rimane ancora accesa per un periodo di tempo, durante il quale si può eventualmente utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la spia la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!





- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

Piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti anti-ruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco e preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

Manutenzione settimanale

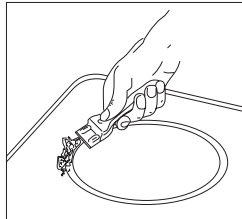
2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

Particolari tipi di sporco

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie resistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.



Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la formazione di **aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detergenti non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detergenti. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.



Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Si sono azionate le zone di cottura con la giusta manopola?
- Il piano di cottura è collegato elettricamente alla cucina?

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti ($>75^{\circ}\text{C}$). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero infatti inghiottirne le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.
- Utilizzare il piano di cottura solo dopo che è stato montato.

Incasso

Avvertenze importanti

- Se si trovano altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, evitare il loro contatto installando un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del pericolo d'incendio assicurarsi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone**, perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati.

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra.

Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Collegamento elettrico

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole montare o riparare.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.

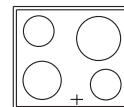
Collegare elettricamente il piano di cottura in vetroceramica alla cucina.

- Collegare i connettori di sistema del piano di cottura al forno sottostante.
Il connettore e le prese sono dotati di una protezione da inversione di polarità e/o contrassegnati cromaticamente al fine di evitare errori di allacciamento.
Inserire i connettori con una leggera pressione nella corrispondente presa del forno fino a quando non scattano.
- Allacciare il collegamento di terra (messa a terra).

Dati tecnici

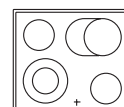
GK 6040 CNS

Dimensioni del piano di cottura Altezza/larghezza/profondità mm	40 x 580 x 510
Dimensioni per il montaggio Larghezza/profondità mm	560 x 490
Zone di cottura anteriore sinistra Ø cm / kW posteriore sinistra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW	18/ 1,8 14,5/ 1,2 21/ 2,3 14,5/ 1,2
Tensione nominale resistenza Piano di cottura, totale kW	400V 6,5



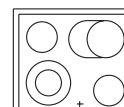
GK 6042 CNS

Dimensioni del piano di cottura Altezza/larghezza/profondità mm	40 x 580 x 510
Dimensioni per il montaggio Larghezza/profondità mm	560 x 490
Zone di cottura anteriore sinistra Ø cm / kW posteriore sinistra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
Tensione nominale resistenza Piano di cottura, totale kW	400V 7,0



GKU 6042 CNS

Dimensioni del piano di cottura Altezza/larghezza/profondità mm	40 x 605 x 545
Dimensioni per il montaggio Larghezza/profondità mm	560 x 490
Zone di cottura anteriore sinistra Ø cm / kW posteriore sinistra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW	12-21/ 2,2 14,5/ 1,2 17-17 x 26,5/ 2,4 14,5/ 1,2
Tensione nominale resistenza Piano di cottura, totale kW	400V 7,0



Tutte le zone di cottura hanno le resistenze HiLight.

Gli apparecchi FORS si contraddistinguono per la loro qualità superiore. Ogni singolo apparecchio viene controllato accuratamente in fase di produzione, trasporto e dopo il montaggio.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Potrete verificare personalmente quanto sia facile far funzionare questo apparecchio.

Qualora l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, potete rivolgervi ad uno dei tanti centri assistenza FORS. La lista aggiornata dei centri assistenza è disponibile al sito www.fors.ch.

La nostra reazione sarà più veloce, se sarete così gentili da farci pervenire anche il vostro indirizzo e le indicazioni contenute sulla targhetta dati dell'apparecchio. La targhetta dati è ben visibile sull'involucro dell'apparecchio.

Servizio assistenza, numero di telefono gratuito: 0 800 55 46 50



Sia in caso di contatto telefonico, sia postale, abbiamo bisogno di ricevere i seguenti dati:

- Tipo e marca dell'apparecchio
- No. di produzione (vedi targhetta dati)
- Data d'acquisto (vedi fattura/scontrino d'acquisto)
- Tipo/descrizione del guasto
- Il vostro indirizzo completo
- Il vostro numero di telefono completo di prefisso e l'ora alla quale La possiamo raggiungere.

Piano di cottura in vitroceramica:

GK 6040 CNS

GK 6042 CNS

GKU 6042 CNS.....