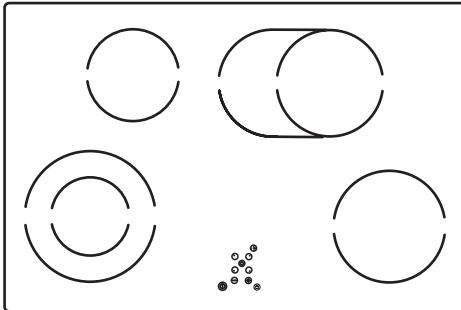
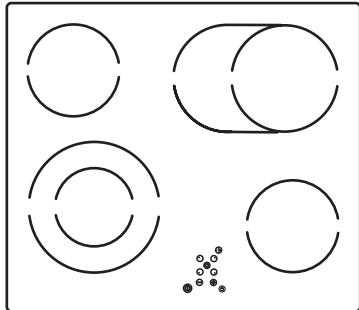


- (DE) Gebrauchs- und Montageanweisung
Glaskeramik-Kochfeld
- (FR) Instructions de montage et d'utilisation
Table de cuisson vitrocéramique
- (IT) Istruzioni per uso e montaggio
Piano di cottura in vetroceramica
- (NL) Gebruiks- en montage-instructies
Keramische kookplaat
- (SE) Bruks- och monteringsanvisning
Glaskeramikhäll
- (CZ) Návod k montáži a použití
Sklokeramická varná deska
- (SK) Návod na použitie a montáž
Sklokeramický varný panel
- (RO) Instrucțiuni de utilizare și montare
Plită electrică vitroceramică



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 Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen

Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet 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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen	2
Für Anschluss und Funktion	2
Für das Kochfeld allgemein	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	5
Bedienung.....	6
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen	6
Energiespartipps	6
Kochstufen	6
Tastenbetätigung	7
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	7
Kochzone ausschalten.....	7
Kochfeld abschalten.....	7
Zweikreiszuschaltung (wenn vorhanden).	7
Verriegelung/ Kindersicherung	8
Abschaltautomatik (Timer)	8
Ankochautomatik	9
Reinigung und Pflege	10
Glaskeramik-Kochfeld	10
Spezielle Verschmutzungen	10
Was tun bei Problemen?	11
Montageanweisung	12
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	12
Einbau.....	12
Elektrischer Anschluss.....	14
Technische Daten	15
Inbetriebnahme	15

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerköchen 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! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktformige 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.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- 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 Glasshaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.

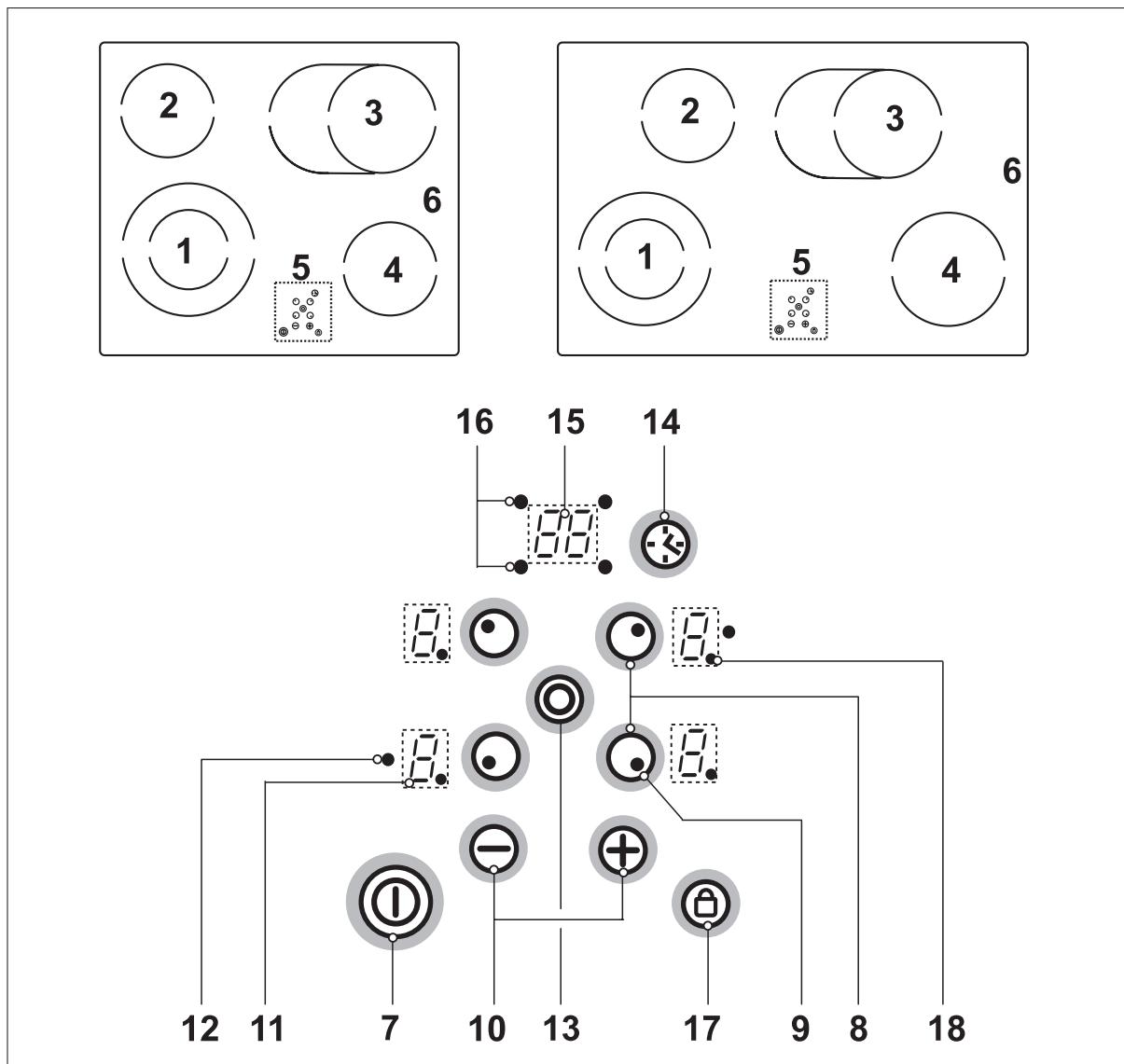
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten 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 verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- 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 Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Gerätebeschreibung

D



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Glaskeramik-Kochfeld
7. Ein/Aus-Taste

8. Kochzonenauswahl-Taste
9. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
10. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
11. Kochstufen-Anzeige
12. Kontroll-Leuchte Kreiszuschaltung (wenn vorhanden)
13. Kreiszuschaltungstaste
14. Timer-Taste
15. Timer-Anzeige
16. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld (Timer)
17. Verriegelungstaste
18. Bereitschaftspunkt Ankochautomatik

Gerätebeschreibung

D

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein/Aus-Taste (1) (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne links (8)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Plus-Taste + / Minus-Taste - (10)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen oder der Abschaltautomatik vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Kochstufen-Anzeige (11)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H Restwärme

3 Ankochautomatik

Kreiszuschaltungstaste (13)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Timer-Taste (14)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik.

Verriegelungs-Taste (17)

Zum Ein- und Ausschalten der Verriegelung/ Kindersicherung.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energieparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochköpfe 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.
- Kochköpfe 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.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

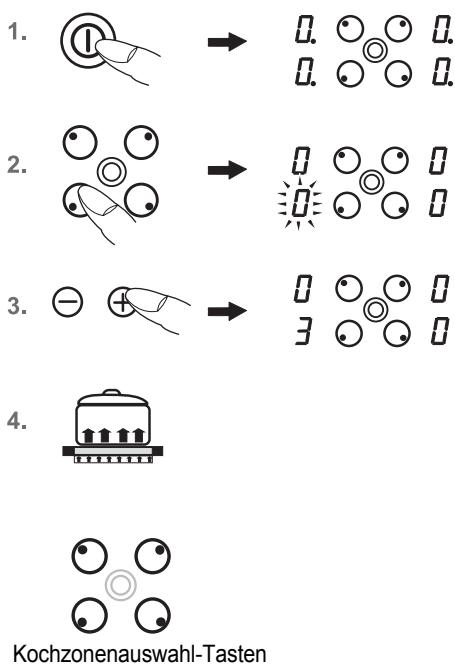
Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmennutzung, Warmhalten
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

Restwärmeanzeige

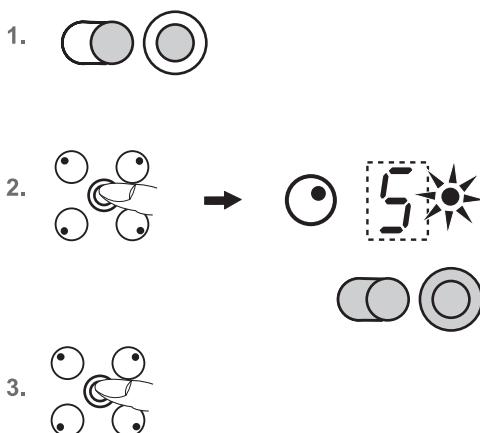
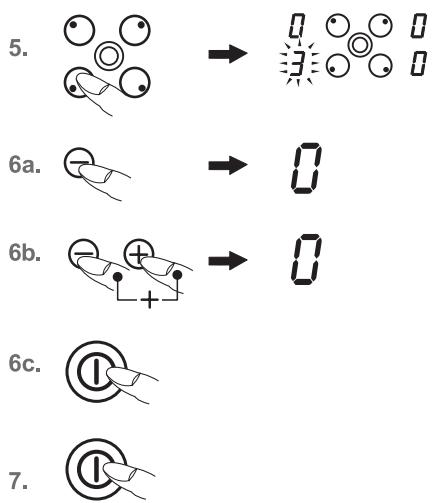
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.



Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Kochzonenauswahl-Tasten



Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** ① solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ② für vorne links). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
3. Mit der **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

Kochzone ausschalten

5. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss blinken. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ② für vorne links).
6. a) **Minus-Taste** - mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
 - b) **Minus-Taste** - und **Plus-Taste** + gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
 - c) **Ein/Aus-Taste** ① betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

7. **Ein/Aus-Taste** ① betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig abgeschaltet.

Zweikreiszuschaltung ② (wenn vorhanden)

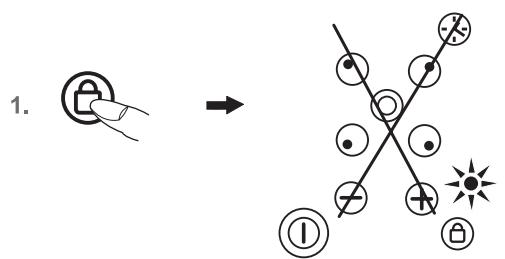
(Nur Kochzonen mit mehreren Heizkreisen)

Die Zweikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

1. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
2. Durch Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste** ② den zweiten Heizkreis zuschalten.
Die Kontroll-Leuchte Kreiszuschaltung leuchtet auf.
3. Durch erneutes Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste** ② schaltet sich der äußere Heizkreis aus.
Die Kontroll-Leuchte Kreiszuschaltung erlischt.

Hinweis

- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.



Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.

Verriegelung aktivieren

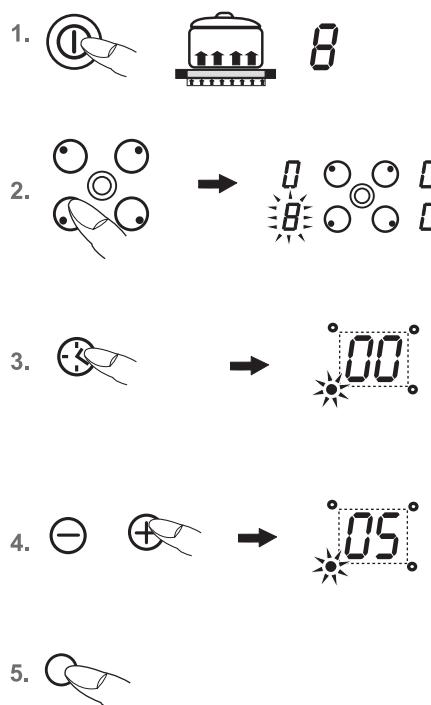
1. **Verriegelungs-Taste** solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

Verriegelung aufheben

2. **Verriegelungs-Taste** solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

Hinweis

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert.



Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne links). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
3. Gleich darauf die **Timer-Taste** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet.
4. Anschließend durch die **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben.
Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 99.

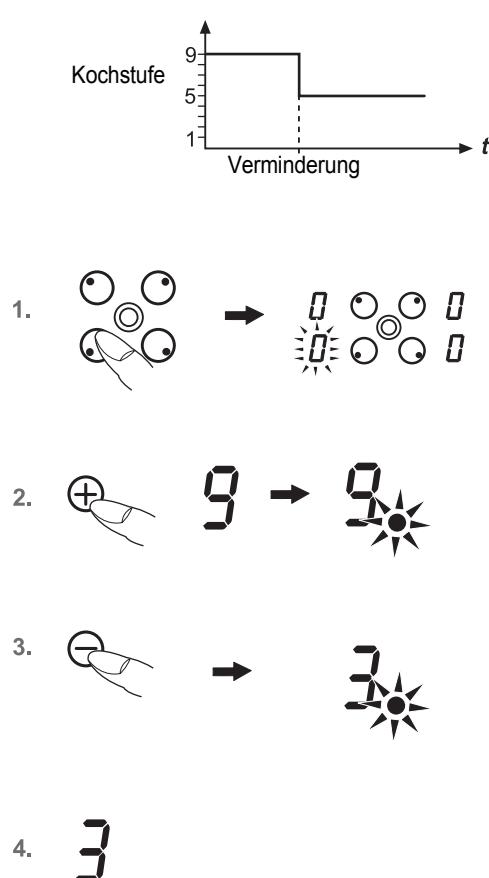
Wichtig: Der Timer kann nur eingeschaltet werden, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).

Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

5. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen werden.
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timeranzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen, **Timer-Taste** betätigen und mit der Plus- oder Minus-Taste den Timerwert ändern oder auf Null setzen.



Ankochautomatik 3*

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbstständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss blinken. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ● für vorne links).
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** + wird die Ankochautomatik aktiviert.
Der Bereitschaftspunkt der Ankochautomatik leuchtet.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** - eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen.
Der Bereitschaftspunkt der Ankochautomatik erlischt.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	1:11
2	2:44
3	4:47
4	5:28
5	6:29
6	1:11
7	2:44
8	2:44
9	-:-

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der **Plus-Taste** + die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der **Minus-Taste** - schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

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.

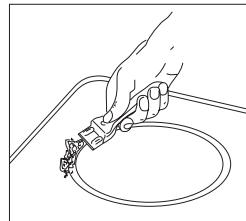
Wöchentliche Pflege

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, perlmuttartig 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 eingebrennte 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 abgeschmiegelt 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?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

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.

Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzzuschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls den Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube.
Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion.
Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzzuschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°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 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem 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.

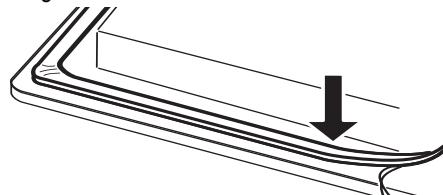
Einbau

Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- 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 entfernbare 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.

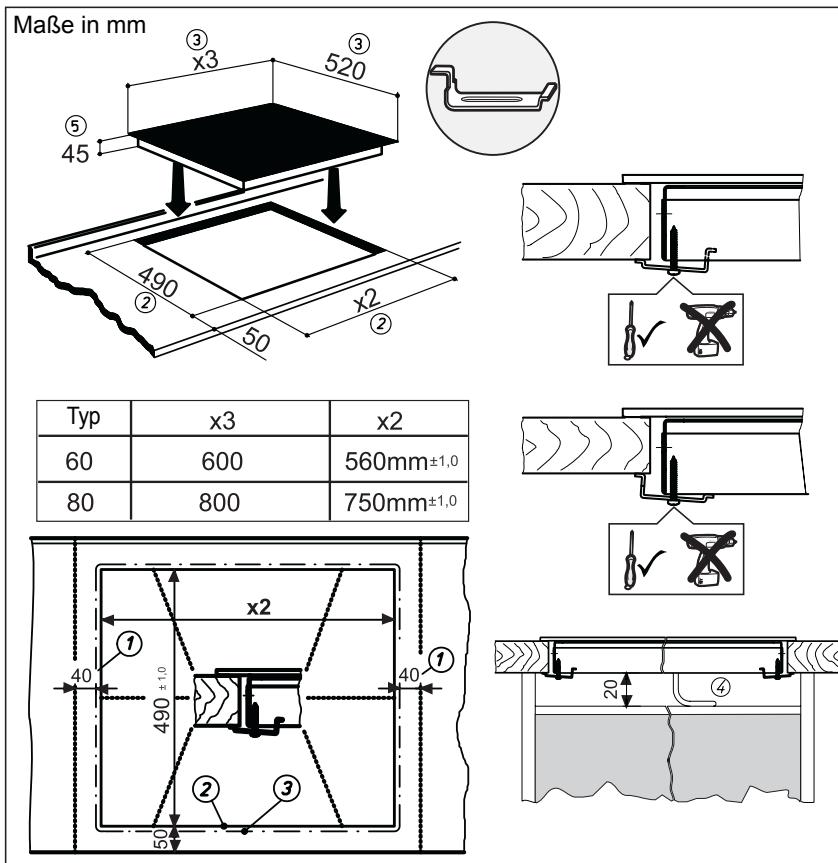
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

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.

Montageanweisung

D



- 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.
- Falls eine Befestigung der Lasche bei sehr dünnen Arbeitsplatten nicht mehr möglich ist, muss im Bereich der Laschen eine geeignete Leiste unterlegt werden.

Wichtig:

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

- ①Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ②Ausfräsmäß
- ③Kochfeldaußenmaß
- ④Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤Einbauhöhe

Montageanweisung

D

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.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Anschlusswerte

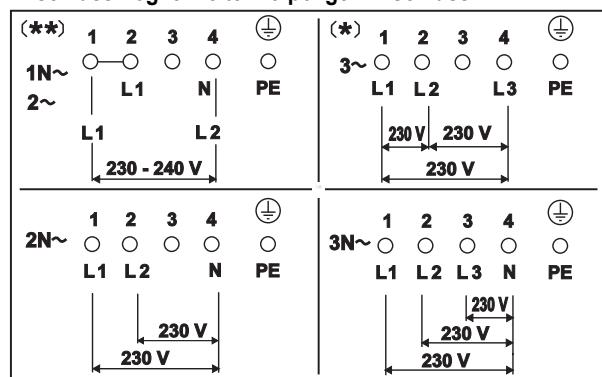
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz
380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

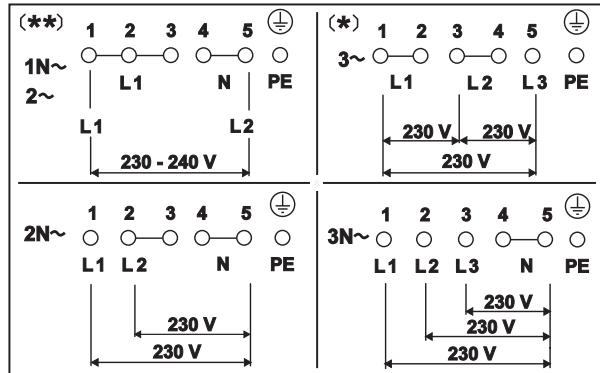
Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss



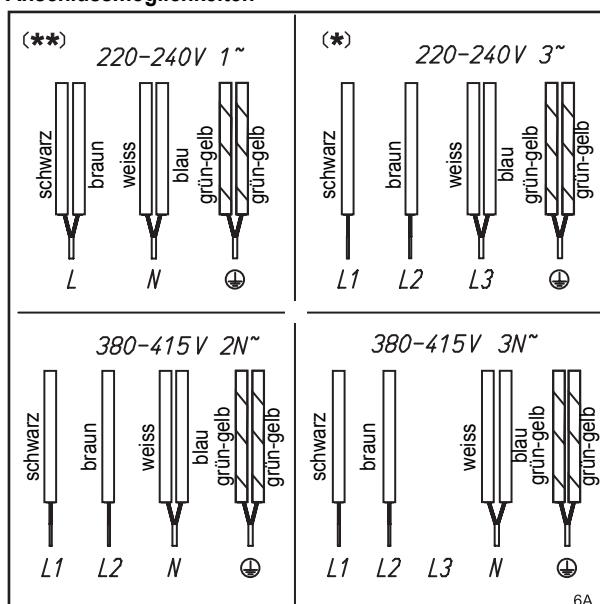
* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlusschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

Anschlussmöglichkeiten



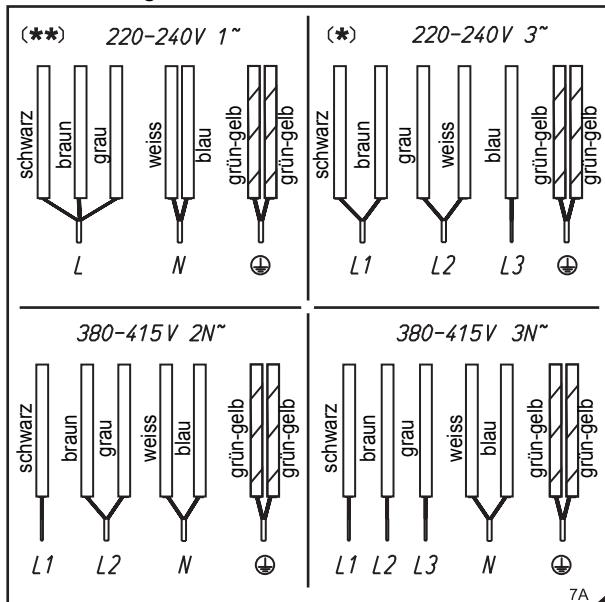
* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Montageanweisung

D

Anschlussmöglichkeiten



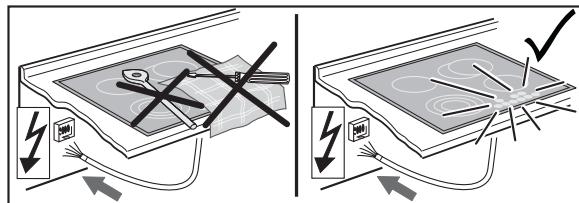
* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~!

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Wichtig:

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

Kalibrierung

Durch die Betätigung der **Verriegelungs-Taste** (④) erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung.

Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuh mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	45 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
Kochfeld gesamt kW	7,0

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	45 x 770 x 510
Einbaumaße	
Breite/ Tiefe mm	750 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	18/ 1,8
Kochfeld gesamt kW	7,6

Élimination de l'emballage

Eliminez 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.

Utilisation conforme à l'usage prévu

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont:

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners

Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

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 et avertissements	16
Pour le raccordement et le fonctionnement	16
Pour la table de cuisson en général.....	16
Pour les personnes	17
Description de l'appareil	18
Commande par touches sensitives.....	19
Utilisation.....	20
Limitation de la durée de fonctionnement.....	20
Autres fonctions	20
Conseils pour économiser de l'énergie	20
Positions de cuisson	20
Utilisation des touches	21
Mettre en marche la table et la zone de cuisson	21
Arrêter la zone de cuisson	21
Arrêter la table de cuisson	21
Mise en marche du double circuit de cuisson (si disponible).....	21
Verrouillage/ Sécurité enfants	22
Arrêt automatique (minuterie)	22
Précuisson automatique	23
Nettoyage et entretien	24
Table de cuisson vitrocéramique	24
Salissures résistantes	24
Que faire en cas de problèmes ?	25
Instructions de montage	26
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	26
Montage	26
Raccordement électrique	28
Caractéristiques techniques.....	29
Mise en service	29

Consignes de sécurité et avertissements

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.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après-Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Pour la table de cuisson en général

- Ne jamais placer 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 endommege 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 graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, par ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- 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. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensitives défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie: ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner 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.

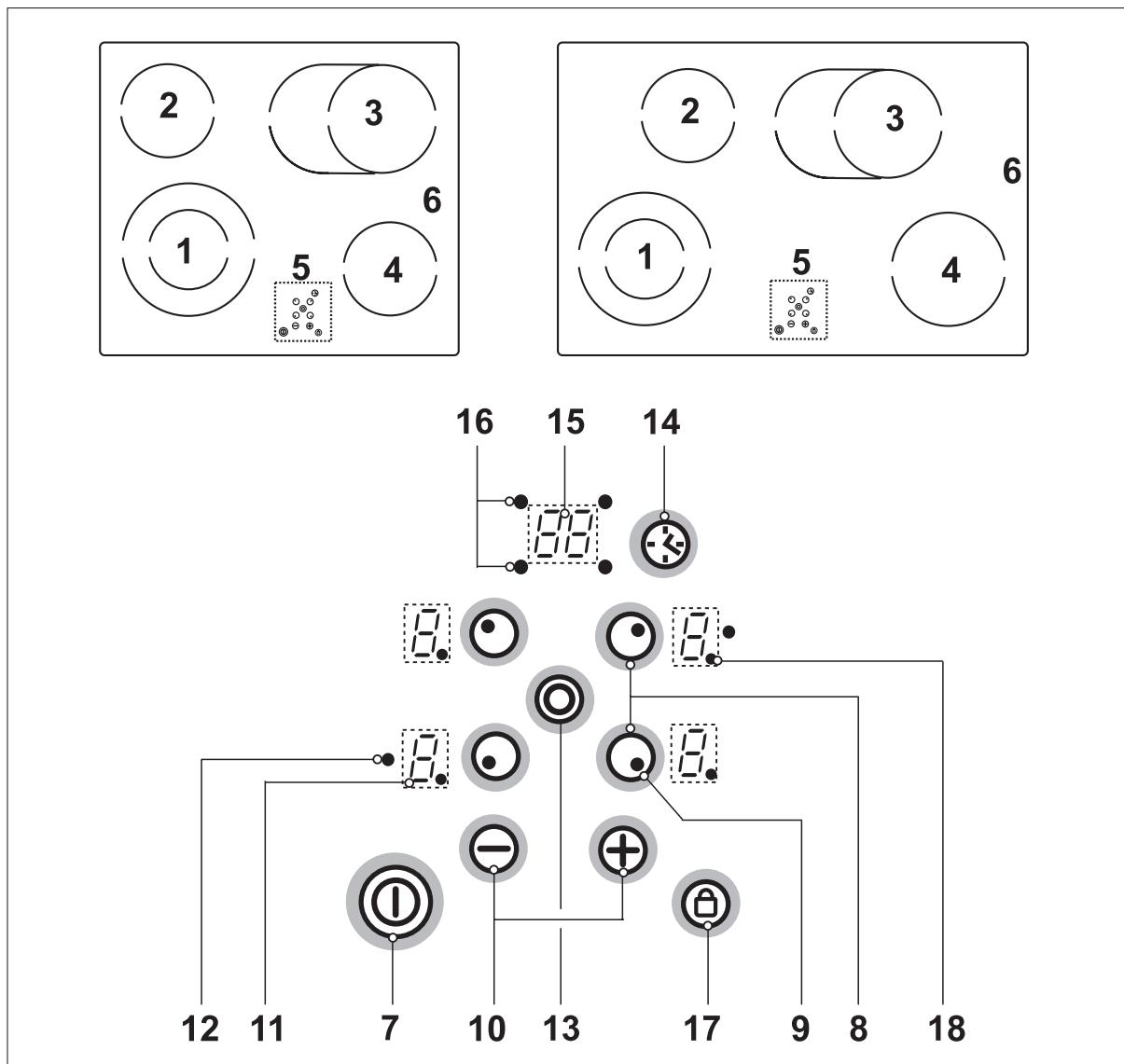
- Ne jamais faire chauffer des boites de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Maintenir les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives!
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensitives. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ne jamais faire flamber une préparation sous une hotte aspirante – les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer!
- Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassemens.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!

Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.

Description de l'appareil

F



Le décor peut être différent de celui illustré.

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. Panneau de commande Touch Control
6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Touche Marche/Arrêt

8. Touche de sélection zones de cuisson
9. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique
10. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
11. Affichage position de cuisson
12. Voyant de contrôle Multicircuits (si existant)
13. Touche multicircuits
14. Touche minuterie
15. Affichage minuterie
16. Témoin d'attribution de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique (minuterie)
17. Touche de verrouillage
18. Point de disponibilité Précuision automatique

Description de l'appareil

F

Commande par touches sensitives

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensitives Touch-Control. Les touches sensitives fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensitive Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (1) (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche de sélection zone de cuisson; p.ex. avant gauche (8)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour laquelle, ensuite, avec la touche Plus ou Moins vous pouvez régler une position de cuisson.

Touche Plus + / Touche Moins - (10)

Ces touches vous permettent de régler les positions de cuisson ou l'arrêt automatique. Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage position de cuisson (11)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

H Chaleur résiduelle

B Précuison automatique

Touche multicircuits (13)

Pour la mise en circuit d'autres circuits de chauffe.

Touche minuterie (14)

Pour programmer l'arrêt automatique.

Touche de verrouillage (17)

Pour activer et désactiver le verrouillage/la sécurité enfants.

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement. Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement (en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensitives – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensitives.

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouverez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone 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.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression 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 l'autocuiseur; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- 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.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

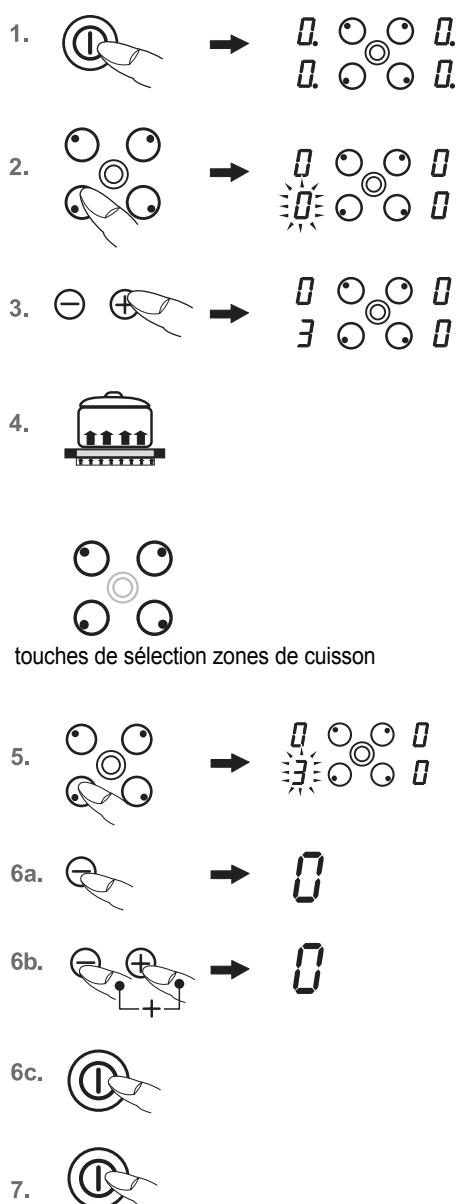
Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle, maintien au chaud
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir (puissance maximum)

Indicateur de chaleur résiduelle

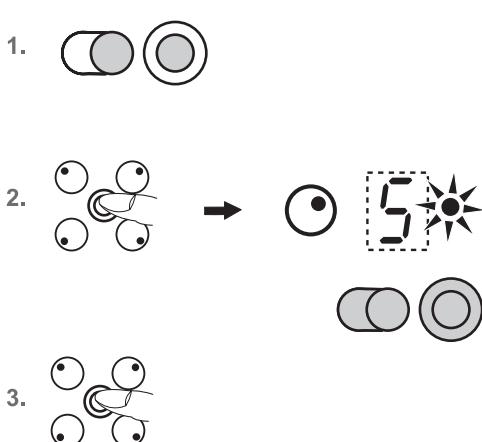
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.



Tant que le H reste allumé, 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 lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!



touches de sélection zones de cuisson



Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche (de sélection) doit être suivi par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante **doit toujours avoir lieu sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

Mettre en marche la table et la zone de cuisson

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** ① jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (p.ex. ② pour la zone avant gauche). L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les **touches Plus** + ou **Moins** -. Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
4. Poser une **casserole** sur la zone de cuisson.

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

Arrêter la zone de cuisson

5. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée doit clignoter. Pour cela appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (p.ex. ③ pour la zone avant gauche).
6. a) Actionner plusieurs fois la **touche Moins** - jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou
b) actionner une fois simultanément les **touches Moins** - et **Plus** +. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou
c) actionner la **touche Marche/Arrêt** ①. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson

7. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** ①. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Mise en marche du double circuit de cuisson ④ (si disponible)

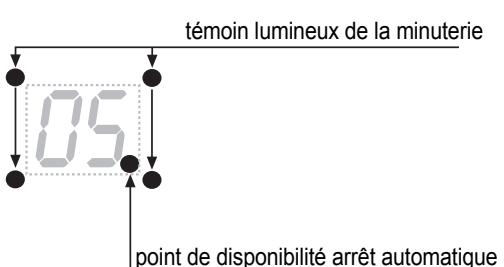
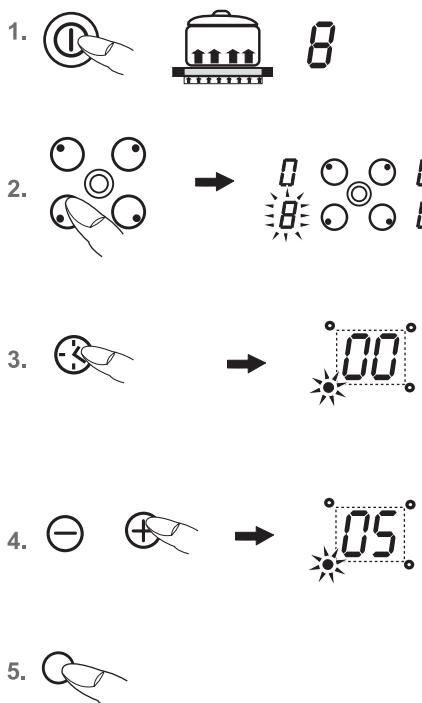
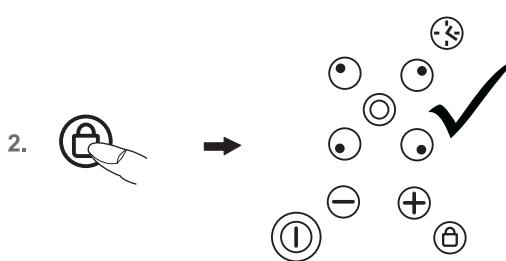
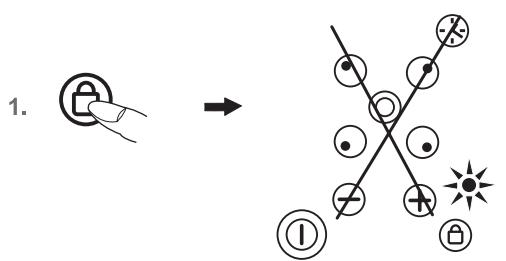
(Seulement pour les zones de cuisson avec plusieurs cercles de chauffe)

Il n'est possible de commuter le deuxième circuit d'une zone donnée qu'après avoir mis en route celle-ci.

1. Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9.
2. Mettez en marche le deuxième circuit de cuisson en activant la **touche Multicircuits** ④.
Le voyant de contrôle (commutation du double circuit) s'allume.
3. En pressant de nouveau la **touche Multicircuits** ④, vous déconnectez le circuit externe. Le voyant de contrôle (commutation du double circuit) s'éteint.

Remarque

- Les circuits de chauffe mis en circuit manuellement sont automatiquement arrêtés lorsque la zone de cuisson est arrêtée.



Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (p.ex. position de cuisson 4). Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

Le verrouillage peut être activé, la table de cuisson étant éteinte ou allumée. Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.

Activer le verrouillage

- Appuyer sur la touche de verrouillage jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle du verrouillage s'allume. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées.

Annuler le verrouillage

- Appuyer sur la touche de verrouillage jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle du verrouillage s'éteint et le verrouillage est désactivé.

Remarque

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant.

Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 1 à 99 minutes.

- Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(s) position(s) de cuisson souhaitée(s).
- Appuyer sur la touche de sélection zone de cuisson (p.ex. pour la zone avant gauche). L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
- Actionner alors immédiatement la touche Minuterie . Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume.
- Ensuite, entrer à l'aide des touches Plus ou Moins la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes. Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 99.

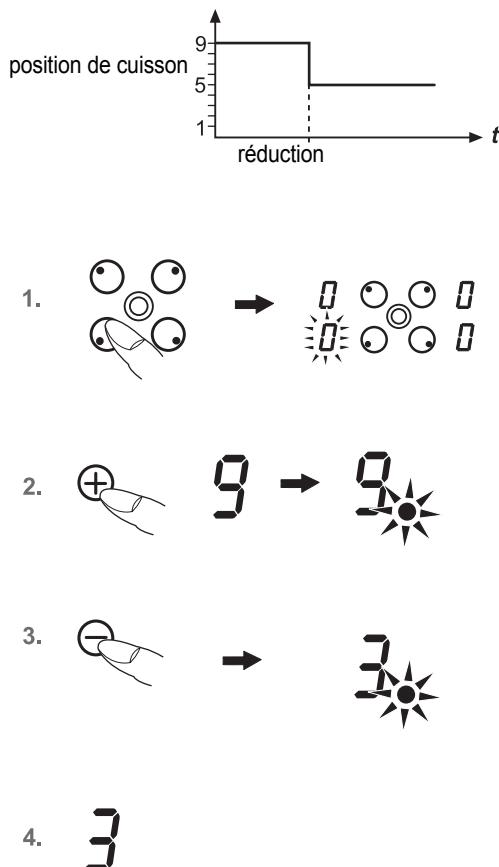
Important: La minuterie ne peut être activée que lorsque les zones de cuisson ont été auparavant activées (position de cuisson supérieure à 0).

Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.

- Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Consignes

- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), actionner la touche de sélection de zone de cuisson correspondante. La valeur affichée peut être lue.
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson: Sélectionner la zone de cuisson correspondante, actionner la touche Minuterie et, avec les touches Plus ou Moins, modifier la valeur de la minuterie ou la remettre à zéro.



Précuisson automatique

Avec la précuison automatique, la précuison se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuison.

En utilisant la précuison automatique, il faut régler seulement la position de cuison à laquelle la cuison doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuison automatique à la position plus basse.

La précuison automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuison à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuison est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettez une zone de cuisson en marche. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée doit clignoter. Ensuite, appuyez sur une **touche de sélection zone de cuisson** (p.ex.  pour la zone avant gauche).
2. Réglez la zone de cuisson sur position 9. Appuyez de nouveau sur la **touche Plus**  pour activer la précuison automatique.
Le point de disponibilité de la précuison automatique s'allume.
3. Tout de suite après, sélectionnez la position souhaitée pour terminer la cuison à l'aide de la **touche Moins**  (position 1 à 8).
4. La précuison automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuison continue sur la position de cuisson réduite.
Le point de disponibilité de la précuison automatique s'éteint.

Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	-:-

Consignes

- Pendant la précuison, la **touche Plus**  permet d'augmenter la position pour continuer la cuison. En appuyant sur la **touche Moins** , la précuison automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuison, la position 9 est maintenue pour terminer la cuison, la précuison automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuison continue sur position 9.



- 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!
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la **touche Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par 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 entrenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

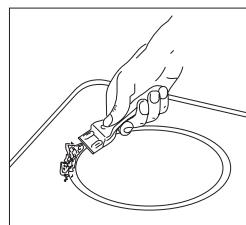
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

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 détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant 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 nettoyants 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.

Que faire en cas de problèmes ?

F



Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. 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 bien branché le cordon électrique?
- Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).
- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Retirez-les.

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/ Arrêt?
- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensitives.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps? Voir chapitre «Limitation du temps de fonctionnement».

Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.

- Composant électronique défectueux.
Coupez le fusible et appelez le Service Après-vente.

La table de cuisson ne chauffe pas.

- Zone de cuisson défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
- Zone intérieure de la zone de cuisson à plusieurs circuits défectueuse.

Ne continuez surtout pas à utiliser le circuit extérieur fonctionnant encore! Avertissez immédiatement le Service Après-Vente.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

L'indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

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 etappelez le Service Après-Vente.

Le code d'erreur F0 s'affiche ?

- La commande du Touch-Control présente un défaut après le calibrage. La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension et le calibrage, contactez le SAV. Contactez également le SAV si l'erreur survient pendant l'utilisation quotidienne. Voir Mise en service (Calibrage).

Le code d'erreur Fc s'affiche ?

- La zone de cuisson est trop chaude. Une fois refroidie, elle fonctionne de nouveau normalement.

Le code d'erreur Ft ou FE s'affiche ?

- Le capteur de température du Touch-Control présente un défaut. Laissez refroidir la zone de cuisson. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur FL s'affiche ?

- Luminosité trop élevée pour permettre un fonctionnement correct du Touch-Control, p. ex. en raison d'un éclairage halogène trop puissant de la hotte.
Réduisez la luminosité pour que la commande fonctionne de nouveau correctement.

Les codes d'erreur FJ, FU, FA ou FC s'affichent ?

- Contrôle interne du logiciel. L'affichage disparaît à l'issue du contrôle.
Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur Fr s'affiche ?

- Erreur de la fonction Relais.
La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension, contactez le SAV.

Instructions de montage

F

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur ($>75^{\circ}\text{C}$). Si les contreplaques et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'enca斯特rement 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'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'enca斯特rement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble 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.

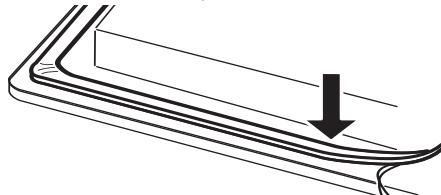
Montage

Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- 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 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'enca斯特rement, 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'enca斯特rement 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 l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne collez jamais la table de cuisson avec du 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.

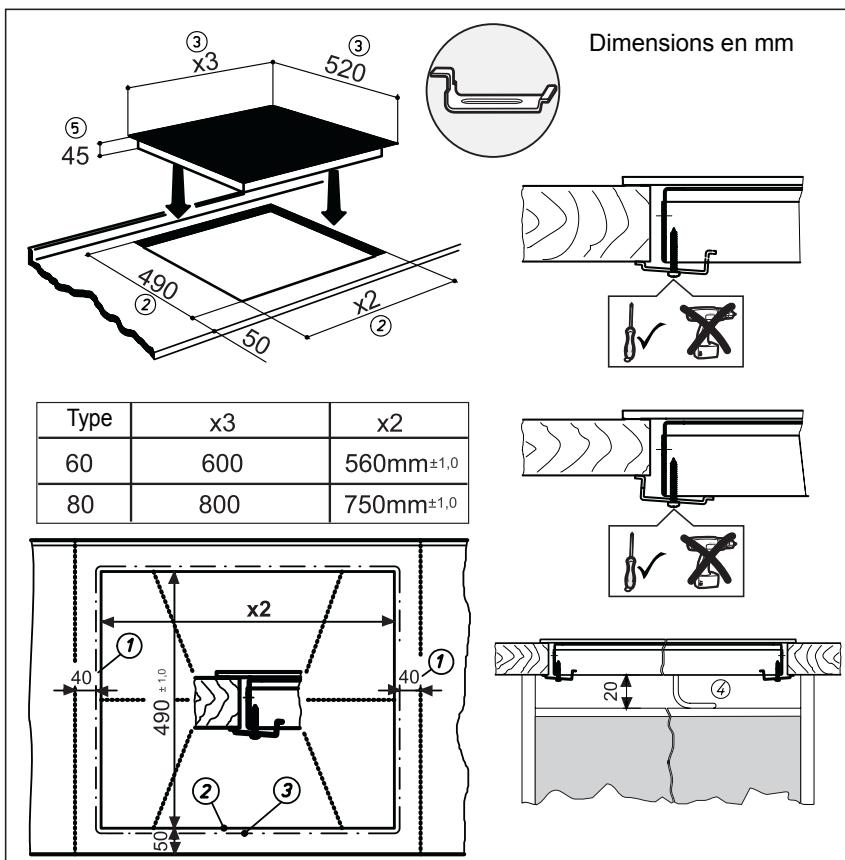
Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

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.

Instructions de montage

F



- 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; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.
- Si une fixation par languette n'est pas possible en raison de la trop faible épaisseur du plan de travail, une latte de renforcement doit être fixée dans la zone des languettes.

Important:

Veuillez 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 Espace minimal par rapport aux meubles attenantes
- ② Dimensions du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

Instructions de montage

F

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 coupe d'eau 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.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'enca斯特ment doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention: Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.**

Puissance connectée

Tension secteur: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz

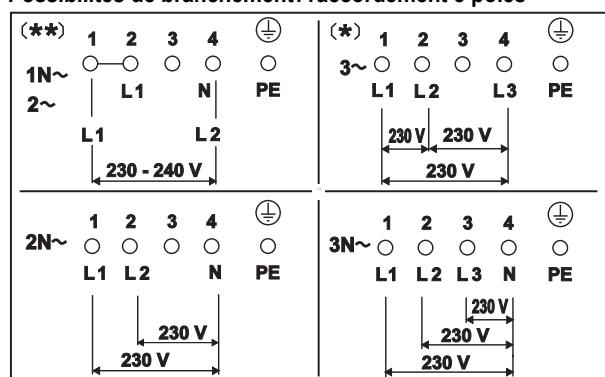
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Tension nominale des composants: 220-240 V

Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

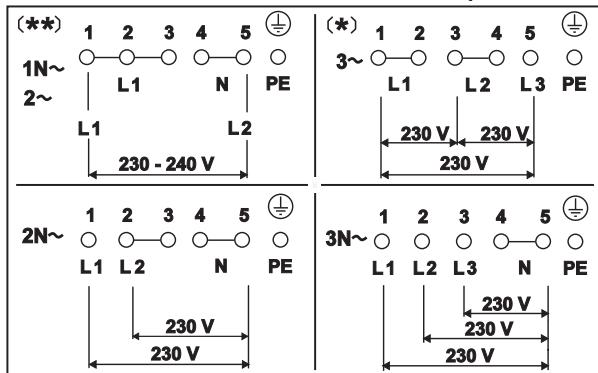
Possibilités de branchement: raccordement 5 pôles



* Attention! Branchement spécial 230 - 240 V 3~!

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Possibilités de branchement: raccordement 6 pôles



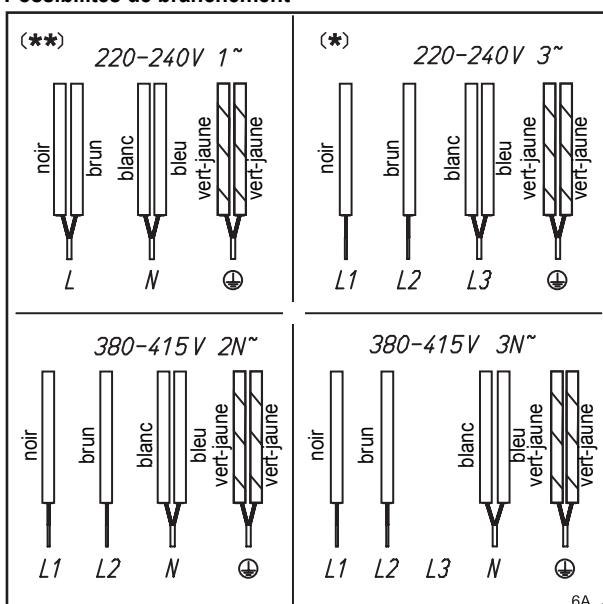
* Attention! Branchement spécial 230 - 240 V 3~!

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électriques thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

Possibilités de branchement



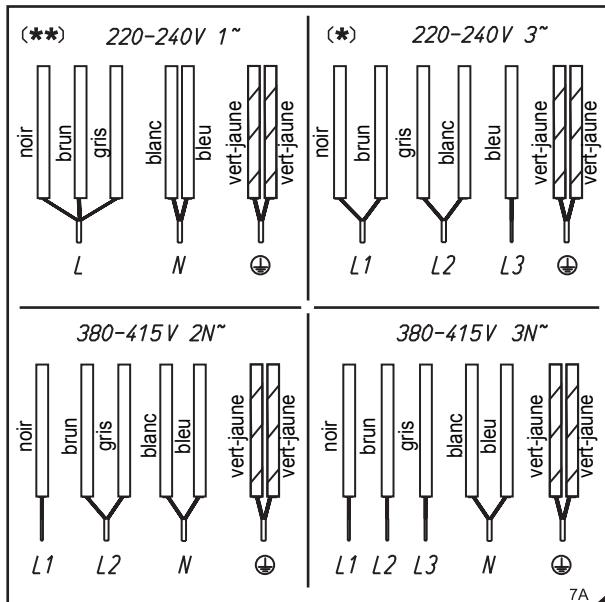
* Attention! Branchement spécial 230 - 240 V 3~!

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Instructions de montage

F

Possibilités de branchement



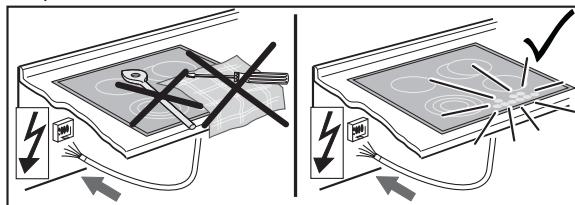
* Attention! Branchement spécial 230 - 240 V 3~!

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important: Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensitives du Touch-Control!



Nettoyer 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'essuyer bien avec un linge propre et sec.

Important:

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/Sécurité enfants).

Calibrage

Le calibrage de la commande est effectué en actionnant la touche de verrouillage

Ici, il est important que l'actionnement de la touche de verrouillage se fasse sans gants, avec des doigts propres et une pression légère.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	45 x 580 x 510
hauteur/largeur/profondeur . mm	
Cotes d'encastrement	560 x 490
largeur/profondeur mm	
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
Table de cuisson globale . . . kW	7,0

Dimensions de la table de cuisson	45 x 770 x 510
hauteur/largeur/profondeur . mm	
Cotes d'encastrement	750 x 490
largeur/profondeur mm	
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	18/ 1,8
Table de cuisson globale . . . kW	7,6

Smaltimento dell'imballo

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 usati



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel 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.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione

Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

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. Consegnerlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indice

Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze.....	30
Per il collegamento e il funzionamento	30
Per il piano di cottura in generale	31
Per le persone.....	31
Descrizione dell'apparecchio.....	32
Uso dei tasti a sensore	33
I comandi	34
Limitazione della durata d'esercizio	34
Altre funzioni	34
Consigli per il risparmio d'energia	34
Livelli di potenza	34
Comando a tasti.....	35
Accensione del piano e della zona di cottura.....	35
Spegnimento della zona di cottura.....	35
Spegnimento del piano di cottura	35
Accensione secondo circuito (se presente)	35
Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini	36
Spegnimento automatico (timer)	36
Cottura con avvio rapido	37
Pulizia e manutenzione.....	38
Dimensioni del piano di cottura	38
Particolari tipi di sporco.....	38
Che fare in caso di problemi?.....	39
Istruzioni di montaggio.....	40
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	40
Incasso.....	40
Collegamento elettrico	42
Dati tecnici	43
Messa in funzione	43

Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

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 inappropriate possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio di questo apparecchio viene danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

I

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! Spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- 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. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente 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.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- 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.

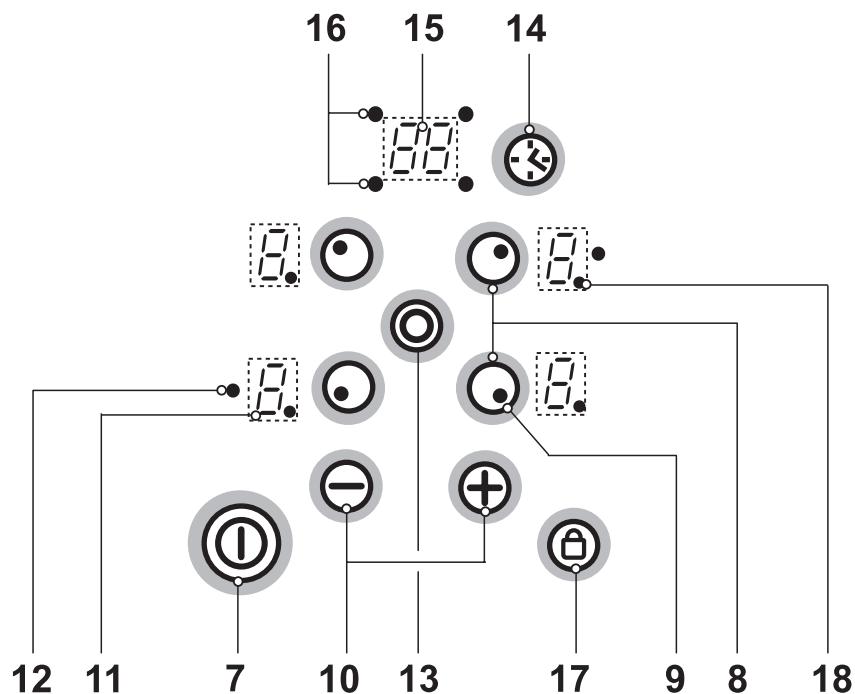
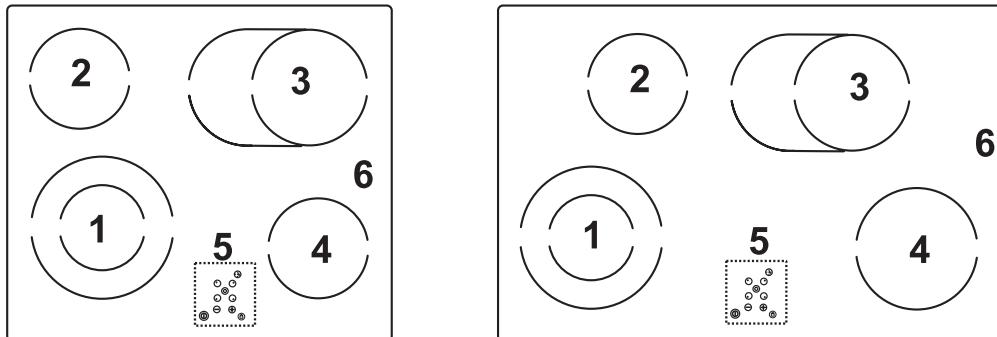
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- 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.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.

Descrizione dell'apparecchio

I



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

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. Pannello comandi Touch-Control
6. Dimensioni del piano di cottura
7. Tasto di accensione/spegnimento

8. Tasto di selezione della zona di cottura
9. Simbolo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura
10. Tasto Più (alzare) / Tasto Meno (diminuire)
11. Indicazione del livello di cottura
12. Spia di controllo per l'accensione di circuiti esterni (se presente)
13. Tasto Multicircuito
14. Tasto Timer
15. Indicazione timer
16. Spia di controllo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano in vetroceramica (timer).
17. Tasto di bloccaggio
18. Punto della disponibilità della cottura automatica con avvio rapido

Descrizione dell'apparecchio



Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Tasto di accensione/spegnimento (7)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

Tasto selettore zona di cottura ad es. davanti a sinistra (8)

Attivando uno dei tasti di selezione disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più o Meno .

Tasto Più / Tasto Meno (10)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livelli di cottura o lo spegnimento automatico. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più. Il valore indicato può essere cancellato premendo contemporaneamente i due tasti.

Indicazione del livello di cottura (11)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

 Calore residuo.

 Cottura con avvio rapido

Tasto Multicircuiti (13)

Serve per accendere i circuiti esterni.

Tasto timer (14)

Per la programmazione dello spegnimento automatico.

Tasto di bloccaggio (17)

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini.



Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona 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.
- 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.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello impostato	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo, mantenimento al caldo
1-2	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrosto-mento di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere (potenza più alta).

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.



La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli. Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

I comandi



1. →
2. →
3. →



Tasti di selezione della zona di cottura

5. →
- 6a. →
- 6b. →
- 6c.
- 7.

- 1.
2. →
- 3.

Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi **subito dopo** un altro. Il secondo tasto deve essere premuto **entro 10 secondi**, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

I tasti Più e Meno possono essere attivati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.

Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** fino a che gli indicatori del grado di cottura non visualizzano 0. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. per la zona anteriore sinistra). L'indicazione del livello di potenza lampeggia.
3. Selezionare il livello di potenza con il **tasto Più** o **Meno** .
4. Selezionando il tasto Più si attiva il livello di potenza 1, selezionando il tasto Meno il livello 9.
4. Appoggiare una **pentola** sulla zona di cottura.

Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

Spegnimento della zona di cottura

5. L'indicazione del livello di potenza deve lampeggiare. Per questo premere un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. per la zona anteriore sinistra).
 6. a) Premere più volte il **tasto Meno** fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure
 - b) Premere contemporaneamente una volta i **tasti Meno** e **Più** .
 - c) La zona di cottura può essere spenta direttamente indipendentemente dal livello di cottura impostato oppure
 - c) Premere il **Tasto di accensione/spegnimento** .
- Tutto il piano/tutte le zone di cottura si spengono.

Spegnimento del piano di cottura

7. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** .
- Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Accensione secondo circuito (se presente)

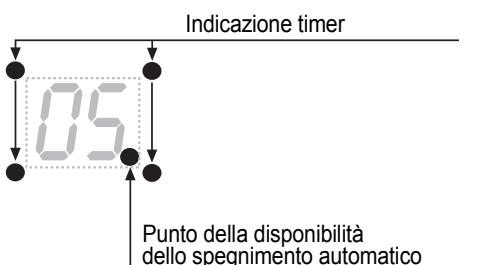
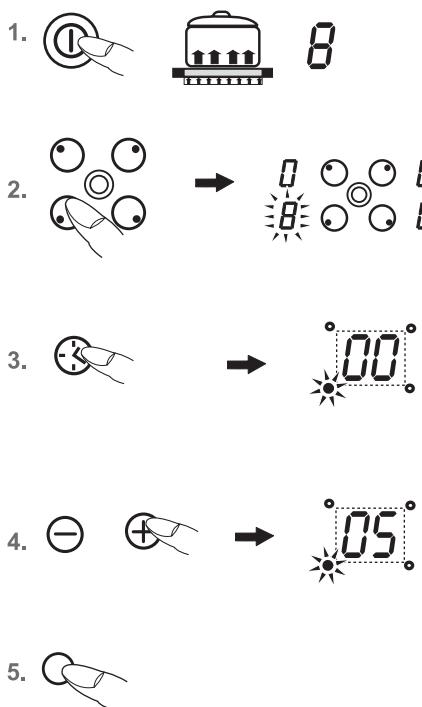
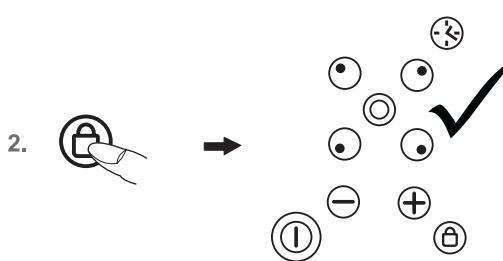
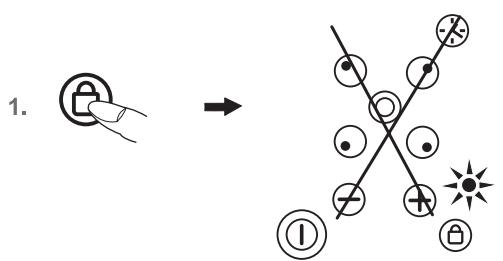
(soltanto per le zone di cottura con più circuiti)

L'inserimento del secondo circuito della rispettiva zone di cottura può essere eseguito solamente dopo aver acceso la rispettiva zona di cottura.

1. Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9.
2. Inserire il secondo circuito riscaldante mediante il **tasto Multicircuiti** .
3. La spia di controllo (accensione del doppio circuito) si accende.
3. Per spegnere il circuito esterno basta premere di nuovo il **tasto Multicircu-
cuiti** .
- La spia di controllo (accensione del doppio circuito) si spegne.

Indicazione

- I circuiti accesi manualmente sono disattivati automaticamente, quando si spegne la zona di cottura.



Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini

Con il blocco potete fissare un'impostazione (ad es. il grado di cottura 4). Rimane disponibile solo il tasto di accensione / spegnimento per spegnere il piano di cottura.

Il bloccaggio può essere attivato a piano di cottura acceso o spento. Il blocco sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura! In questo modo si protegge l'apparecchio dall'uso non appropriato o involontario.

Attivazione del blocco dei sensori

1. Toccare il **tasto di bloccaggio** fino a quando non è emesso un segnale acustico. La spia di controllo del bloccaggio è illuminata. Il blocco dei sensori è attivato e i sensori sono bloccati.

Disattivazione del blocco dei sensori

2. Toccare il **tasto di bloccaggio** fino a quando non è emesso un segnale acustico.
La spia di controllo si spegne e il bloccaggio è disattivato.

Indicazione

Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o dopo una mancanza di corrente è attivo il bloccaggio.

Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 1 e 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
 2. Premere il **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. per la zona anteriore sinistra). L'indicazione del livello di potenza lampeggia.
 3. Premere subito dopo il **tasto Timer** . Si accende il punto della disponibilità dello spegnimento automatico.
 4. Impostare quindi un tempo di cottura compreso tra 1 e 99 minuti premendo il tasto **Più** o **Meno** .
- Premendo il tasto Più il valore indicato inizia da 01, premendo il tasto Meno da 99.

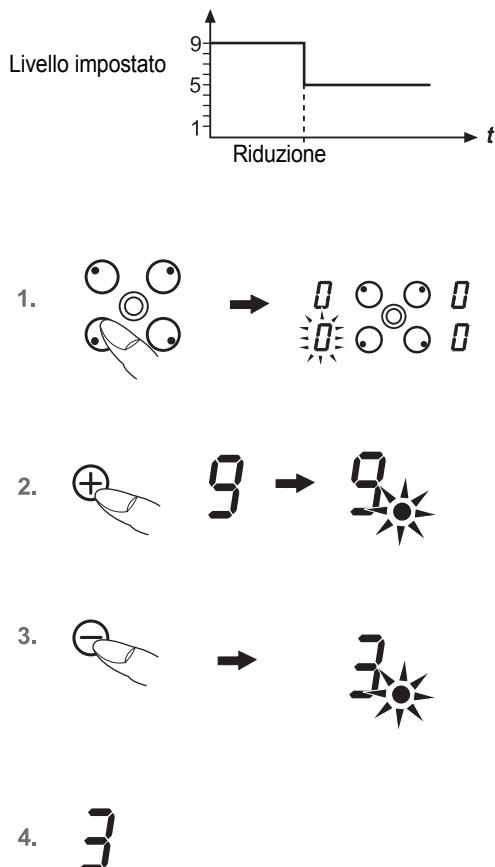
Importante: Il timer può essere acceso solo dopo aver acceso anche le zone di cottura (livello di potenza superiore a 0).

Ripetere i passi 2 a 4 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.

5. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato ed viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/spegnimento).

Indicazioni

- Premere il rispettivo tasto selettore della zona di cottura per controllare il tempo decorso spegnimento automatico). Il valore indicato può essere letto.
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Selezionare la zona di cottura, azionare il **tasto Timer** e modificare o azzerare il valore con i tasti Più o Meno.



Cottura con avvio rapido

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello di potenza per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).

1. Accendere una zona di cottura. L'indicazione del livello di potenza deve lampeggiare. Per questo premere un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. per la zona anteriore sinistra).
2. Impostare il livello di potenza 9. Premendo di nuovo il **tasto Più** per attivare la funzione di cottura automatica con avvio rapido. Si accende il punto della disponibilità della funzione di cottura automatica con avvio rapido.
3. Selezionare quindi un livello di potenza minore per il proseguimento della cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno** .
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato. Si spegne il punto della disponibilità della funzione di cottura automatica con avvio rapido.

Livello di potenza impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	-:-

Indicazioni

- Durante l'avvio rapido si può aumentare il grado di cottura per il proseguimento di cottura premendo il **tasto Più** . Premendo il **tasto Meno** si disattiva la funzione di cottura con avvio rapido.
- Se dopo che si è attivata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un livello di cottura inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane il grado di cottura 9.



- 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!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul **tasto di accensione/spegimento** per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

Dimensioni del piano di cottura

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

Pulizia dopo l'uso

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

Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica.

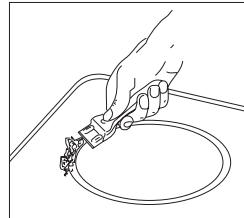
Osservare le indicazioni dei rispettivi produttori.

Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. 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.

Che fare in caso di problemi?

I



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.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o dopo una mancanza di corrente è attivo il bloccaggio (vedi capitolo Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini).
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.

Il piano o la zona di cottura si sono spenti improvvisamente.

- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/spegnimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha disattivato la zona di cottura, perché è stata usata per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo „Limitazione della durata di servizio“.

Non è possibile spegnere l'apparecchio.

- Uno dei componenti elettronici è guasto.
Staccare la corrente e chiamare il Servizio Tecnico.

La zona di cottura non si riscalda.

- La zona di cottura è guasta. Contattare il Servizio Tecnico.
- Il cerchio interno d'una zona di cottura ad uso multiplo è difettoso.
Non continuare ad utilizzare il cerchio esterno! Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il surriscaldamento?

- Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.

La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente.

- La spia di controllo è guasta. Chiamare il Servizio Tecnico.
Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

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. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

E' visualizzato F0?

- Il comando dei tasti a sensore mostra un errore dopo la calibratura. Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato per pochi secondi dalla rete elettrica (Reset). Se dovesse sussistere l'errore dopo il collegamento alla rete elettrica o dopo la calibratura, chiamare il nostro Servizio di assistenza clienti.

Se l'errore dovesse comparire durante il normale funzionamento, chiamare anche il Servizio Tecnico. Vedi Messa in funzione (calibrazione).

E' visualizzato Fc?

- L'elettronica è troppo calda. Funzionerà normalmente dopo il raffreddamento.

E' visualizzato Ft o FE?

- Il sensore delle temperature dei tasti a sensore mostra un errore. Lasciare raffreddare il piano di cottura. Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.

E' visualizzato FL?

- Troppa luce ad es. per l'illuminazione alogena della cappa aspirante per il corretto funzionamento dei tasti a sensore.
I dei tasti a sensore funzioneranno normalmente dopo l'abbassamento dell'illuminazione

E' visualizzato FJ, FU, FA o FC?

- Controllo interno della software Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.
Se il codice errore rimane visibile, contattare il servizio tecnico.

E' visualizzato Fr?

- Errore della funzione relé.
Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato per pochi secondi dalla rete elettrica (Reset). Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.

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 50 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, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

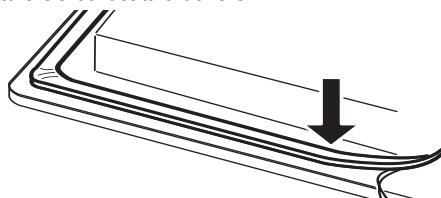
Incasso

Avvertenze importanti

- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- 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.** Tale fissaggio danneggierebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

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.

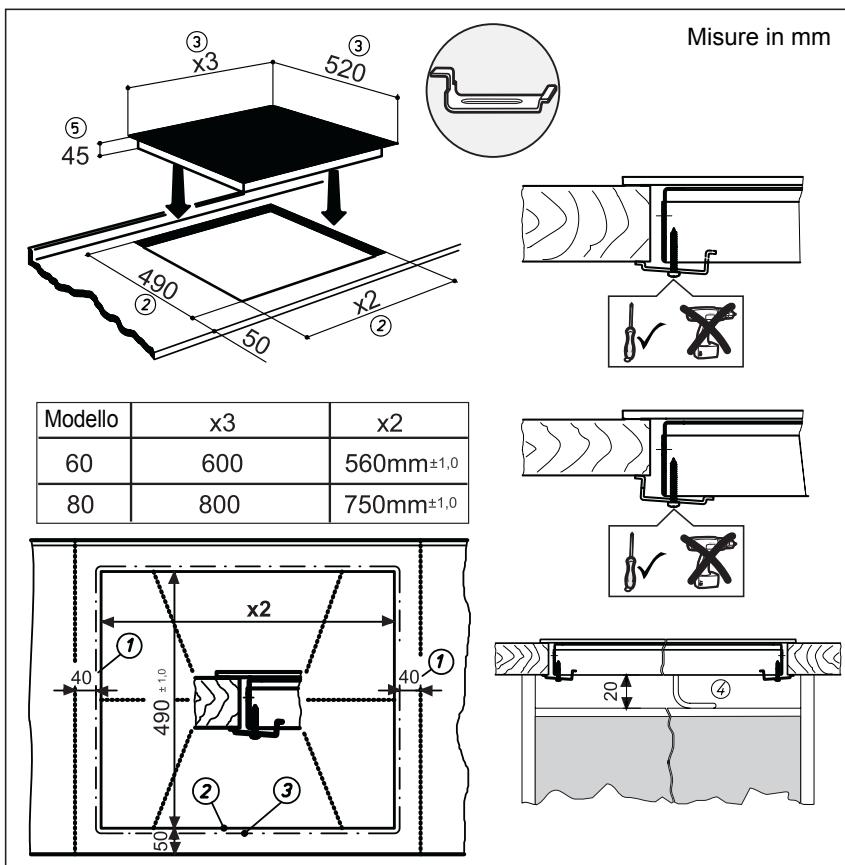
Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati.

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.

Istruzioni di montaggio

I



Linguetta

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette nei fori previsti con le viti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.
- Se il fissaggio delle linguette nei piani di lavoro molto sottili non è possibile, si deve sottoporre un listello idoneo.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

①Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)

②Misure d'incasso

③Misure esterne del piano di cottura

④Passaggio del cavo nella parete posteriore

⑤Altezza d'incasso

Istruzioni di montaggio



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 consente 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.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.**

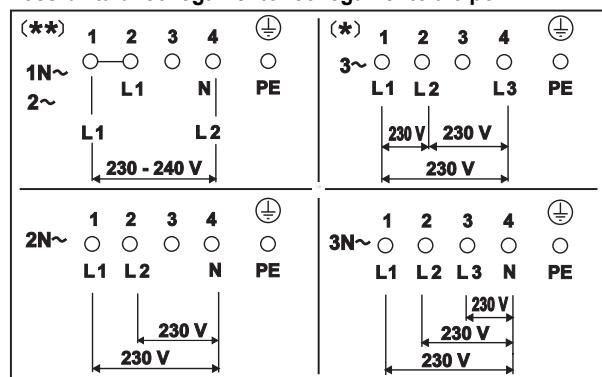
Valori di collegamento

Tensione nominale	380-415V 2N~, 50/60Hz
	380-415V 3N~, 50/60Hz
Tensione nominale dei componenti	220-240V

Nessun cavo di collegamento in dotazione di fabbrica.

- Per il collegamento occorre togliere il coperchio della scatola di collegamento situata sul fondo dell'apparecchio, per arrivare al morsetto di collegamento. Dopo il collegamento il coperchio dovrà essere nuovamente fissato e il cavo di collegamento dovrà essere assicurato con il morsetto fermacavo.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 RR-F.

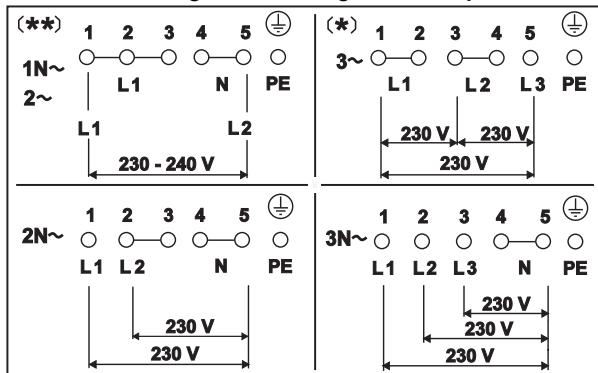
Possibilità di collegamento: collegamento a 5 poli



* Attenzione! Collegamento speciale 230 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Possibilità di collegamento: collegamento a 6 poli



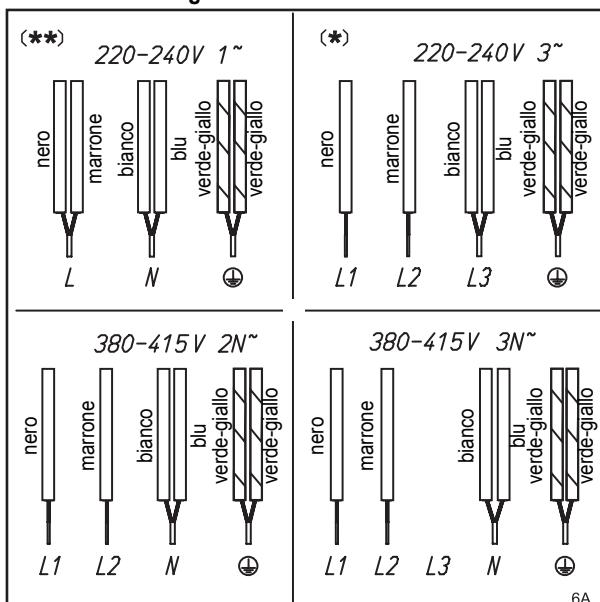
* Attenzione! Collegamento speciale 230 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

Possibilità di collegamento



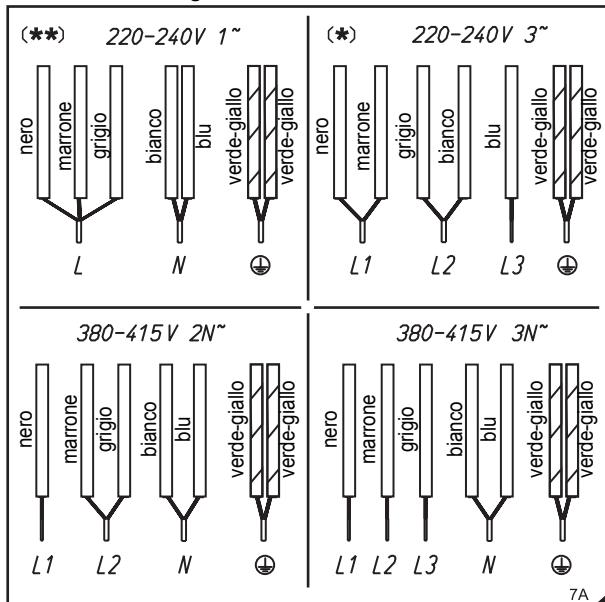
* Attenzione! Collegamento speciale 230 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Istruzioni di montaggio



Possibilità di collegamento



* Attenzione! Collegamento speciale 230 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Dati tecnici

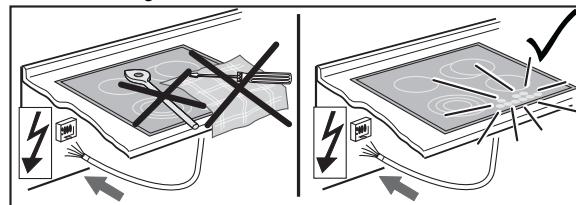
Dimensioni del piano di cottura	45 x 580 x 510
Altezza / larghezza / profondità mm	
Dimensioni per il montaggio	
Larghezza/profondità mm	560 x 490
Zone di cottura	
anteriore sinistra Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
posteriore sinistra Ø cm / kW	14,5/ 1,2
posteriore destra Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
anteriore destra Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Piano di cottura totale kW	7,0

Dimensioni del piano di cottura	45 x 770 x 510
Altezza / larghezza / profondità mm	
Dimensioni per il montaggio	
Larghezza/profondità mm	750 x 490
Zone di cottura	
anteriore sinistra Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
posteriore sinistra Ø cm / kW	14,5/ 1,2
posteriore destra Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
anteriore destra Ø cm / kW	18/ 1,8
Piano di cottura totale kW	7,6

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

Importante!

Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o dopo una mancanza di corrente è attivo il bloccaggio (vedi capitolo Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini).

Calibrazione

Premendo il tasto di bloccaggio (A) viene eseguito innanzitutto la calibrazione dell'unità di comando.

E' pertanto importante azionare leggermente il tasto di bloccaggio senza guanti con la mano pulita.

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. Recycling van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijk-aardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt

Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.....	44
Voor aansluiting en werking.....	44
Voor de kookplaat in het algemeen	44
Voor personen	45
Beschrijving van het apparaat.....	46
Bediening door sensoren	47
Bediening.....	48
Gebruiksduurbeperking.....	48
Andere functies	48
Tips om energie te besparen	48
Kookstanden	48
Bediening van de toetsen	49
Kookplaat en kookzone inschakelen.....	49
Kookzone uitschakelen	49
Kookplaat uitschakelen	49
Inschakelen tweede ring (indien aanwezig)	49
Vergrendeling/ kinderbeveiliging	50
Automatische uitschakeling (timer)	50
Aankookautomaat	51
Reiniging en onderhoud.....	52
Keramische kookplaat.....	52
Speciale verontreinigingen.....	52
Wat te doen bij problemen?	53
Montageaanwijzing	54
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	54
Montage	54
Elektrische aansluiting	56
Technische gegevens	57
Inbedrijfstelling	57

Voor de kookplaat in het algemeen

- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het apparaat uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraaper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.

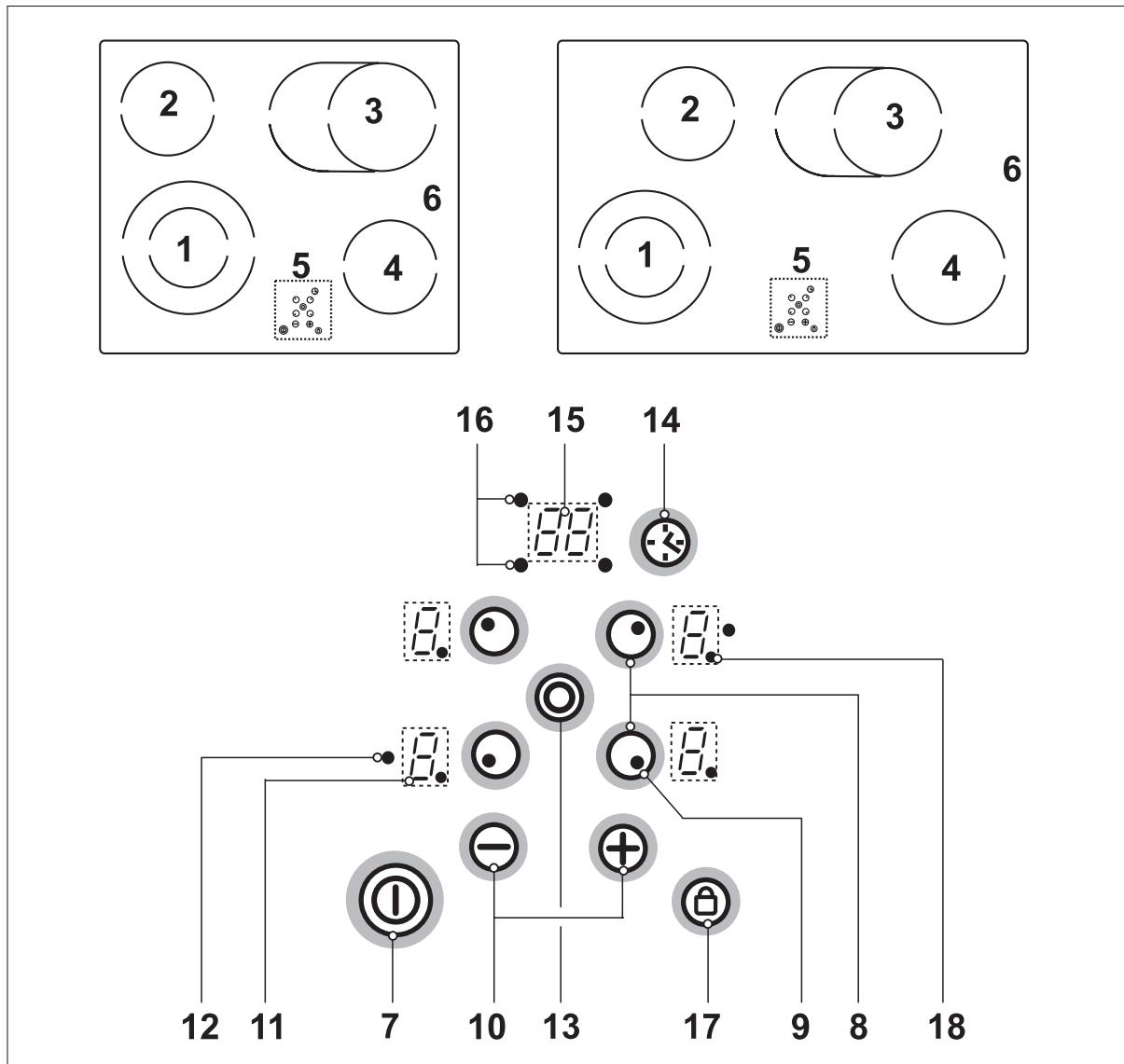
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap – het vet dat zich in het filter bevindt, kan daarbij in brand gerazen!
- Herhaaldelijk vastbranden van verontreinigingen vermijden.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

Voor personen

- Deze apparaten kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilig gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of fornuisrekken of kookplaatafdekkingen die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het apparaat zijn vrijgegeven worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.

Beschrijving van het apparaat

NL



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Kookzone links voor
2. Kookzone links achter
3. Kookzone rechts achter
4. Kookzone rechts voor
5. Touch-Control-bedieningsveld
6. Keramische kookplaat
7. Aan/Uit-toets
8. Kookzonekeuzetoets
9. Symbol voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat
10. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen)
11. Kookstandaanwijzing
12. Controlelampje inschakelen extra ring (indien aanwezig)
13. Inschakeltoets extra ring
14. Timer-toets
15. Timeraanwijzing
16. Controlelampje voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat (timer)
17. Vergrendeltoets
18. Gereedheidsstip automatisch aankoken

Beschrijving van het apparaat

NL

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vinger tip een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets“ gebruikt.

Aan/Uit-toets (7)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookzonekeuzetoets, bijv. links voor (8)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets of min-toets een kookstand kan worden ingesteld.

Plus-toets / Min-toets (10)

Met deze toetsen worden de kookstanden of de automatische uitschakeling ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd. De aangetoonde waarde kan worden gewist door beide toetsen tegelijk aan te raken.

Kookstandaanwijzing (11)

De kookstandaanwijzing toont de gekozen kookstand, of:

 Restwarmte

 Aankookautomaat

Inschakeltoets extra ring (13)

Voor het inschakelen van extra verwarmingsringen.

Timer-toets (14)

Om het automatisch uitschakelen te programmeren.

Vergrendeltoets (17)

Voor het in- en uitschakelen van de vergrendeling/ kinderbeveiliging

Gebruiksduurbepering

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbepering heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Andere functies

Als één of meer sensoren langer of tegelijk worden bediend (bijv. door een per ongeluk op de sensoren geplaatste pan) wordt er niet geschakeld.

Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe kookplaat en het kookservies om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbellen voor de verschillende standen.

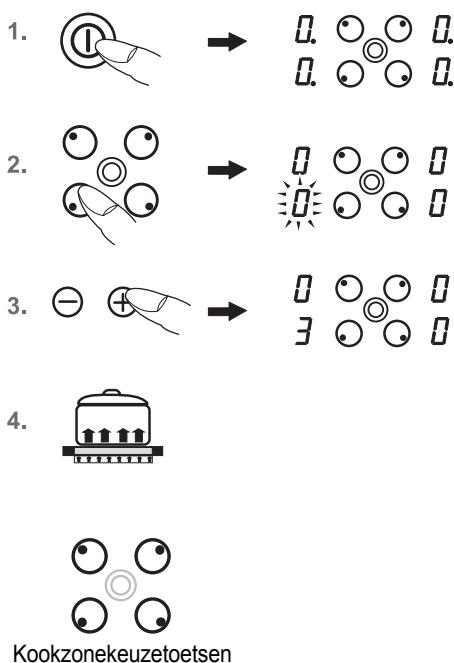
Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte, warmhouden
1-2	Gaar koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden (hoogste vermogen)

Restwarmteaanwijzing

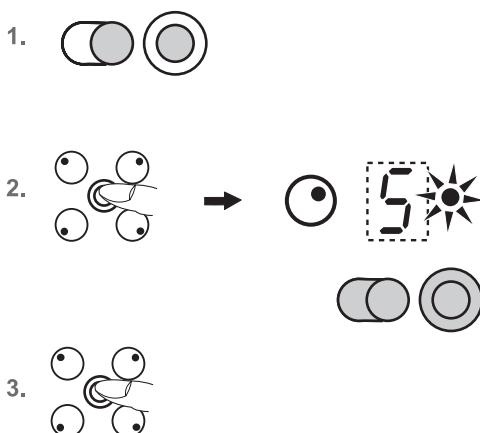
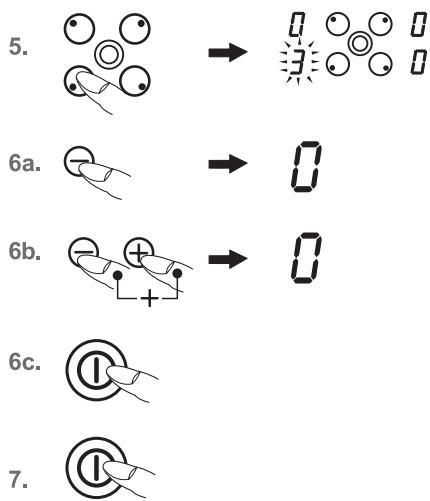
De keramische kookplaat is met een restwarmteaanwijzing H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden. Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!





Kookzonekeuzetoetsen



Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** ① drukken tot de kookstandaanwijzingen 0 aantonen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. ② voor links voor). De kookstandaanwijzing van de gekozen kookzone knippert.
3. Met de **plus-toets** ③ of **min-toets** ④ een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets 9.
4. Een **pan** op de kookzone plaatsen.

Om tegelijk op andere kookzones te koken de punten 2 tot 4 herhalen.

Kookzone uitschakelen

5. De kookstandaanwijzing van de gekozen kookzone moet knipperen. Hier voor ev. op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. ② voor links voor).
6. a) Meermaals op de **min-toets** ④ drukken tot de kookstandaanwijzing 0 aantonnt, of
 - b) één keer tegelijkertijd op de **min-toets** ④ en de **plus-toets** ③ drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of
 - c) op de **Aan/Uit-toets** ① drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

7. **Op de Aan/Uit-toets** ① drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Inschakelen tweede ring ③ (indien aanwezig)

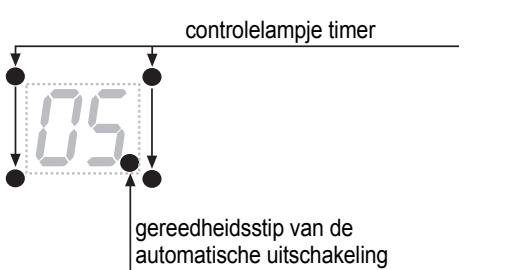
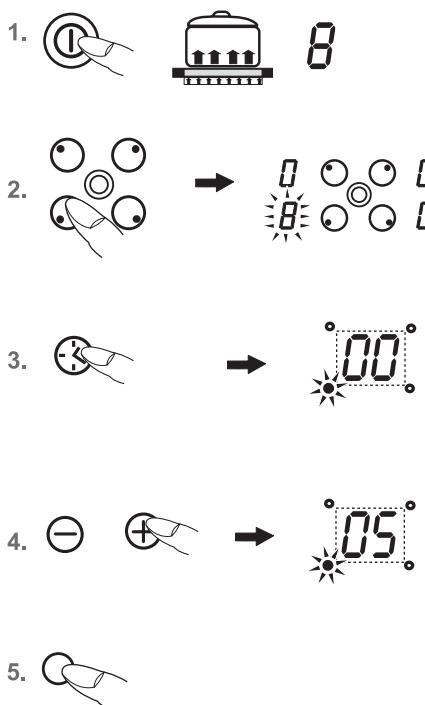
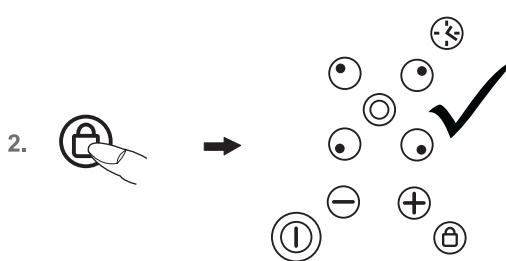
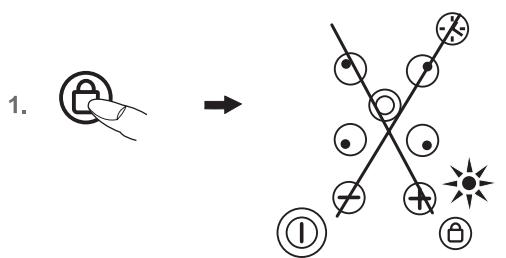
(Alleen kookzones met meerdere verwarmingsringen)

De tweede ring van de gewenste kookzone kan slechts worden ingeschakeld na het inschakelen van de overeenkomstige kookzone.

1. Gewenste kookstand van 1-9 kiezen.
2. De tweede verwarmingsring inschakelen door op de **inschakeltoets extra ring** ③ te drukken.
Het controlelampje extra ring licht op.
3. Door opnieuw op de **inschakeltoets extra ring** ③ te drukken, wordt de buitenste verwarmingsring uitgeschakeld.
Het controlelampje extra ring dooft uit.

Opmerking

- De handmatig ingeschakelde verwarmingsringen worden automatisch gedesactiveerd als de kookzone wordt uitgeschakeld.



Vergrendeling/ kinderbeveiliging

Door de vergrendeling kunnen de bediening en een instelling (bijv. kookstand 4) worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

De vergrendeling kan zowel met uitgeschakelde als met ingeschakelde kookplaat worden geactiveerd. De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Op die manier dient de vergrendeling ook als kinderbeveiliging om de kookplaat tegen al dan niet gewenste bediening te blokkeren.

Vergrendeling activeren

1. **Vergrendeltoets** zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het vergrendelcontrolelampje brandt. De vergrendeling is geactiveerd, de toetsen zijn geblokkeerd.

Vergrendeling uitschakelen

2. **Vergrendeltoets** zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het vergrendelcontrolelampje gaat uit en de vergrendeling is uitgeschakeld.

Opmerking

Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd.

Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Op de **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. voor links voor). De kookstandaanwijzing van de gekozen kookzone knippert.
3. Meteen daarna op de **timer-toets** drukken. De gereedheidsstip van de automatische uitschakeling brandt.
4. Vervolgens met de **plus-toets** of **min-toets** de kooktijd van 1 tot 99 minuten invoeren.
Met de plus-toets begint de aangetoonde waarde bij 01, met de min-toets bij 99.

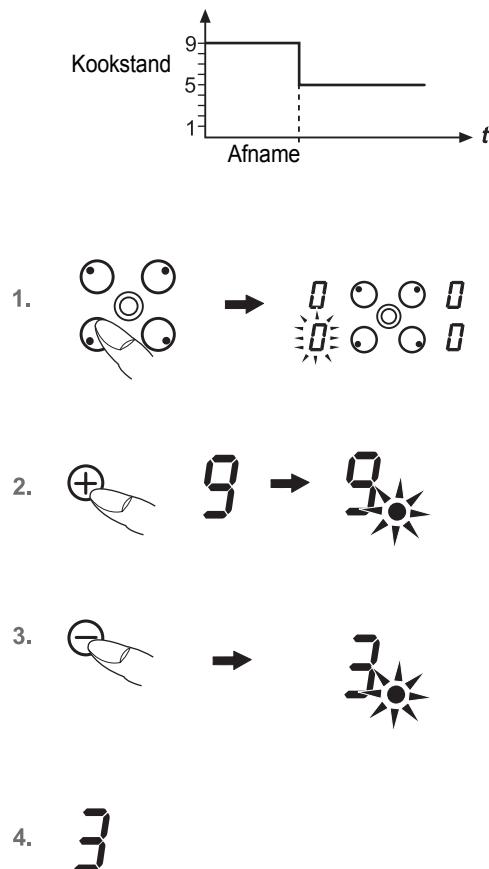
Belangrijk: De timer kan alleen worden ingeschakeld als de kookzones eerst werden ingeschakeld (kookstand groter dan 0).

Om de automatische uitschakeling voor nog een kookzone te programmeren de punten 2 tot 4 opnieuw uitvoeren.

5. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de overeenkomstige kookzonekeuzetoets aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen worden.
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-aanwijzing steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: de gewenste kookzone selecteren, op de **timer-toets** drukken en met de plus- of min-toets de timerwaarde veranderen of op nul zetten.



Aankookautomaat

Bij de aankookautomaat gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch teruggeschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

1. Een kookzone in werking nemen. De kookstandaanwijzing van de gekozen kookzone moet knipperen. Hiervoor ev. op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. voor links voor).
2. Kookstand 9 instellen. Door de **plus-toets** opnieuw aan te raken wordt het automatisch aankoken geactiveerd.
De gereedschapspunt van de aankookautomaat brandt.
3. Meteen daarna met de **min-toets** een lagere kookstand van 1 tot 8 kiezen.
4. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet.
De gereedschapspunt van de aankookautomaat dooft uit.

Ingestelde kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	-:-

Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan met de **plus-toets** de doorkookstand worden verhoogd. Door op de **min-toets** te drukken, wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van het automatisch aankoken de stand 9 en kiest men geen lagere kookstand, wordt het automatisch aankoken na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand 9 blijft behouden.



- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de **Aan/Uit-toets** wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

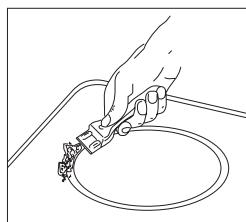
Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat één keer per week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraaper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraaper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurden en ontstaan er donkere vlekken.



Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermalen uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De kookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.

De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklank gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk „Gebruiksduurbeperking”.

Kookplaat uitschakelen niet mogelijk.

- Elektronisch onderdeel is defect.
Zekering uitschakelen en service contacteren.

De kookplaat warmt niet op.

- Kookplaat defect. Service contacteren.
- Binnenste ring van een kookzone met meerdere ringen defect. Functionerende buitenste ring in geen geval blijven gebruiken. Onmiddellijk de service contacteren.

De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

- Dat heeft een technische oorzaak en heeft geen invloed op de kwaliteit en de werking.

LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklikker H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren.
Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Fout F0 wordt aangetoond?

- De besturing van de touch-control vertoont een fout na de kalibratie. De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net en de kalibratie de fout opnieuw optreedt, dient u de klantenservice te contacteren.
Indien de fout bij het dagelijks gebruik optreedt, moet u ook de klantenservice contacteren. Zie ingebruikname (kalibratie).

Fout Fc wordt aangetoond?

- De kookplaat is te heet. Na afkoeling functioneert ze weer normaal.

Fout Ft of FE wordt aangetoond?

- De temperatuurvoeler van de touch-control vertoont een fout. Laat de kookplaat afkoelen. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout FL wordt aangetoond?

- Te fel licht voor de correcte werking van de touch-control, bijv. door sterke halogeenverlichting van de afzuigkap.
De verlichting moet worden aanpast. Dan werkt de besturing weer normaal.

Fout FJ, FU, FA of FC wordt aangetoond?

- Interne softwarecontrole. Na afloop verdwijnt de fout.
Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout Fr wordt aangetoond?

- Fout van de relais-functie.
De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn ($>75^{\circ}\text{C}$). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaat-uitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

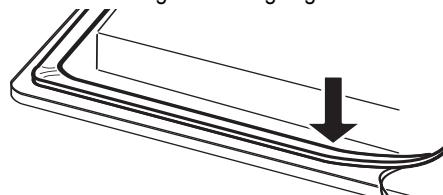
Montage

Belangrijke opmerkingen

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem met een minimale afstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat worden ingebouwd, zodat een toevallig contact niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

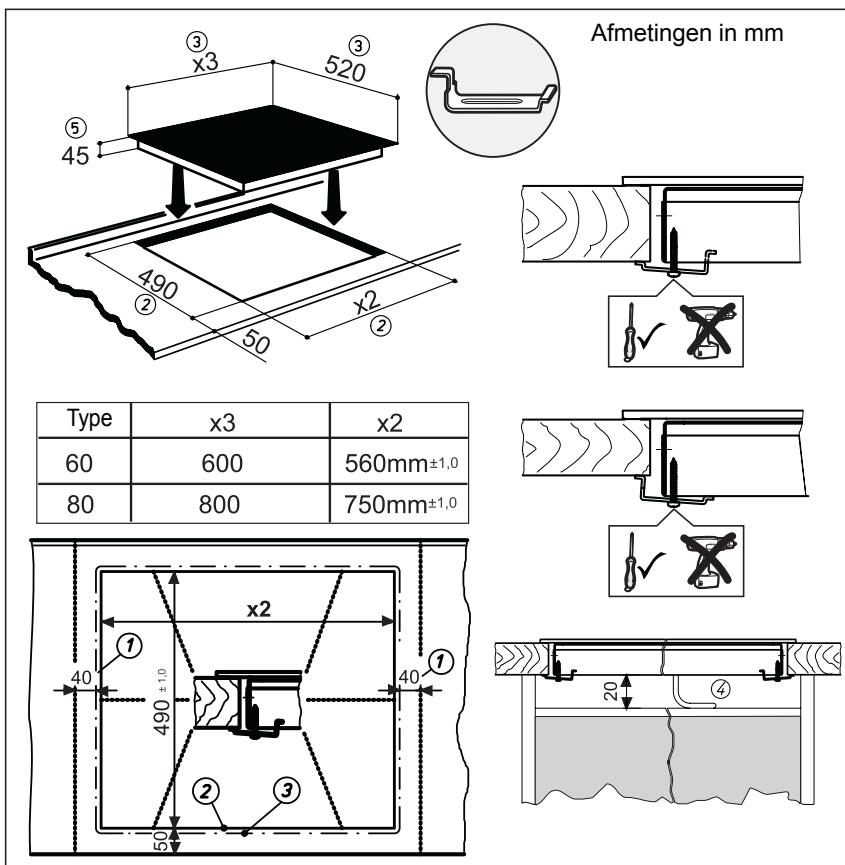
De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken.

Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

Montageaanwijzing

NL



Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevenendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.
- Als een bevestiging van de plaatstrip bij zeer dunne werkbladen niet meer mogelijk is, moet ter hoogte van de plaatstrips een passende lat onder het werkblad worden geplaatst.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

Montageaanwijzing

NL

Elektrische aansluiting

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren.
- Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkraft wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogens-elektronica worden vernield.**

Aansluitwaarden

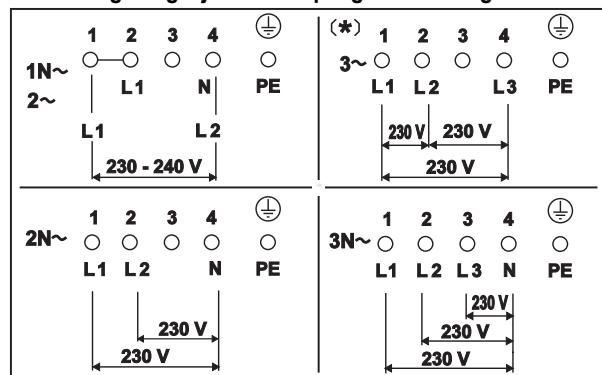
Netspanning: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Nominale componentenspanning: 220-240 V

Geen aansluitkabel standaard aanwezig

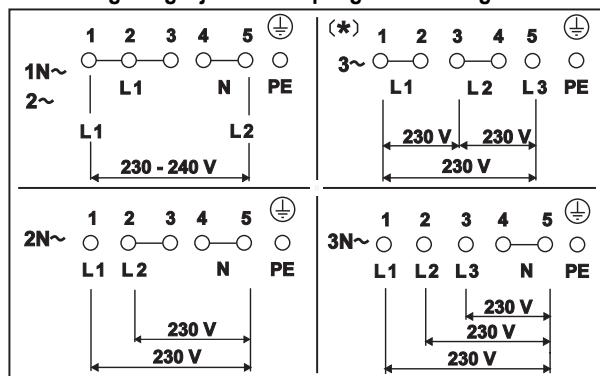
- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van de aansluitdoos aan de onderkant van het apparaat worden losgemaakt om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitkabel met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitkabel moet minstens van het type H05 RR-F zijn.

Aansluitingsmogelijkheden: 5-polige aansluiting



* Let op! Speciale aansluiting 230 - 240 V 3~ !

Aansluitingsmogelijkheden: 6-polige aansluiting

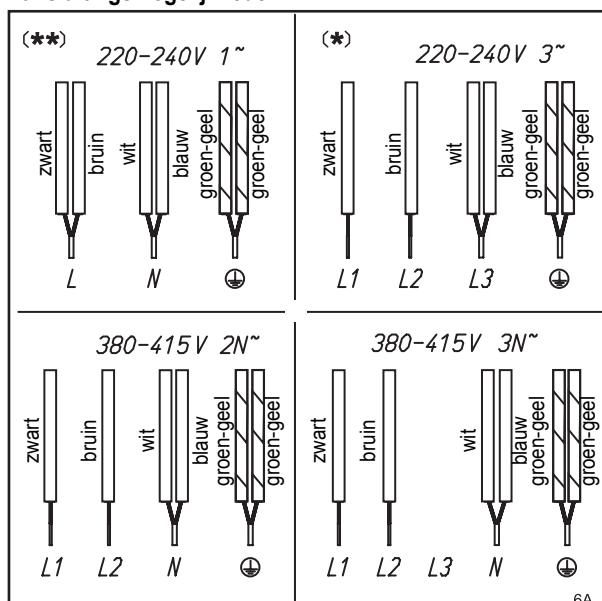


* Let op! Speciale aansluiting 230 - 240 V 3~ !

Aansluitkabel standaard aanwezig

- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet hij door een speciale aansluitkabel worden vervangen. Om risico's te vermijden mag dit alleen door de fabrikant of zijn klantenservice gebeuren.

Aansluitingsmogelijkheden

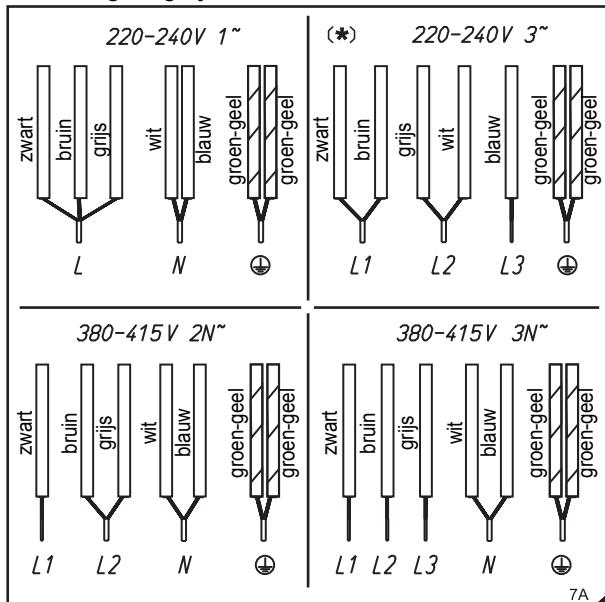


* Let op! Speciale aansluiting 230 - 240 V 3~ !

Montageaanwijzing

NL

Aansluitingsmogelijkheden

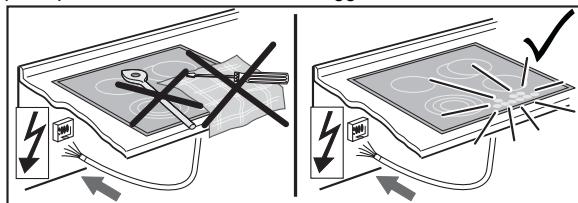


* Let op! Speciale aansluiting 230 - 240 V 3~ !

Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Belangrijk:

Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).

Technische gegevens

Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte	mm 45 x 580 x 510
Inbouwmaten	
breedte/ diepte	mm 560 x 490
Kookzones	
links voor	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
links achter.....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
rechts achter	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
rechts voor.....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
Kookplaat totaal	kW 7,0

Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte	mm 45 x 770 x 510
Inbouwmaten	
breedte/ diepte	mm 750 x 490
Kookzones	
links voor	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
links achter.....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
rechts achter	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
rechts voor.....	Ø cm / kW 18/ 1,8
Kookplaat totaal	kW 7,6

Kalibratie

Door aanraken van de **vergrendeltoets** (Ⓐ) wordt een kalibratie van de besturing uitgevoerd.

Hierbij is het belangrijk dat het aanraken van de vergrendeltoets zonder handschoenen met schone vingers en lichte druk gebeurt.

Avfallshantering av förpackningen

Lämna transportförpackningen till föreskriven avfallshantering. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor.

Avfallshantering av kasserad produkt



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinnning av el- och elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinnning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtnings-tjänst eller affären där du köpte varan.

Avsedd användning

Hällen är uteslutande avsedd för matlagning i hushåll och liknande miljöer. Liknande miljöer är:

- Användning i affärer, kontor och liknande arbetsmiljöer
- Användning i jordbruksmiljö
- Användning av gäster i hotell, motell och andra typiska boendeformer
- Användning i frukostpensionat

Hällen får inte användas för andra ändamål och endast under uppsikt.

Här hittar du...

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda hällen. Här hittar du viktig information beträffande din säkerhet liksom användning, skötsel och underhåll av produkten. På så sätt kommer du att ha glädje av produkten under lång tid.

Läs först i kapitlet "Vad ska man göra vid fel?", om det skulle hända att hällen inte fungerar som den ska. Mindre fel kan du ofta åtgärda själv och spar på så sätt onödiga servicekostnader.

Spara denna bruksanvisning på en säker plats. Överlämna bruks- och monteringsanvisningen till den nya ägaren vid vidare-försäljning för informationens och säkerhetens skull.

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar och varning	58
För installation och funktion	58
För hällen	58
För personer	59
Beskrivning av hällen	60
Hur man använder touchkontrollerna.....	61
Så här fungerar din kokhäll	62
Drifttidsbegränsning	62
Övriga funktioner.....	62
Så här spar du energi	62
Effektlägen	62
Manövrering av knapparna	63
Slå på hällen och en värmезon.....	63
Slå av värmezon	63
Slå av hällen	63
Dubbelzonstilkoppling (om sådan finns)	63
Låsfunktion/barnsäkerhetsspärr	64
Avstängningsautomatik (timer)	64
Uppkokningsautomatik	65
Rengöring och skötsel	66
Glaskeramikhäll	66
Speciell nedsmutsning	66
Vad ska man göra vid fel?	67
Monteringsanvisning	68
Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier	68
Montering	68
Elektrisk anslutning	70
Tekniska data.....	71
Igångsättning	71

Säkerhetsanvisningar och varningar

För installation och funktion

- Produkterna är tillverkade i enlighet med tillämpliga säkerhetsbestämmelser.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av produkten får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Ej sak-kunnigt utförda arbeten utgör en säkerhetsrisk.

- Om produktens netanslutningskabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en annan kvalificerad person, för att undvika risk för skador.
- Hällen får inte användas med ett externt kopplingsur eller en extern fjärrkontroll.

För hällen

- Ställ inga tomma kastruller eller stekpannor på påslagna värmezoner. Låt inte kastruller stå och torrkoka. Risk finns att kastrullerna överhettas!
- Var försiktig vid användning av vattenbadskastruller. Vattenbadskastruller kan torrkoka utan att man märker det! Detta leder till skador på kastrullen och hällen. För sådana skador gäller inte garantin!
- Överhettat fett och olja kan självantända. Ha kokhällen under uppsikt när du lagar mat med mycket fett och olja. Släck aldrig fett och olja som brinner med vatten!
- Glaskeramikytan är mycket motståndskraftig. Se ändå till att inga hårda föremål faller ner på den. Punktförformiga slagbelastningar kan leda till att glasytan spricker.
- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skåror eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.
- Om hällen inte går att slå av pga defekt touchkontrollstyrning ska strömmen genast brytas med säkringen i husets elskåp och kundtjänst kontaktas.
- Var försiktig när du arbetar med elektriska hushållsapparater! Anslutningssladdar får inte komma i beröring med de heta värmezonerna.
- Brandfara: förvara aldrig föremål på hällen.
- Lägg ingen aluminiumfolie eller plast på värmezonen. Se till att allt som kan smälta, som t ex plast, folie och framför allt socker eller sockerhaltiga livsmedel hålls borta från varma värmezoner. Avlägsna genast socker från värmezonens medan det fortfarande är varmt för att undvika skador. Använd rakbladsskrapan.

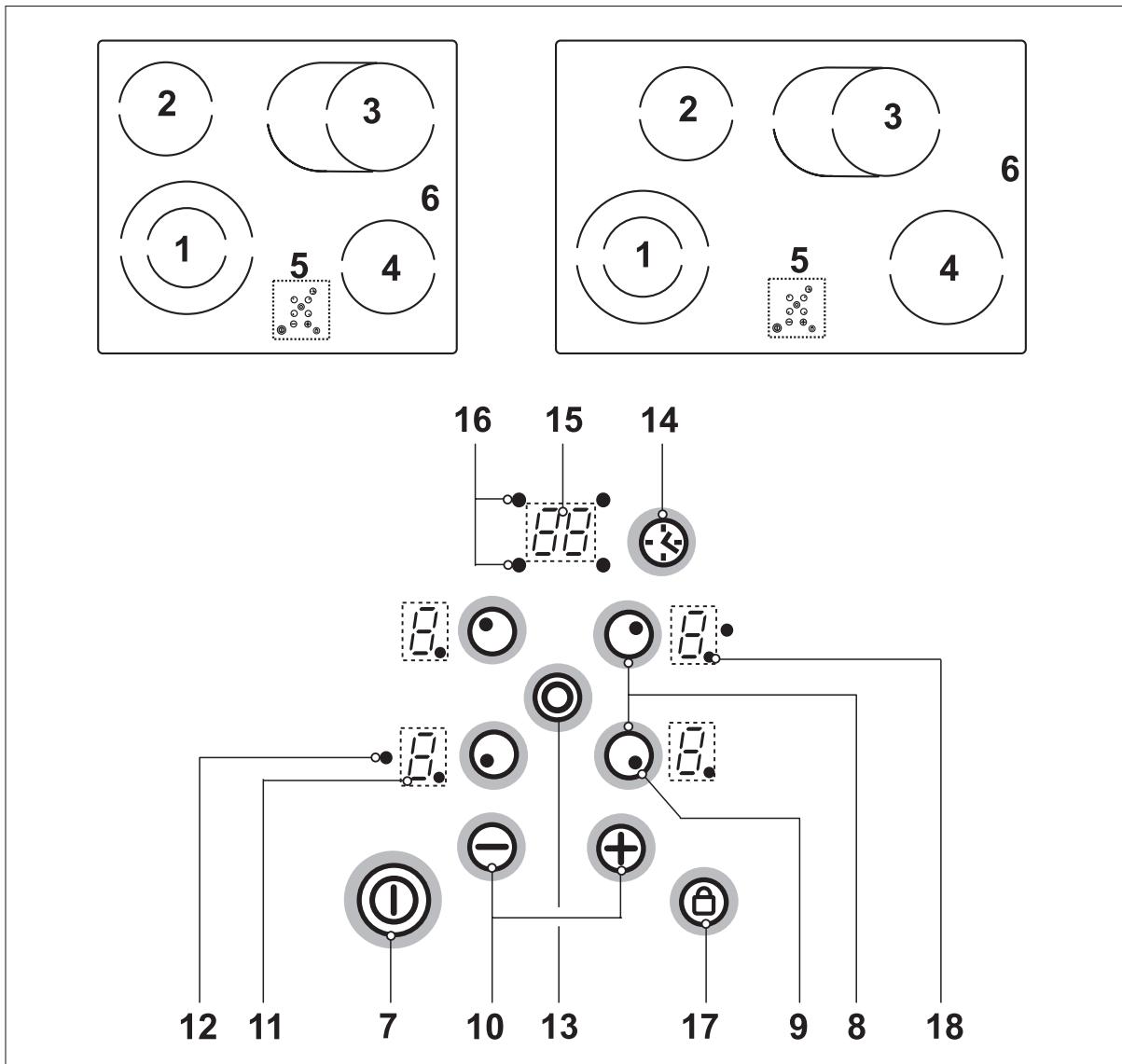
- Lägg inga eldfarliga, lättantändliga föremål eller föremål som kan deformeras direkt under hällen.
- Värm aldrig upp konservburkar eller laminerade förpackningar på värmezonerna. Risk finns för att de exploderar pga energitillförseln!
- Håll touchkontrollerna rena eftersom hällen kan tolka smuts som fingerkontakt. Placera aldrig föremål (kokkärl, kökshanddukar etc) på touchkontrollerna!
- När kastruller kokar över så pass kraftigt att även touchkontrollerna berörs, rekommenderar vi att trycka på Från-knappen.
- Varma kastruller eller stekpannor får inte täcka över touchkontrollerna. I så fall stängs hällen automatiskt av.
- Flambera aldrig under en fläkt. Fettet som finns i filtret kan fatta eld!
- Se till att smuts inte bränns fast flera gånger.
- Glaskeramikhällen får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!

För personer

- Dessa produkter får användas av barn från 8 år och personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning, eller som saknar erfarenheter och/eller kunskap, om de står under uppsikt eller har informerats om säker användning och förstår vilka faror som finns. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användaren får inte utföras av barn, om de inte står under uppsikt.
- Kokplattorna blir mycket heta när de är påslagna. Se till att småbarn aldrig uppehåller sig i närheten av produkten.
- Det är endast tillåtet att använda olika typer av hällskydd från hälltillverkaren, eller de hällskydd som är godkända av tillverkaren i bruksanvisningen till produkten. Om olämpliga hällskydd används kan det orsaka olyckor.

Beskrivning av hällen

S



Dekoren kan avvika från den i figurerna.

1. Värmezon vänster fram
2. Värmezon vänster bak
3. Värmezon höger bak
4. Värmezon höger fram
5. Manöverpanel med touchkontroller
6. Glaskeramikhäll
7. Till-/Från-knapp
8. Knapp för val av värmeson
9. Symbol som visar var värmezonen befinner sig på glaskeramikhallen
10. Plus-knapp (öka) / Minus-knapp (reducera)
11. Indikering för effektläge
12. Kontrollampa flerzonstillskoppling (om sådan finns)
13. Flerzonsknapp
14. Timer-knapp
15. Indikering för timer
16. Kontrollampa som visar var värmezonen befinner sig på glaskeramikhallen (timer)
17. Låsknapp
18. Standby-punkt uppkokningsautomatik

Beskrivning av hällen

S

Hur man använder touchkontrollerna

Glaskeramikhallen manövreras med hjälp av touchkontroller. Touchkontrollerna fungerar på följande sätt: berör symbolerna på glaskeramikhallen med fingertoppen under ett kort ögonblick. En korrekt beröring bekräftas med en signalton. I det följande kallas touchkontrollerna för "knappar".

Till-/Från-knapp ⑦ (7)

Med denna knapp slås hällen på eller av. Knappen är således huvudströmbrytaren.

Knapp för val av värmzon, t ex vänster fram ⑧ (8)

Berör en av knapparna för val av värmzon för att välja värmzon. Effektläget ställs sedan in med Plus-knappen eller Minus-knappen.

Plus-knapp + / Minus-knapp - (10)

Med dessa knappar görs inställningar av effektlägen eller avstängningsautomatiken. Minus-knappen reducerar det visade värdet och Plus-knappen ökar det. Det visade värdet kan raderas genom att samtidigt beröra båda knapparna.

Indikering för effektläge ⑨ (11)

I indikeringen för effektläge visas det valda effektläget, eller:

H Restvärme

E Uppkokningsautomatik

Flerzonsknapp ⑩ (13)

För förstoring av värmzonen.

Timer-knapp ⑪ (14)

För programmering av avstängningsautomatiken.

Låsknapp ⑫ (17)

För att aktivera/avaktivera låsfunktionen/barnsäkerhetsspärren.

Så här fungerar din kohäll

S

Drifttidsbegränsning

Hällen har en automatisk avstängningsfunktion. Den kontinuerliga användningstiden för varje värmzon beror på vilket effektläge som har valts (se tabellen).

Förutsättning för att värdena i tabellen ska gälla är att inga inställningar för värmezonen ändras under användningstiden. När drifttidsbegränsningen har utlöst stängs värmezonen av, det hörs en kort signal och ett H visas i indikeringen.

Inställt effektläge	Drifttidsbegränsning (i timmar)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Övriga funktioner

När en eller flera touchkontroller berörs under längre tid eller samtidigt (t ex när en kastrull oavsiktligt ställs på touchkontrollerna) blockeras kopplingsfunktionen.

En tidsbegränsad signal hörs. Efter ett par sekunder tystnar signalen. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Så här spar du energi

Här följer några tips om hur du kan använda din nya häll och kokkärlen på ett energisparande och effektivt sätt.

- Diametern på kokkärlets botten bör vara lika stor som värmezonens diameter.
- När du köper kastruller, tänk på att det ofta är måttet på den övre kastrulldiametern som anges. Detta är för det mesta större än måttet på kastrullens bottendiameter.
- Tryckkokare är speciellt tids- och energisparande tack vare övertrycket och det slutna tillagningsutrymmet. Den korta tillagningsiden bevarar vitaminerna i högre grad.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. När en kastrull står och torrkokar kan den och värmezonen skadas.
- Sätt om möjligt alltid på ett passande lock på kastruller.
- Använd en kastrull som passar till den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull med bara bottenskyla behöver mycket energi.

Effektlägen

Kokplattorna kan ställas in på flera olika effektlägen. Tabellen visar användningsexempel för de olika effektlägena.

Effektläge	Lämpligt för
0	Från-läge, eftervärme, varmhållning
1-2	Fortsatt kokning av små mängder (lägsta effekt)
3	Fortsatt kokning
4-5	Fortsatt kokning av stora mängder, fortsatt stekning av stora köttbitar
6	Stekning, redning
7-8	Stekning
9	Uppkokning, bryning, stekning (högsta effekt)

Restvärmehindikering

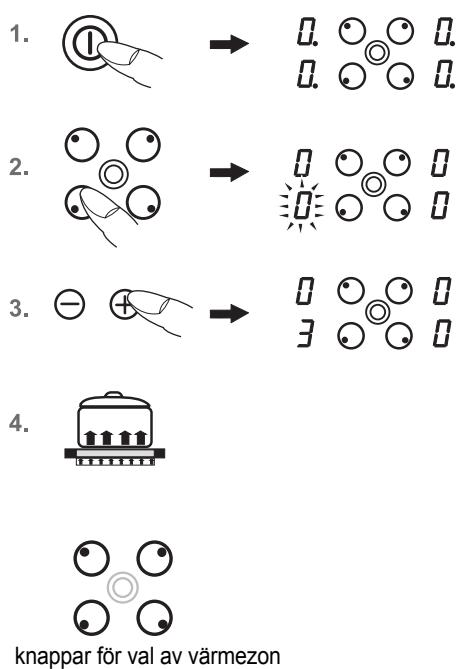
Glaskeramikhallen indikerar restvärmehindikeringen genom bokstaven H.



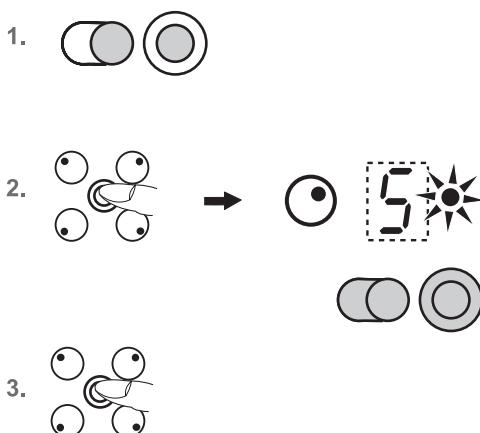
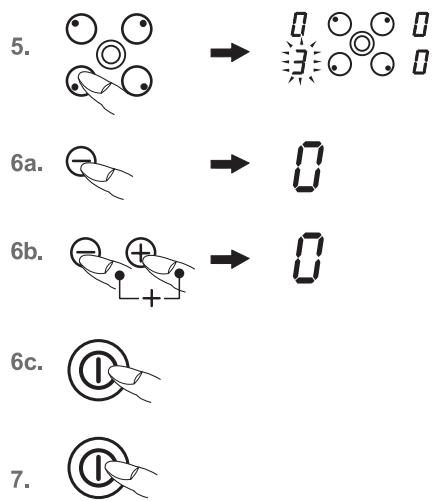
Så länge indikeringen H lyser efter det att värmezonen slags av kan restvärmehindikeringen användas för att smälta eller hålla maträttar varma. Värmezonen kan fortfarande vara varm fastän bokstaven H har slöcknat. Risk för brännskador!

Så här fungerar din kokhäll

S



knappar för val av värmezon



Manövrering av knapparna

De här beskrivna funktionerna kräver att man först berör en (val-) knapp och **anslutningsvis** ytterligare en knapp.

Vald funktion släckas om inte nästa knapp berörs **inom 10 sekunder**.

För att göra inställningar kan Plus- och Minus-knappen beröras flera gånger i rad eller hållas intryckta.

Slå på hällen och en värmezon

1. Berör **Till-/Från-knappen** (1) tills indikeringarna för effektläge visar 0. Styrningen är nu driftklar.
2. Berör sedan en **knapp för val av värmezon** (t ex (1) för värmezon vänster fram). Effektlägesindikeringen för den valda värmezonen blinkar.
3. Välj ett effektläge med **Plus-knappen** (+) eller **Minus-knappen** (-). Med Plus-knappen ställs effektläge 1 in, med Minus-knappen effektläge 9.
4. Ställ ett **kokkärl** på värmezonen.

Upprepa stegen 2 till 4 om flera värmezoner ska användas samtidigt.

Slå av värmezon

5. Effektlägesindikeringen för den valda värmezonens måste blinka. Berör eventuellt en **knapp för val av värmezon** (t ex (1) för vänster fram).
6. a) Berör **Minus-knappen** (-) flera gånger tills indikeringen för effektläge visar 0 eller
b) berör **Minus-knappen** (-) och **Plus-knappen** (+) samtidigt en gång. Värmezonen slås av direkt från varje effektläge, eller
c) berör **Till-/Från-knappen** (1). Hela hällen slås av (alla värmezoner slås av).

Slå av hällen

7. Berör **Till-/Från-knappen** (1). Hällen slås av oberoende av vilka inställningar som har gjorts.

Dubbelzonstillkoppling (om sådan finns)

(Gäller endast för värmezoner som kan förstoras.)

För att en värmezon ska fungera som dubbelzon måste man först slå på värmezonen.

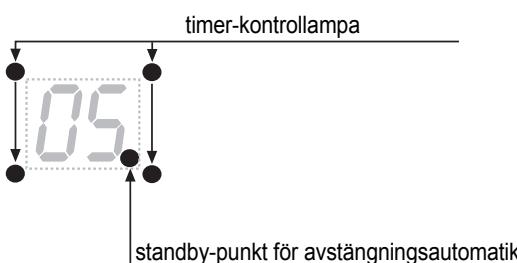
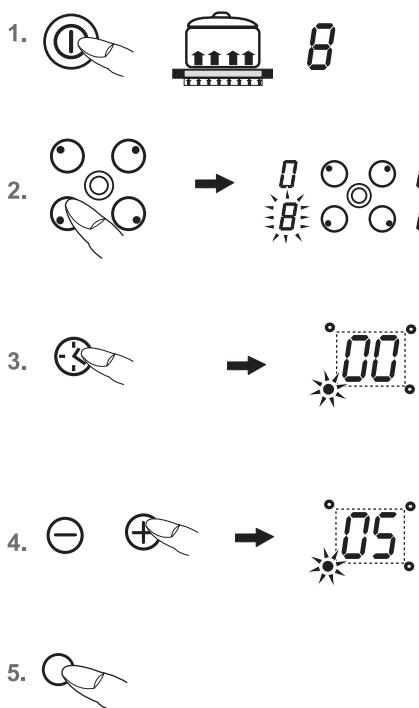
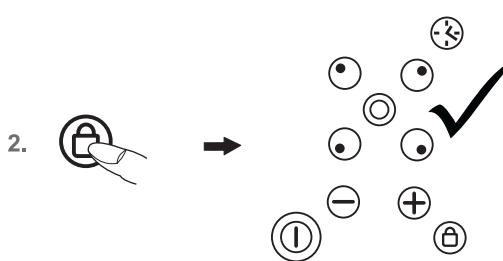
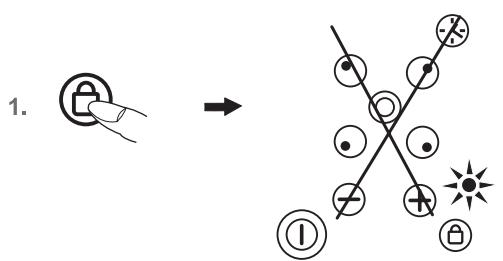
1. Välj önskat effektläge från 1-9.
2. Berör **flerzon knappen** () för att koppla till den andra värmekretsen. Kontrolllampan för flerzonstillkoppling tänds.
3. Berör **flerzon knappen** () igen för att stänga av den yttre värmekretsen. Kontrolllampan för flerzonstillkoppling släcks.

Observera

- Manuellt tillkopplade zoner väljs automatiskt bort när värmezonen slås av.

Så här fungerar din kohäll

S



Låsfunktion/barnsäkerhetsspärr (🔒)

Genom låsfunktionen kan hanteringen och en inställning (t ex effektläge 4) spärras. Endast Till-/Från-knappen fungerar i så fall för att kunna slå av hällen.

Låsfunktionen kan aktiveras både när hällen är på- och avslagen. Låsfunktionen fortsätter att vara aktiv även när hällen är avslagen! På så sätt tjänar låsfunktionen även som barnsäkerhetsspärr för att spärra hällen mot oavsiktlig eller avsiktig hantering.

Aktivera låsfunktionen

1. Berör låsknappen (⑧) tills det hörs en signal. Kontrollampen för låsfunktionen lyser. Låsfunktionen är nu aktiverad och knapparna spärrade.

Upphäva låsfunktionen

2. Berör låsknappen (⑧) tills det hörs en signal. Kontrollampen för låsfunktionen släcks och låsfunktionen är upphävd.

Observera

Efter nätanslutningen eller ett strömbrott är låsfunktionen aktiverad.

Avstängningsautomatik (timer) (⌚)

Avstängningsautomatiken gör att varje påslagen värmezon slås av automatiskt efter en inställbar tid. Tiden kan ställas in mellan 1 och 99 minuter.

1. Slå på hällen. Slå på en eller flera värmezoner och välj önskade effektlägen.
2. Berör knapp för val av värmezon (t ex (①) för värmezon vänster fram). Effektlägesindikeringen för den valda värmezonen blinkar.
3. Berör då direkt timer-knappen (⌚). Standby-punkten för avstängningsautomatiken lyser.
4. Ange därefter tillagningstiden mellan 1 och 99 minuter med Plus-knappen (⊕) eller Minus-knappen (⊖). Plus-knappen startar det visade värdet med 01, Minus-knappen med 99.

Viktigt: Timern kan bara ställas in när värmezonerna redan är på (effektläge större än 0).

För att programmera avstängningsautomatiken för ytterligare en värmezon ska punkterna 2 till 4 utföras igen.

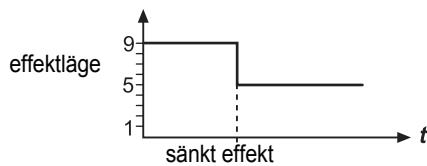
5. När tiden är ute slås värmezonerna av. Först hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra en valfri knapp (med undantag för Till-/Från-knappen).

Observera!

- Berör motsvarande knapp för val av värmezon för att kontrollera den tid som gått (avstängningsautomatik). Det visade värdet kan läsas av.
- Om flera värmezoner är programmerade med avstängningsautomatik visas alltid den värmezon i timerindikeringen som har den kortaste tiden.
- Stänga av avstängningsautomatiken i förtid: Välj önskad värmezon, tryck på Timer-knappen (⌚) och ändra timervärdet med Plus- eller Minus-knappen eller nollställ det.

Så här fungerar din kokhäll

S



1. →
2. 9 →
3. →
- 4.

Uppkokningsautomatik

Uppkokningsautomatiken innebär att uppkokning sker på effektläge 9. Efter en viss tid sänks värmens automatiskt och tillagningen fortsätter på ett lägre effektläge (1 till 8).

När man använder uppkokningsautomatiken behöver man bara välja effektläge för den fortsatta tillagningen. Elektroniken sänker automatiskt värmens.

Uppkokningsautomatiken lämpar sig för maträtter som är kalla när de börjar tillagas, värmes upp på hög effekt och sedan kan koka vidare utan uppsikt (t ex soppkött).

1. Slå på en värmezon. Effektlägesindikeringen för den valda värmezonen måste blinka. Berör eventuellt en **knapp för val av värmezon** (t ex för vänster fram).
2. Ställ in effektläge 9. Uppkokningsautomatiken aktiveras genom att **Plus-knappen** berörs igen. Uppkokningsautomatikens standby-punkt lyser.
3. Välj sedan genast ett lägre effektläge (1 till 8) med **Minus-knappen** för fortsatt tillagning.
4. Uppkokningsautomatiken startar nu och löper programenligt. Efter en viss tid (se tabellen) fortsätter tillagningen på effektläget för fortsatt tillagning. Uppkokningsautomatikens standby-punkt släcks.

Inställt effektläge	Uppkokningsautomatik Tid (min:sek)
1	1:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	1:11
7	02:44
8	02:44
9	-:-

Observera!

- Under uppkokningsautomatiken kan ett högre effektläge för den fortsatta tillagningen väljas med **Plus-knappen** .
- Uppkokningsautomatiken stängs av med **Minus-knappen** .
- Uppkokningsautomatiken slås automatiskt av efter 10 sekunder och tillagningen fortsätter på effektläge 9 om man väljer att behålla effektläge 9 och inte ställer in ett lägre effektläge för den fortsatta tillagningen.



- Slå av hällen och låt den kallna före rengöring.
- Glaskeramikhällen får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att bara torka snabbt över **Till-/Från-knapparna** vid rengöring. På så sätt undviker man oavsiktlig påslagning!

Glaskeramikhäll

Viktigt! Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t ex grovt skurmedel, repande svampar eller rost- och fläckborttagningsmedel.

Rengöring efter användning

1. Rengör alltid hällen när den är nedsmutsad och helst efter varje användning. Använd en fuktig trasa och lite handdiskmedel. Torka därefter torrt med en ren trasa så att inga diskmedelsrester bli kvar på ytan.

Skötsel en gång i veckan

2. Rengör och vårda hela hällen grundligt en gång i veckan med ett i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

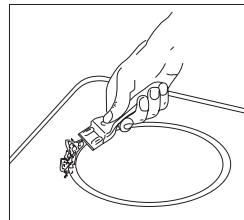
Läs alltid igenom tillverkarens rekommendationer.

När rengöringsmedlen appliceras skapar de en skyddsfilm som verkar vatten- och smutsavvisande. All nedsmutsning lägger sig ovanpå filmen och är sedan lättare att ta bort. Torka därefter ytan torr med en ren trasa. Se till att inga rengöringsmedelsrester blir kvar på ytan eftersom de får en aggressiv verkan vid upphettning och kan därför förändra hällens yta.

Speciell nedsmutsning

Stark nedsmutsning och fläckar (kalkfläckar, pärlemorglänande fläckar) går lättar att ta bort när hällen är ljummen. Använd i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel. Gå tillväga som beskrivs under punkt 2.

Mat som kokat över torkar man först bort med en våt trasa och avlägsnar sedan smutsrester med en speciell rakbladsskrapa för glaskeramikhällar. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.



Fastbränt socker och smält plast ska tas bort omedelbart med en rakbladsskrapa medan det fortfarande är varmt. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.

Sandkorn som eventuellt faller på hällen när man skalar potatis eller sköljer sallad kan orsaka repor när man skjuter kastruller på hällen. Se därför till att inga sandkorn ligger kvar på hällen.

Färgförändringar av hällen har inget inflytande på glaskeramikens funktion eller stabilitet. Det rör sig inte om skador på hällen utan om matrester som inte har avlägsnats och därför bränts fast.

Glänsande ställen uppstår genom att kastrullbottnar skavs av – det gäller speciellt om man använder kokkärl av aluminium – eller att man har använt fel rengöringsmedel. Dessa ställen är mycket svåra att ta bort även med de speciella rengöringsmedlen. Upprepa eventuell rengöringen flera gånger. Genom användning av aggressiva rengöringsmedel och kokkärlsbottar som skrapar mot hällens yta nöts dekoren bort med tiden och mörka fläckar uppstår.

Vad ska man göra vid fel?

S



Okvalificerade ingrepp och reparationer på produkten är farliga, eftersom risk för elektriska stötar och kortslutning föreligger. För att undvika kroppsskador och materialskador på produkten ska man därför låta bli att göra sådana ingrepp och reparationer. Låt en behörig elektriker eller en teknisk kundtjänst utföra dessa arbeten.

Observera!

Om fel skulle uppstå på produkten ska man först se efter i denna bruksanvisning om man inte själv kan åtgärda felet.

Nedan hittar du tips hur du kan åtgärda fel.

Säkringen går flera gånger.

- Kontakta vår tekniska kundtjänst eller en elektriker!

Det går inte att slå på hällen.

- Har säkringen i elskåpet gått?
- Är nätanslutningskabeln ansluten?
- Efter nätanslutningen eller ett strömbrott är låsfunktionen aktiverad (se kapitlet Låsfunktion/barnsäkerhetsspärr).
- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? Ta i så fall bort föremålen.

Hällen eller värmezonerna är plötsligt avslagen.

- Har Till/Från-knappen eventuellt berörts?
- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? En tidsbegränsad signal hörs. Efter ett par sekunder tystnar signalen. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
- Har säkerhetsavstängningen utlösats, dvs har ett effektläge använts oförändrat under längre än en viss tid? Se kapitlet "Drifttidsbegränsning".

Det går inte att slå av hällen.

- Elektronisk komponent defekt.
Koppla bort strömmen med säkringen, kontakta kundtjänst.

Värmezonens värms inte upp.

- Värmezon defekt. Kontakta kundtjänst.
- Den inre zonen i en dubbelzon defekt.
Använd aldrig den yttre zonen även om den fungerar. Kontakta kundtjänst.

Hällen låter konstigt (klickande eller knackande ljud) eller det hörs ett surrande ljud när hällen slås på?

- Det har tekniska orsaker och innebär ingen försämring av kvalitet eller funktion.

LED-lampa för effektläge eller restvärmehindikering H lyser inte eller bara delvis.

- LED-indikering defekt. Kontakta kundtjänst.
Risk för bränskador, eftersom tillförlitlig varning för hög temperatur saknas.

Hällen har sprickor eller brott.

- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skärnor eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.

Fel F0 visas?

- Touchkontroll-styrenheten har ett fel efter kalibreringen. Strömmen till hällen måste brytas i några sekunder (reset). Kontakta kundtjänst om samma fel visas igen efter att hällen har anslutits till elnätet igen och kalibreringen.
Kontakta kundtjänst också om felet uppträder vid användning. Se Igångsättning (kalibrering).

Fel Fc visas?

- Hällen är för varm. När den har svalnat fungerar den som vanligt igen.

Fel Ft eller FE visas?

- Fel på touchkontrollens temperatursensor. Låt hällen svalna. Kontakta kundtjänst om felet fortsätter att visas.

Fel FL visas?

- För starkt ljus för att touchkontrollen ska fungera felfritt, t.ex. på grund av starka halogenlampor i köksfläkten.
Reducera ljuset, då kommer styrenheten att fungera som den ska igen.

Fel FJ, FU, FA eller FC visas?

- Intern programvarukontroll. När kontrollen är avslutad försinner felet.
Kontakta kundtjänst om felet fortsätter att visas.

Fel Fr visas?

- Fel på reläfunktionen.
Strömmen till hällen måste brytas i några sekunder (reset). Kontakta kundtjänst om felet uppstår igen efter att hällen har anslutits till elnätet igen.

Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier

- Faner, lim och plastbeläggningar på intilliggande kökssnickerier måste vara temperaturbeständiga ($>75^{\circ}\text{C}$). Om faner och beläggningar inte är tillräckligt temperaturbeständiga kan de deformeras.
- Efter avslutad inbyggnad ska det inte vara möjligt att beröra strömförande delar.
- Det är tillåtet att använda vägglister av massivt trä på arbetsbänken bakom hällen om de minimiavstånd som anges i inbyggnadsritningen observeras.
- De minimiavstånd som gäller för kokhällens urtag i bakkant framgår av inbyggnadsritningen och ska beaktas.
- Om kokhällen byggs in omedelbart intill ett högskåp ska ett säkerhetsavstånd på minst 50 mm observeras. Högskåpets sidoyta måste vara belagd med ett värmetäligt material. Av arbetstekniska skäl bör avståndet emellertid uppgå till minst 300 mm.
- Avståndet mellan häll och utsugningskåpa måste vara minst lika stort som anges i monteringsanvisningen för utsugningskåpan.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren, spikar etc) ska avlägsnas så att det befinner sig utom räckhåll för småbarn, eftersom dessa delar eventuellt kan medföra risker. Smådelar kan sväljas och plastfolie kan orsaka kvävning.

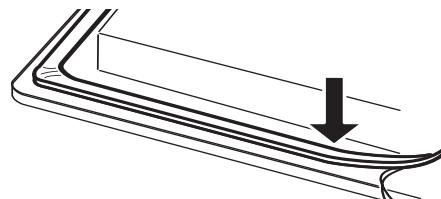
Montering

Viktiga anvisningar

- Eventuella tvärlister under arbetsbänken måste avlägsnas. Det gäller åtminstone för området under urtaget i arbetsbänken.
- Om hällen byggs in ovanför kökssnickerier (sidoväggar, lådor etc) måste en mellanplatta monteras med ett avstånd på minst 20 mm från hällens undersida så att det inte är möjligt att oavsiktligt beröra elektriska komponenter. Mellanplattan får bara kunna avlägsnas med verktyg.
- Pga brandrisken ska man se till att inga brandfarliga eller lättantändliga föremål eller sådana som deformeras av värme befinner sig direkt bredvid hällen eller placeras i dess närhet.

Tätningslister för hällen

Innan hällen byggs in ska den medföljande tätningslisten sättas fast runtom.



- Se till att ingen vätska kan tränga in mellan hällen och arbetsbänken eller mellan arbetsbänken och väggen. Det gäller speciellt när elektriska apparater är inbyggda under hällen.
- När det gäller inbyggnad av hällen i ojämnm arbetsbänk – t ex med keramisk eller liknande beläggning (kakelplattor etc) – ska tätningen som eventuellt befinner sig på hällen avlägsnas och tätningen mellan häll och arbetsbänk åstadkommas med hjälp av plastiska tätningsmaterial (kitt).
- **Hällen får aldrig monteras med silikon!** Hällen kan i så fall inte demonteras utan att skador uppstår på den.

Urtag i arbetsbänken

Urtaget i arbetsbänken ska göras så exakt som möjligt med ett bra och rakt sågblad eller med en överfräs. Försegla därefter urtagets kanter så att ingen fuktighet kan tränga in.

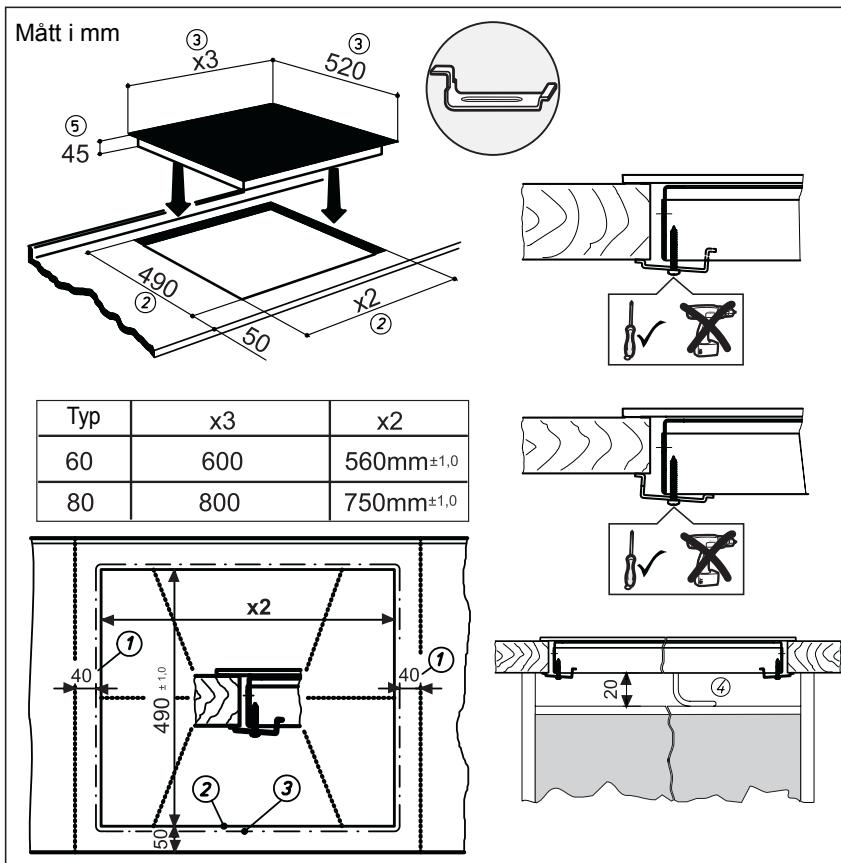
Urtaget för hällen görs enligt bilderna.

Glaskeramikytan måste ligga jämnt och i ett plan. Spänningar kan leda till att glasplattan spricker.

Se till att kokhällens tätning sitter felfritt och runtom.

Monteringsanvisning

S



Bygel

- Placera hällen i urtaget och justera in den.
- Sätt fast byglarna från undersidan med skruvar i de befintliga fästhålen, justera in dem och dra åt.
- Dra bara åt skruvorna för hand med en skravmejsel. Använd inga batteriskruvdragare.
- Se till att byglarna placeras korrekt när arbetsbänken är tunn.
- Om det inte går att fästa bygeln därför att arbetsbänken är för tunn måste en lämplig list användas som underlägg vid bygeln.

Viktigt:

Om hällen sitter snett eller om spänningar uppstår är det risk för att glaskeramikytan spricker under monteringen!

- ① Minimivstånd till intilliggande väggar
- ② Hålltagningsmått
- ③ Hällens yttermått
- ④ Kabelgenomföring på baksidan
- ⑤ Inbyggnadshöjd

Monteringsanvisning

S

Elektrisk anslutning

- Den elektriska installationen får endast utföras av en behörig elektriker.
- De lagliga föreskrifterna och den lokala elleverantörens installationsvillkor ska följas i detalj.
- Hällen ska säkras med en brytare som skiljer ut alla faserna. Brytarens kontaktavstånd bör vara minst 3 mm. Lämpliga brytare är automatsäkring, säkring och relä.
- När hällen installeras eller repareras ska den göras strömlös med en av dessa anordningar.
- Skyddsledaren måste vara så lång att den belastas först efter anslutningskabelns strömförande ledare om dragavlastningen inte skulle fungera.
- Överflödig kabellängd ska dras ut ur inbyggnadsområdet under hällen.
- Elnätets spänning måste överensstämma med den spänning som anges på typskylten.
- Inga strömförande delar på den inbyggda kokhällen ska kunna beröras.
- Observera! En felaktig installation kan leda till att elektroniken förstörs.**

Anslutningsvärden

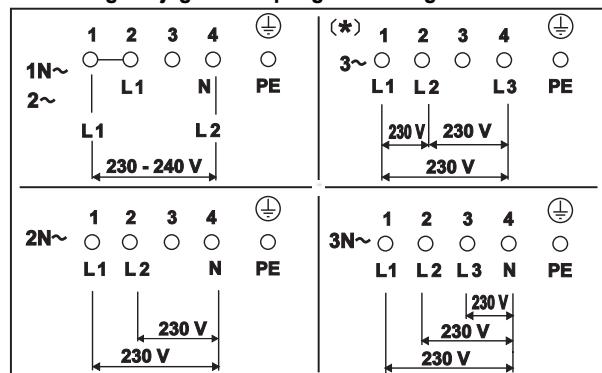
Nätspänning: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Komponentmärkspänning: 220-240 V

Häll levererad utan nätanslutningskabel

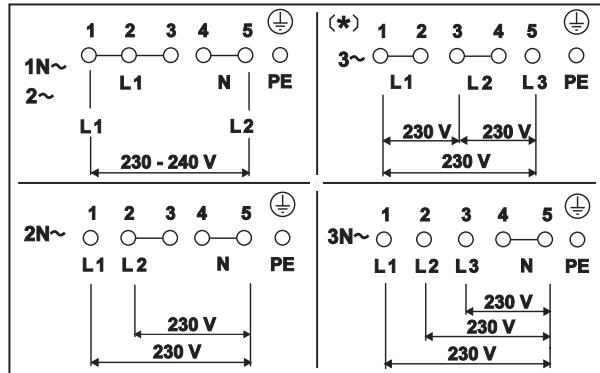
- För att kunna ansluta hällen måste locket till kopplingsdosan på hällens undersida lossas för att kopplingsplinten ska bli åtkomlig. Efter anslutningen måste locket sättas tillbaka och nätanslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämmor.
- Anslutningskabeln måste motsvara minst typ H05 RR-F.

Anslutningsmöjligheter: 5 polig anslutning



* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !

Anslutningsmöjligheter: 6 polig anslutning

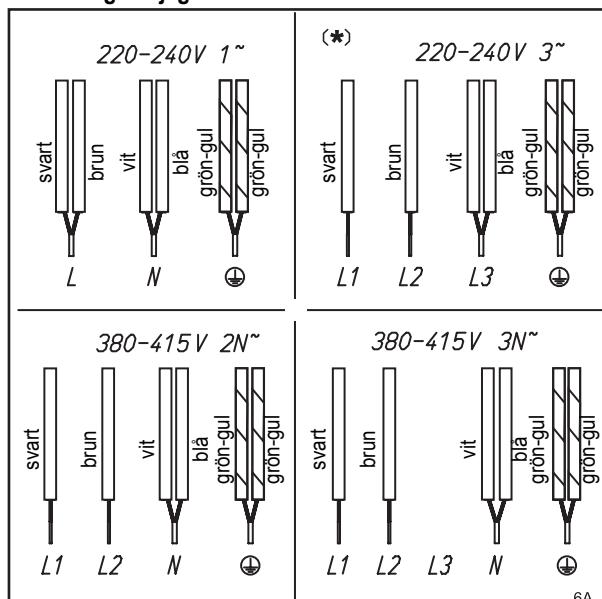


* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !

Anslutningsledning finns med från fabriken

- Hällen är från fabriken utrustad med en temperaturbeständig anslutningskabel.
- Nätanslutningen görs enligt kopplingsschemat om inte anslutningsledningen redan är försedd med en stickkontakt.
- Om nätanslutningkabeln till denna häll skadas måste den bytas ut mot en speciell typ av nätanslutningskabel. För att undvika risk för skador får detta endast ske genom tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

Anslutningsmöjligheter

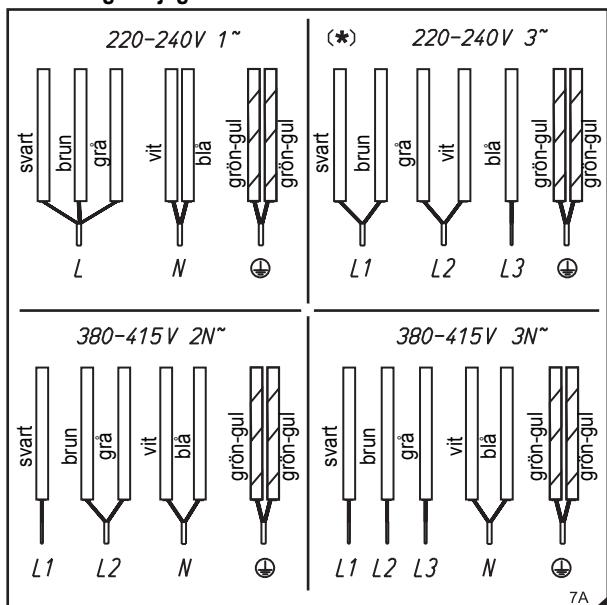


* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !

Monteringsanvisning

S

Anslutningsmöjligheter



* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !

Tekniska data

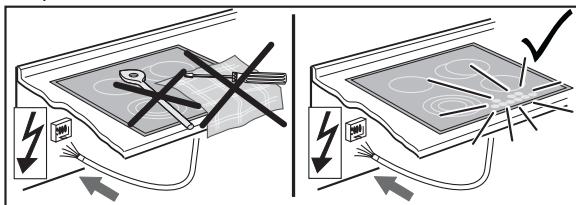
Dimensioner häll	
höjd/bredd/djup	mm 45 x 580 x 510
Inbyggnadsmått	
bredd/djup	mm 560 x 490
Värmezoner	
vänster fram.....	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
vänster bak	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
höger bak.....	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
höger fram.....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
Häll, totalt	kW 7,0

Dimensioner häll	
höjd/bredd/djup	mm 45 x 770 x 510
Inbyggnadsmått	
bredd/djup	mm 750 x 490
Värmezoner	
vänster fram.....	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
vänster bak	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
höger bak.....	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
höger fram.....	Ø cm / kW 18/ 1,8
Häll, totalt	kW 7,6

Igångsättning

När hällen är inbyggd och försörjningsspänningen har kopplats till (anslutning till elnätet) kör styrningen först en självtest och serviceinformation för kundtjänst visas.

Viktigt: När hällen ansluts till elnätet får det inte finnas några föremål på touchkontrollerna!



Torka kort av hällen med en svamp och vatten med lite diskmedel och torka den sedan torrt.

Viktigt:

Efter nätanslutningen eller ett strömavbrott är låsfunktionen aktiverad (se kapitlet Låsfunktion/barnsäkerhetsspärr).

Kalibrering

Genom att låsknappen (④) berörs startas en kalibrering av styr enheten.

Här är det viktigt att låsknappen berörs med ett lätt tryck med rena fingrar utan handskar.

Likvidace obalu

Přepravní obal zlikvidujte pokud možno ekologickým způsobem. Vrácení obalových materiálů do materiálového koloběhu ušetří suroviny a sníží výskyt odpadů.

Likvidace starých přístrojů



Symbol na výrobku nebo jeho obalu poukazuje na to, že s tímto výrobkem nelze zacházet jako s běžným domovním odpadem, nýbrž je třeba jej odevzdat ve sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů.

Správnou likvidací tohoto výrobku chráníte životní prostředí a zdraví svých spoluobčanů.

Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Další informace k recyklaci tohoto výrobku získáte od vašeho obecního úřadu, firmy zabezpečující svoz odpadu nebo obchodu, ve kterém jste výrobek zakoupili.

Použití v souladu s účelem určení

Varná deska je určena pouze k přípravě jídel v domácnosti a podobných oblastech. Podobné oblasti jsou:

- Použití v obchodech, kancelářích a podobném pracovním prostředí
- Použití v zemědělských provozech
- Používání zákazníků v hotelech, motelech a dalších typických pobytových zařízeních
- Použití v penzionech se snídaní

Nesmí být používána k jinému účelu a pouze pod dohledem.

Zde najeznete...

Informace v tomto sešitu si pečlivě přečtěte ještě dříve, než uvedete varnou desku do provozu. Najdete zde důležité pokyny pro Vaši bezpečnost, používání, ošetřování a údržbu přístroje, aby Vám přístroj dlouho sloužil k Vaší spokojenosti.

Pokud by se vyskytla porucha, přečtěte si nejprve kapitolu „Co dělat při problémech?“. Menší poruchy můžete často odstranit sami a ušetříte tím zbytečné náklady na servis.

Tento návod si pečlivě uschovejte. Tento návod k použití a montáži předejte prosím novým majitelům pro jejich informování a bezpečnost.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a výstrahy	72
Pro připojení a funkci	72
Obecně pro varnou desku.....	72
Pro osoby.....	73
Popis přístroje	74
Ovládání pomocí senzorových tlačítek	75
Obsluha	76
Omezení provozní doby.....	76
Jiné funkce.....	76
Tipy pro úsporu energie	76
Stupeň ohřevu.....	76
Stisknutí tlačítka.....	77
Zapnutí varné desky a varné zóny	77
Vypnutí varné zóny	77
Vypnutí varné zóny	77
Připojení druhého okruhu (pokud je k dispozici)	77
Zablokování/ Zabezpečení proti dětem	78
Vypínací automatika (Timer)	78
Nahřívací automatika	79
Čištění a péče	80
Sklokeramická varná deska	80
Speciální nečistoty	80
Co dělat při problémech?	81
Návod k montáži.....	82
Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku....	82
Vestavba	82
Elektrická přípojka.....	84
Technické údaje.....	85
Uvedení do provozu.....	85

Bezpečnostní pokyny a výstrahy

Pro připojení a funkci

- Přístroje jsou konstruovány podle příslušných bezpečnostních předpisů.
- Připojení k síti, údržbu a opravu přístroje smí provádět pouze autorizovaný odborník podle platných bezpečnostních předpisů. Neodborně provedené práce ohrožují Vaši bezpečnost.

- Je-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se snížilo ohrožení.
- Přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami ani s externím dálkovým ovládáním.

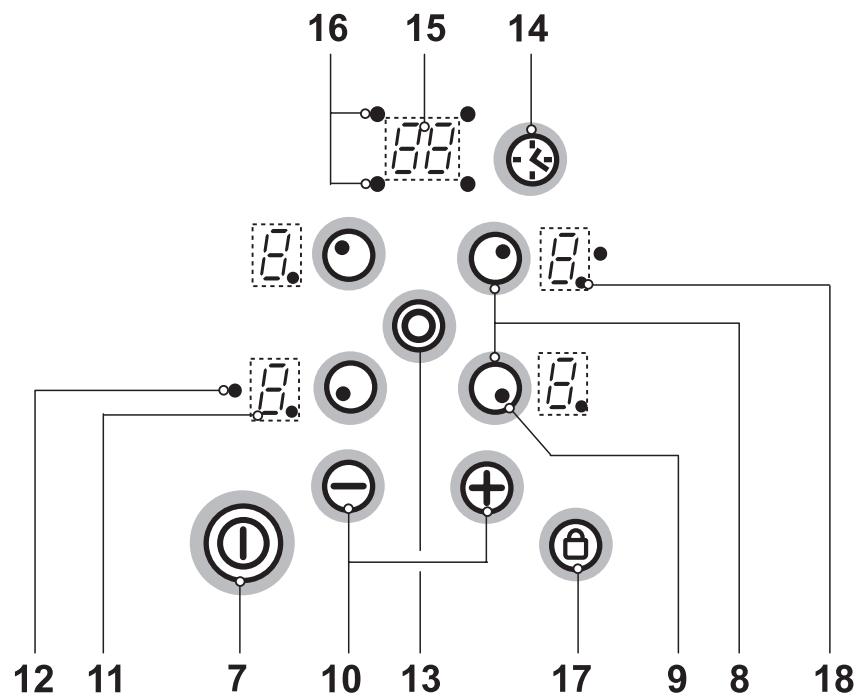
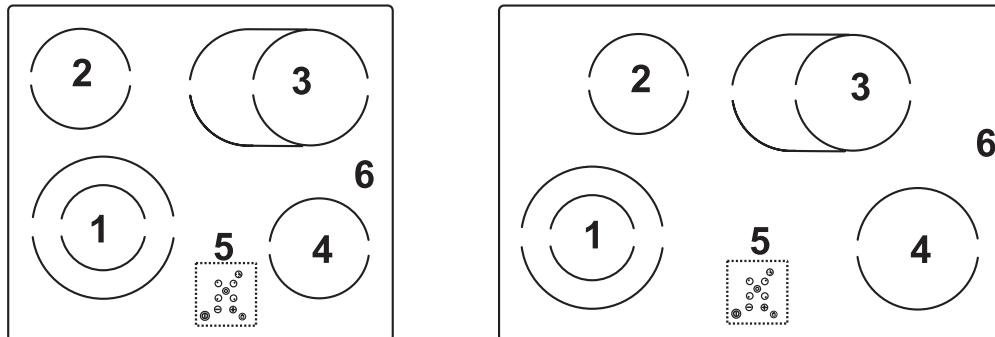
Obecně pro varnou desku

- Nestavte prázdné hrnce a pánve na zapnuté varné zóny. Předcházejte vyvaření hrnců do sucha, protože při tom vzniká nebezpečí přehřátí hrnců.
- Pozor při používání hrnců s dvojitým dnem. Hrnce s dvojitým dnem se mohou nepozorovaně vyvařit! To vede následně k poškození hrnce a varné zóny. Za tyto případy nelze převzít záruku!
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samy vznítit. Jídla s tuky a oleji připravujte pouze pod dohledem. Vznícené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Přístroj vypněte a pak plameny opatrně zakryjte např. víkem nebo hasicím rounem.
- Sklokeramická plocha je velmi odolná. I přesto předcházejte pádu tvrdých předmětů na sklokeramickou plochu. Bodová nárazová zatížení mohou vést k prasknutí varné desky.
- V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.
- Pokud by kvůli závadě senzorového ovládání nebylo možno varnou desku vypnout, okamžitě vypněte domovní jistič a zavolejte zákaznický servis.
- Pozor při pracích s domácími přístroji! Napájecí kabely nesmí přijít do styku s horkými varnými zónami.
- Nebezpečí požáru: Na varné ploše neskladujte žádné předměty.
- Na varné zóny nepokládejte hliníkovou fólii ani plasty. Zabraňte kontaktu varné zóny se vším, co se může roztavit, např. s plasty, fóliemi, zejména cukrem a pokrmy obsahujícími velké množství cukru. Cukr okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí speciální škrabky na sklo, dokud je horký, aby se předešlo poškození.

- Hořlavé, snadno zápalné nebo deformovatelné předměty nepokládejte přímo pod varnou desku.
- Na varných zónách nikdy neohřívejte konzervy a potraviny ve vícevrstvých obalech. Přívod energie může způsobit jejich prasknutí!
- Senzorová tlačítka udržujte čistá, protože znečištění může být přístrojem rozpoznáno jako kontakt prstem. Na senzorová tlačítka nikdy nepokládejte předměty (hrnce, utěrky atd.)!
- Pokud hrnce překypí až na senzorová tlačítka, stiskněte tlačítko pro vypnutí.
- Horké hrnce a pánve nesmí zakrývat senzorová tlačítka. V takovém případě se přístroj automaticky vypne.
- Nikdy neflambujte pod odtahovou hubicí - ve filtru se nachází tuk, který může vzplanout!
- Zabraňte opakovanému připékání nečistot.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!

Pro osoby

- Tyto přístroje mohou používat děti od 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností anebo znalostí, pokud nad nimi bude mít dozor znalá osoba nebo byly poučeny v bezpečném používání přístroje a pochopily možná nebezpečí vyplývající z používání přístroje. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti, jedině za dohledu dospělé osoby.
- Povrchy u ohřevných a varných míst jsou při provozu horké. Z tohoto důvodu je zásadně třeba zabránit malým dětem, aby se dostaly do blízkosti přístroje.
- Mohou být použity jen ochranné mříže nebo kryty varných desek výrobců daných desek nebo ochranné mříže nebo kryty varných desek schválené výrobcem v návodu k použití přístroje. Použití nevhodných ochranných mříží nebo krytů varných desek může vést k nehodám.



Dekor se může odchylovat od vyobrazení.

1. Varná zóna vpředu vlevo
2. Varná zóna vzadu vlevo
3. Varná zóna vzadu vpravo
4. Varná zóna vpředu vpravo
5. Dotykové spínače TOUCH CONTROL
6. Sklokeramická varná deska
7. Tlačítko ZAP/VYP

8. Tlačítko výběru varné zóny
9. Symbol k přiřazení polohy varné zóny na sklokeramické varné desce
10. Tlačítko Plus (zvýšit) / Tlačítko Minus (snížit)
11. Zobrazení stupně ohřevu
12. Kontrolka připojení okruhu (je-li k dispozici)
13. Tlačítko zapnutí dalšího varného okruhu
14. Tlačítko časovače Timer
15. Indikace časovače
16. Kontrolka přiřazení polohy varné zóny na sklokeramické varné desce (časový spínač)
17. Tlačítko pro uzamčení
18. Pohotovostní bod nahřívací automatiky

Ovládání pomocí senzorových tlačítek

Sklokeramická varná deska se ovládá senzorovými tlačítky Touch Control. Senzorová tlačítka fungují následujícím způsobem: špičkou prstu se krátce dotkněte symbolu na sklokeramickém povrchu. Každý správný dotek je potvrzen signálním tónem. Dále je senzorové tlačítko Touch Control označováno jako „tlačítko“.

Tlačítko Zap/Vyp (1)

Tímto tlačítkem se zapíná a vypíná celá varná deska. Tlačítko je vlastně hlavním vypínačem.

Tlačítko volby varné zóny, např. vpředu vlevo (8)

Dotykem některého z tlačítek pro výběr varné zóny se vybere varná zóna, pro kterou se poté pomocí tlačítka Plus nebo Minus může nastavit stupeň ohřevu.

Tlačítko Plus (+) / Tlačítko Minus (-) (10)

Těmito tlačítky nastavíte stupeň vaření nebo vypínačí automatiku. Tlačítkem Minus se zobrazovaná hodnota snižuje, tlačítkem Plus zvyšuje. Zobrazovanou hodnotu lze vymazat současným stisknutím obou tlačítek.

Zobrazení stupňů ohřevu (11)

Zobrazení stupňů ohřevu indikuje zvolený stupeň ohřevu nebo:

H Zbytkové teplo

E Nahřívací automatika

Tlačítko kruhového zapojení (13)

Pro přidání dalších varných okruhů.

Tlačítko Timer (14)

K programování vypínačí automatiky.

Tlačítko blokování (17)

K zapnutí a vypnutí zablokování / dětské pojistky.

Omezení provozní doby

Varná deska má automatické omezení provozní doby. Nepřetržitá doba používání každé varné zóny je závislá na zvoleném stupni ohřevu (viz tabulka).

Předpokladem je, že v průběhu doby používání nebudou prováděly změny nastavení varné zóny. Když se aktivuje omezení provozní doby, varná zóna se vypne, zazní krátký signální tón a na ukazateli se zobrazí H.

Nastavený stupeň ohřevu	Omezení doby provozu (v hodinách)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Jiné funkce

Při dlouhém nebo současném stisknutí jednoho nebo více senzorových tlačítek (např. hrncem omylem postaveným na senzorová tlačítka) neproběhne žádná spínací funkce.

Zazní časově omezený signální tón. Po několika sekundách se vypne. Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.

Tipy pro úsporu energie

Dále najdete několik důležitých pokynů, jak zacházet s Vaši novou varnou deskou a varným nádobím efektivně a s úsporou energie.

- Průměr dna hrnce by měl být stejně velký jako průměr varné zóny.
- Při koupì hrnců nezapomeňte, že se často udává horní průměr hrnce. Ten je obvykle větší než dno hrnce.
- Tlakové hrnce jsou díky uzavřenému varnému prostoru a přetlaku obzvláště časově a energeticky úsporné. Při krátké době varu zůstávají zachovány vitamíny.
- Vždy dbejte na dostatečné množství tekutiny v tlakovém hrnci, protože po vyvaření se v důsledku přehřátí může poškodit varná zóna i hrnec.
- Varné hrnce vždy podle možnosti přikrývejte vhodnou pokličkou.
- Pro každé množství jídla použijte hrnec správné velikosti. Velký, téměř prázdný hrnec, spotřebuje mnoho energie.

Stupně ohřevu

Topný výkon varných zón může být nastaven ve více stupních. V tabulce najdete příklady použití jednotlivých stupňů.

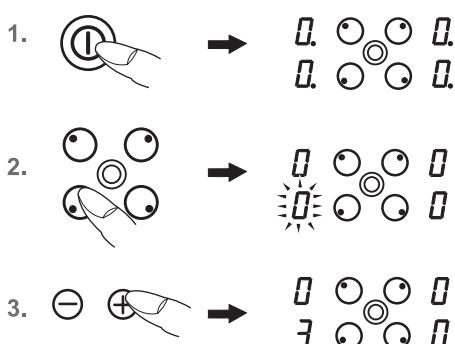
Stupeň ohřevu	Vhodný pro
0	Poloha VYP, využití zbytkového tepla, udržování v teplém stavu
1-2	Vaření malých množství (nejnižší stupeň)
3	Var
4-5	Vaření větších množství, pečení větších kusů
6	Pečení, výroba jíšky
7-8	Pečení
9	Povaření, opečení, pečení (nejvyšší výkon)

Ukazatel zbytkového tepla

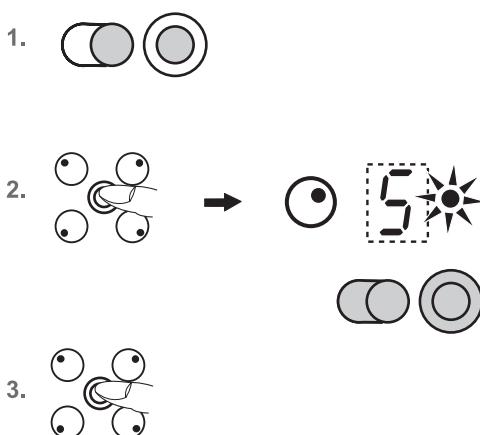
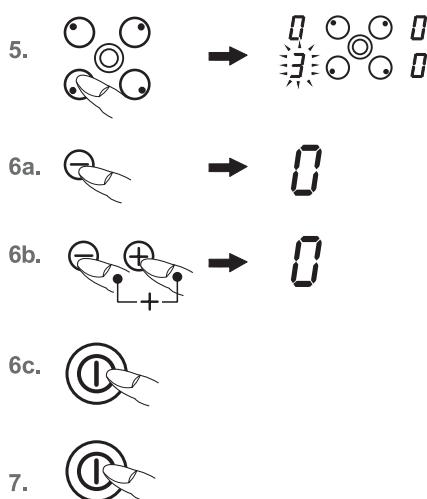
Sklokeramická varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla H.



Dokud H po vypnutí svítí, lze zbytkové teplo použít k rozpouštění potravin a udržování teploty pokrmů. Po zhasnutí písma H může být varná zóna ještě horká. Trvá nebezpečí popálení!



tlačítka výběru varné zóny



Stisknutí tlačítka

Ovládání zde popsané vyžaduje po stisknutí jednoho (výběrového) tlačítka následně stisknutí dalšího tlačítka.

Stisknutí následujícího tlačítka musí být zahájeno zásadně **během 10 vteřin**, jinak se výběr zruší.

Tlačítka Plus/Minus lze tisknout jednorázově, nebo je lze držet stisknutá.

Zapnutí varné desky a varné zóny

1. Tlačítko ZAP/VYP ① přidržet tak dlouho, dokud se na ukazateli stupně ohřevu nezobrazí 0. Ovládání je připraveno k provozu.
2. Poté stiskněte tlačítko výběru varné zóny (např. ② pro vpředu vlevo). Ukazatel stupně ohřevu vybrané varné zóny bliká.
3. Pomocí tlačítka Plus ③ nebo tlačítka Minus ④ vyberte stupeň ohřevu.
Tlačítkem Plus se zapne stupeň ohřevu 1, tlačítkem Minus stupeň ohřevu 9.
4. Postavte varný hrnec na varnou zónu.

Pro současné vaření na ostatních varných zónách provedte opakováně body 2 až 4.

Vypnutí varné zóny

5. Ukazatel stupně ohřevu vybrané varné zóny musí blikat. K tomu příp. stiskněte tlačítko výběru varné zóny (např. ② pro vpředu vlevo).
6. a) Stiskněte několikrát tlačítka Minus ④, dokud se na ukazateli stupně ohřevu nezobrazí 0, nebo
b) tlačítka Minus ④ a tlačítka Plus ③ stiskněte jednou současně.
Varnou zónu lze vypnou přímo z každého stupně ohřevu, nebo
c) stiskněte tlačítko ZAP/VYP ①. Vypne se celá varná deska (vypnou se všechny varné zóny).

Vypnutí varné zóny

7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP ①. Celá varná deska se vypne nezávisle na nastavení.

Připojení druhého okruhu ⑤ (pokud je k dispozici)

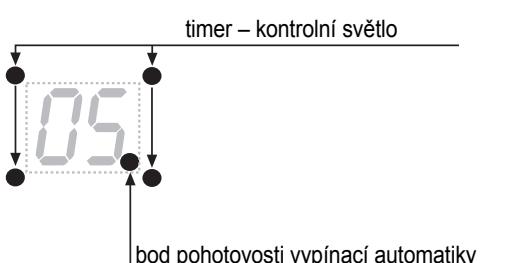
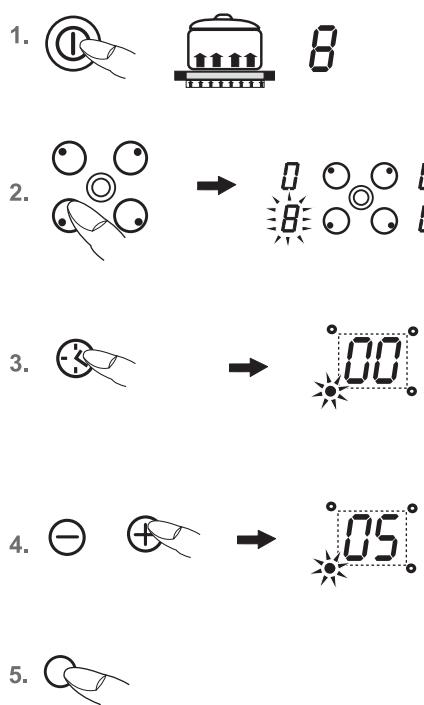
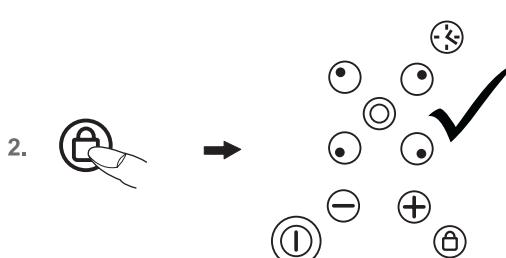
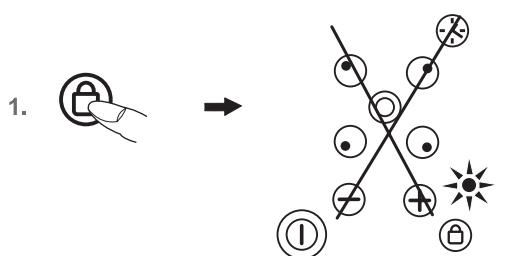
(Pouze pro varné zóny s více topnými okruhy)

Připojení druhého okruhu varné zóny je možné provést pouze po zapnutí odpovídající varné zóny.

1. Vyberte požadovaný stupeň od 1 do 9.
2. Stisknutím tlačítka připojení okruhu ⑤ připojte druhý topný okruh. Kontrolka připojení okruhu se rozsvítí.
3. Opakováním stisknutí tlačítka připojení okruhu ⑤ se vypne vnější topný okruh. Kontrolka připojení okruhu zhasne.

Upozornění

- Ručně připojené varné okruhy se automaticky zruší, když se varná zóna vypne.



Zablokování/ Zabezpečení proti dětem

Zablokováním může být uzavřena obsluha a nastavení (např. varný stupeň 4). Dále je ovladatelné pouze tlačítko Zap/Vyp, aby bylo možno desku vypnout.

Zablokování může být aktivováno jak v zapnutém, tak i ve vypnutém stavu varné desky. Aktivovaná zablokování zůstává aktivována také při vypnuté varné ploše! Tím slouží zablokování i jako dětská pojistka a zamýká varnou desku proti úmyslné i neúmyslné obsluze.

Aktivace zablokování

- Blokovací tlačítko** (⑧) tiskněte tak dlouho, dokud nezazní signální tón. Kontrolka blokování svítí. Zablokování je aktivováno, tlačítka jsou zamknuta.

Zrušení zablokování

- Blokovací tlačítko** (⑧) tiskněte tak dlouho, dokud nezazní signální tón. Kontrola zablokování zhasne a zablokování je zrušeno.

Upozornění

Po připojení nebo výpadku sítě je aktivní zablokování.

Vypínačí automatika (Timer)

Vypínačí automatikou se každá zapnutá varná zóna po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne. Lze nastavovat dobu vaření od 1 do 99 minut.

- Zapněte varnou desku. Zapněte jednu nebo více varných zón a nastavte požadované stupně ohřevu.
- Stiskněte tlačítko výběru varné zóny (např. (①) pro vpředu vlevo). Ukazatel stupně ohřevu vybrané varné zóny bliká.
- Hned poté stiskněte tlačítko časovače (⌚). Pohotovostní bod vypínačí automatiky svítí.
- Poté tlačítkem Plus (+) nebo tlačítkem Minus (-) nastavte dobu vaření od 1 do 99 minut. Po stisknutí tlačítka Plus začíná zobrazená hodnota u 01, po stisknutí tlačítka Minus začíná u 99.

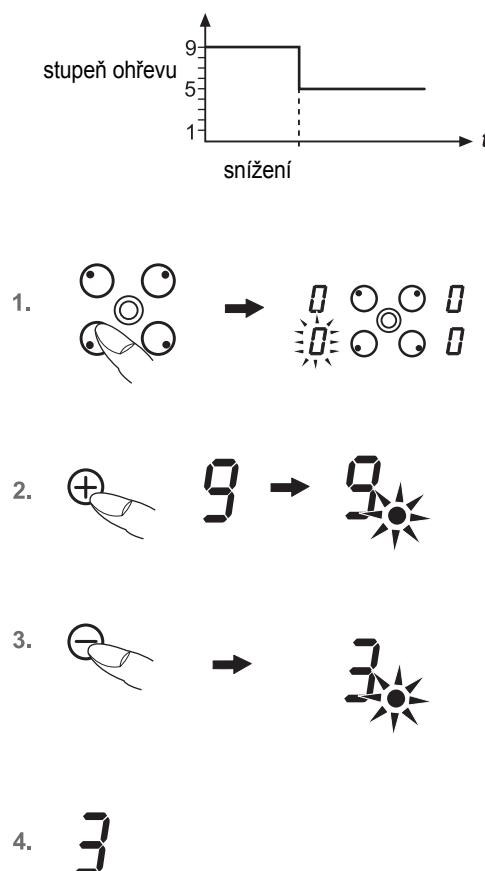
Důležité: Časovač může být zapnut jen tehdy, jestliže byly napřed zapnuty varné zóny (stupeň ohřevu větší než 0).

K programování vypínačí automatiky pro další varnou zónu opakovaně realizovat body 2 až 4.

- Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (mimo tlačítka ZAP/VYP).

Upozornění

- Pro kontrolu uplynulého času (vypínačí automatika) stiskněte příslušné tlačítko výběru varné zóny. Zobrazovanou hodnotu je možné odečíst.
- Je-li naprogramováno několik varných zón s vypínačí automatikou, ukazatel časovače zobrazuje stále varnou zónu s nejkratším nastaveným časem.
- Předčasné zrušení vypínačí automatiky: Vyberte příslušnou varnou zónu, stiskněte tlačítko časovače (⌚) a tlačítkem Plus nebo Minus změňte hodnotu časovače nebo jej nastavte na nulu.



Nahřívací automatika

U nahřívací automatiky následuje nahřívání se stupněm ohřevu 9. Po určité době automaticky dojde k přepnutí na nižší stupeň následného ohřevu (1 až 8).

Při použití nahřívací automatiky je třeba zvolit pouze stupeň následného ohřevu, při kterém se má jídlo vařit dále, protože elektronika sníží stupeň samočinně.

Nahřívací automatika je vhodná pro jídla, která se na desku postaví studená, vysokým výkonem se ohřejí a pro další vaření na následný stupeň ohřevu nemusí být neustále sledována (např. vaření polévkového masa).

1. Zprovoznění varné zóny. Ukazatel stupně ohřevu vybrané varné zóny musí blikat. K tomu příp. stiskněte **tlačítka výběru varné zóny** (např. pro vpředu vlevo).
2. Nastavte stupeň vaření 9. Opětovným stisknutím **tlačítka Plus** se aktivuje nahřívací automatika. Pohotovostní bod nahřívací automatiky svítí.
3. Hned poté **tlačítkem Minus** zvolte nižší stupeň dalšího varu 1 až 8. Pohotovostní bod nahřívací automatiky zhasne.
4. Nahřívací automatika běží podle programu. Po určité době (viz tabulka) bude proces vaření pokračovat stupněm následného ohřevu. Pohotovostní bod nahřívací automatiky svítí.

Nastavený stupeň ohřevu	Nahřívací automatika Čas (min:sek)
1	1:11
2	2:44
3	4:47
4	5:28
5	6:29
6	1:11
7	2:44
8	2:44
9	-:-

Upozornění

- Během nahřívací automatiky je možno **tlačítkem Plus** stupeň varu dále zvýšit. Stisknutí **tlačítka Minus** nahřívací automatiku vypne.
- Jestliže se po aktivaci nahřívací automatiky ponechá stupeň 9 a nezvolí se nižší stupeň pro pokračování varu, nahřívací automatika se po 10 sekundách automaticky vypne a zůstane nastaven stupeň 9.



- Před čištěním varnou desku vypněte a nechte ji vychladnout.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Při čištění dbejte na to, abyste **tlačítko ZAP/VYP** otírali jen krátkou dobu. Tím předejdete nechtěnému zapnutí!

Sklokeramická varná deska

Důležité! Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako např. hrubá abraziva, drátěnky na hrnce, odstraňovač rzi nebo skvrn atd.

Čištění po použití

1. Celou varnou desku čistěte vždy, když je zašpiněná - nejlépe po každém použití. Použijte k tomu vlhký hadřík a trochu prostředku na ruční mytí nádobí. Potom varnou desku vytřete suchým hadříkem, aby na povrchu nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Týdenní ošetřování

2. Celou varnou desku jednou týdně důkladně vyčistěte a ošetřete běžným prostředkem na čištění sklokeramiky.

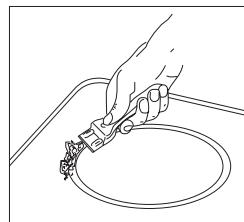
Dodržujte bezpodmínečně pokyny daného výrobce.

Čisticí prostředky vytvářejí po nanesení ochranný film, který odpuzuje vodu a nečistotu. Veškeré nečistoty zůstávají na filmu a lze je potom snadněji odstranit. Plochu potom dosucha vytřete čistou utěrkou. Na povrchu nesmí zůstat žádné zbytky čisticích prostředků, protože při zahřátí působí agresivně a mění povrch.

Speciální nečistoty

Silné znečištění a skvrny (vápenaté skvrny, perlet'ově se lesknoucí skvrny) lze nejlépe odstranit, dokud je varná deska ještě mírně teplá. Použijte k tomu běžné čisticí prostředky. Postupujte tak, jak je popsáno v bodu 2.

Překypělá jídla nejprve zmékčete mokrým hadříkem a poté zbytky nečistot odstraňte speciální skleněnou škrabkou pro sklokeramické varné desky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.



Připálený cukr a roztavený plast odstraňte ihned - ještě za horka - pomocí skleněné škrabky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.

Zrnka písku, která případně spadnou na varnou plochu při loupaní brambor nebo čištění salátu, mohou při posunování hrnců vytvořit škrábance. Dbejte proto, aby na povrchu nezůstala zrnka písku.

Barevné změny varné desky nemají žádný vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky. Nejedná se o poškození varné desky, nýbrž o neodstraněné a proto připálené zbytky.

Lesklá místa vznikají otěrem dna hrnce, zejména při používání varného nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodnými čisticími prostředky. Běžnými čisticími prostředky je lze odstranit jen obtížně. Případně je třeba čištění opakovat několikrát. Používáním agresivních čisticích prostředků a drsnými dny hrnců se dekor časem setře a vznikají tmavé skvrny.



Nekvalifikované zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože hrozí nebezpečí zasažení proudem a zkratu. Nesmí být prováděny, aby bylo zabráněno tělesnému poškození nebo škodám na přístroji. Proto je třeba takové práce nechat provést pouze odborníkem na elektrické práce, např. zákaznickým servisem.

Upozornění

Pokud se na Vašem přístroji vyskytnou závady, přesvědčte se za pomoci tohoto návodu k použití, zda nemůžete příčinu odstranit sami.

Dále najdete tipy na odstranění závad.

Vypadávají často jističe?

- Zavolejte zákaznický servis nebo elektroinstalatéra!

Varnou desku nelze zapnout?

- Vypadnul jistič v domovní instalaci (pojistková skříň)?
- Je připojen sítový kabel?
- Po připojení nebo výpadku sítě je aktivní zablokování (viz kapitolu Zablokování / dětská pojistka).
- Jsou senzorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Odstraňte je.

Varná deska resp. varná zóna se náhle vypnula.

- Nestiskli jste omylem tlačítka Zap/Vyp?
- Jsou senzorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Zazní časově omezený signální tón. Po několika sekundách se vypne. Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
- Nezasáhlo bezpečnostní vypínání, tj. nebyl určitý varný stupeň beze změny používán déle, než je určený čas? Viz odstavec „Omezení doby provozu“.

Varnou desku není možné vypnout.

- Elektronický díl je vadný.
Vypnout pojistku a zavolat servis.

Varná plocha se nezahřívá.

- Varná plocha je defektní. Zavolat servis.
- Vnitřní okruh více okruhové varné zóny je vadný.
Fungující vnější okruh v žádném případě dále nepoužívejte.
Okamžitě volejte servis.

Ve varné desce jsou slyšet zvuky (kliknutí, cvakání) nebo při zapnutí varné desky se ozývá hučení?

- Toto má technické důvody a nemá to vliv na kvalitu a funkci.

Kontrolka LED stupňů varu resp. ukazatel zbytkového tepla nesvítí nebo jenom částečně.

- Kontrolka LED je vadná. Zavolejte zákaznický servis.
Nebezpečí popálení, protože není zajištění varování před teplotou.

Varná deska má trhliny nebo praskliny?

- V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.

Zobrazí se chyba F0?

- Řízení Touch-Control má po kalibraci chybu. Varná deska musí být na několik vteřin odpojena od sítě (reset). Pokud se po připojení k síti a kalibraci znova vyskytne chyba, zavolejte zákaznický servis.
Vyskytne-li se chyba v každodenním provozu, rovněž zavolejte zákaznický servis. Viz uvádění do provozu (kalibrace).

Zobrazí se chyba Fc?

- Varná deska je příliš horká. Po ochlazení funguje zase jako obvykle.

Zobrazí se chyba Ft nebo FE?

- Snímač teploty Touch-Control má chybu. Varnou desku nechte ochladit. Pokud se zobrazí chyba, zavolejte zákaznický servis.

Zobrazí se chyba FL?

- Příliš vysoké světelné poměry pro správnou funkci Touch-Control, např. kvůli halogenovému osvětlení digestoře.
Světelné poměry musí být zredukovány, pak řízení zase funguje normálně.

Zobrazí se chyba FJ, FU, FA nebo FC?

- Interní softwarová kontrola. Po uplynutí chyba zmizí.
Pokud se zobrazí chyba, zavolejte zákaznický servis.

Zobrazí se chyba Fr?

- Chyba funkce relé.
Varná deska musí být na několik vteřin odpojena od sítě (reset). Jestliže se po připojení k síti opět vyskytne chyba, zavolejte zákaznický servis.

Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku.

- Dýhy, lepidla, resp. plastové povrchy sousedního nábytku musí být tepelně odolné ($>75^{\circ}\text{C}$). Pokud nejsou dýhy a povrchy dostatečně teplotně odolné, mohou se zdeformovat.
- Dotyková ochrana musí být zabezpečena vestavbou.
- Použití koncových nástenných lišť z masivního dřeva na pracovní desce za varnou deskou je přípustné, pokud jsou dodrženy minimální vzdálenosti podle skic pro vestavbu.
- Je třeba dodržet minimální vzdálenosti výřezů směrem dozadu podle nákresu pro vestavbu.
- Při vestavbě přímo vedle vysoké skříňky je třeba dodržet bezpečnostní vzdálenost nejméně 50 mm. Boční plocha vysoké skříňky musí být potažena tepelně odolným materiélem. Z pracovně technických důvodů by však měla vzdálenost činit alespoň 300 mm.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být minimálně tak velká, jak je uvedeno v montážním návodu odsavače par.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyren, hřebíky, atd.) musí být odstraněny z dosahu dětí, protože tyto součásti představují možné zdroje nebezpečí. Malé díly mohou být spolknuty a hrozí nebezpečí zadušení.

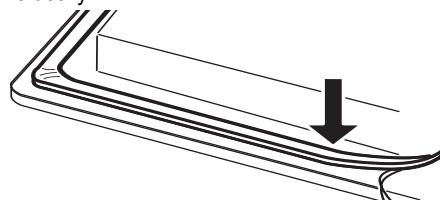
Vestavba

Důležité pokyny

- Případné traverzové lišty pod pracovní deskou musí být odstraněny alespoň v oblasti výřezu pracovní desky.
- Pokud je varná deska nad díly nábytku (boční stěny, šuplíky atd.), musí být zabudována meziprepážka, v minimální vzdálenosti 20 mm ke spodní straně varné desky, takže nemůže dojít k náhodnému dotyku. Meziprepážka smí být odstraněna pouze za pomoci nářadí.
- Je třeba zajistit, aby kvůli nebezpečí požáru nebyly přímo vedle varné desky umístěny popř. položeny hořlavé, snadno zápalné nebo teplem deformovatelné předměty.

Těsnění varné desky

Před vestavbou je třeba bez mezery vložit přiložené těsnění varné desky.



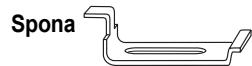
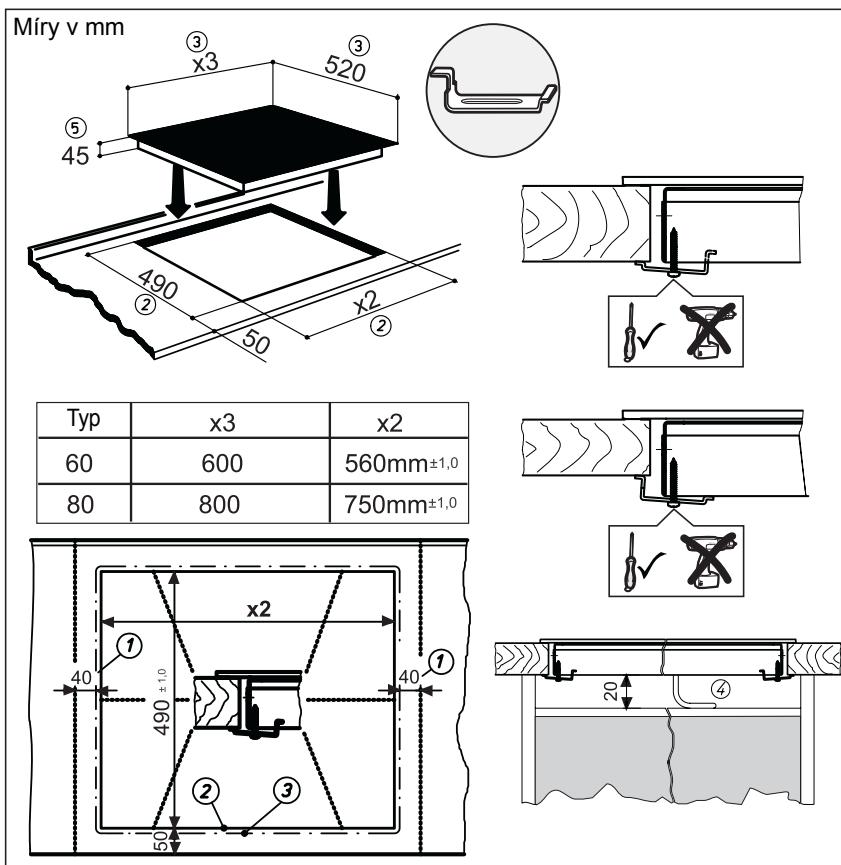
- Musí být zabráněno vniknutí kapalin, jež by mohly protéci mezi okrajem varné desky a pracovní deskou nebo mezi pracovní deskou a stěnou, do elektrických přístrojů, které jsou případně vestavěny pod pracovní desku.
- Při vestavbě varné desky do nerovné pracovní desky, např. s keramickým nebo podobným povrchem (kachle apod.) je třeba těsnění u varné desky odstranit a varnou desku a pracovní plochu utěsnit plastickým těsnícím materiélem (tmel).
- **Varnou desku v žádném případě nelepte silikonem!** Pozdější nedestruktivní vymontování varné desky už potom není možné.

Výřez pracovní desky

Výřez v pracovní desce by měl být co nejpřesnější, provedený dobrou, rovnou pilou nebo horní frézkou. Řezné plochy by potom měly být utěsněny, aby do nich nemohla vnikat vlhkost.

Výřez pro varnou desku proveďte podle zobrazení.

Sklokeramická varná deska musí dosedat bezpodmínečně rovně a tak, aby lícovala. Pnutí může vést k prasknutí skleněné desky. Je třeba překontrolovat bezvadnou přiléhavost a dosednutí varné desky bez mezer.



- Nasadte a vyrovnejte varnou desku.
- Do připravených upevňovacích otvorů zespoď nasadte spony se šrouby, vyrovnejte a pevně utáhněte.
- Šrouby utahujte jen rukou pomocí šroubováku; nepoužívejte akumulátorový šroubovák.
- U tenkých pracovních desek dbejte na správnou polohu sponky.
- V případě, že již není upevnění pomocí spon možné z důvodu velmi tenkých pracovních desek, musíte v místě spon použít podložku z vhodné lišty.

Důležité:

Šikmé dosednutí nebo pnutí způsobuje při vestavbě sklokeramické desky nebezpečí rozlomení!

- ① Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- ② Rozměry výřezu
- ③ Vnější rozměr varné desky
- ④ Vedení připojovací šňůry na zadní straně
- ⑤ Vestavná výška

Elektrická přípojka

- Elektrická přípojka smí být provedena pouze autorizovaným odborníkem!
- Musí být kompletně dodrženy zákonné předpisy a podmínky pro připojení místního podniku, dodávajícího elektrickou energii.
- Při připojování přístroje je třeba počítat se zařízením, které umožní přístroj o šířce kontaktního otvoru minimálně 3 mm odpojit ve všech pólech od sítě. Za vhodná odpojovací zařízení se považují spínače LS, pojistky a stykače. Při připojování a opravě odpojte přístroj od proudu pomocí některého z těchto zařízení.
- Ochranný vodič musí být vyměřen tak dlouhý, aby byl při selhání odlehčení v tuhu namáhan tahem teprve až po žilách přívodního kabelu, které vedou proud.
- Přebytečná délka kabelu musí být vytažena z prostoru vestavby pod přístrojem.
- Dbejte laskavě na to, aby stávající síťové napětí souhlasilo s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Vestavbou musí být zabezpečena kompletní dotyková ochrana.
- **Pozor:** Chybné připojení může vést ke zničení výkonové elektroniky.

Instalovaný příkon

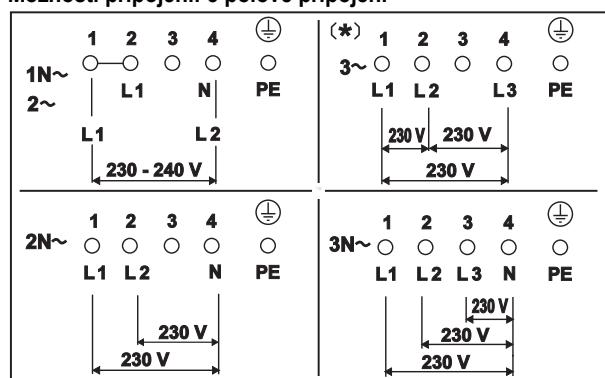
Síťové napětí: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Jmenovité napětí komponentů: 220-240 V

Z výroby není k dispozici žádny napájecí kabel

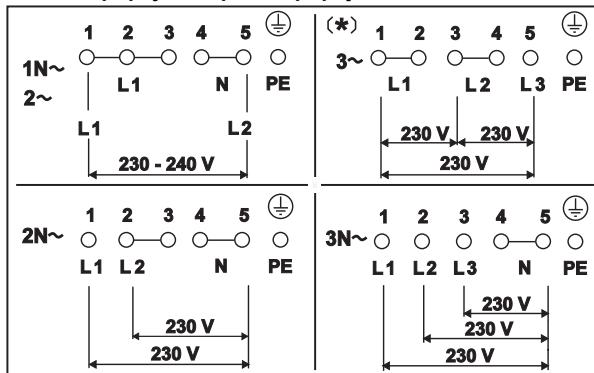
- Pro připojení je třeba uvolnit víko připojovací zásuvky na spodní straně přístroje, aby byla zpřístupněna připojovací svorka. Po připojení musí být víko připevněno zpět a napájecí kabel zabezpečen pomocí spony pro odlehčení tuhu.
- Napájecí kabel musí odpovídat nejméně typu H05 RR-F.

Možnosti připojení: 5 pólové připojení



* Pozor! Zvláštní připojení 230 - 240 V 3~!

Možnosti připojení: 6 pólové připojení

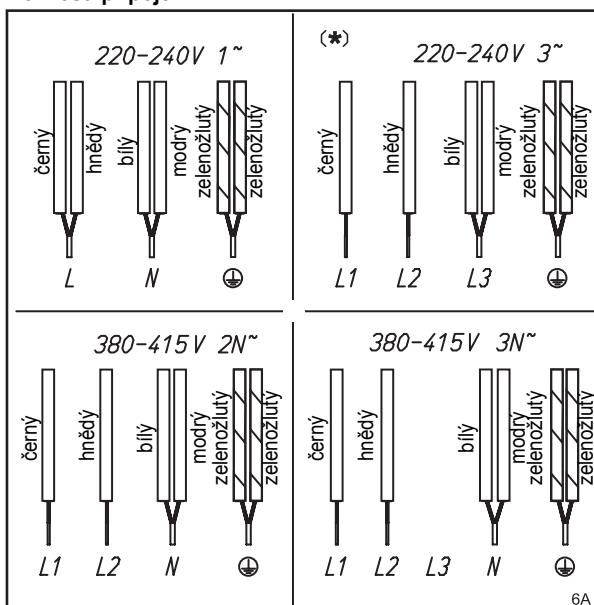


* Pozor! Zvláštní připojení 230 - 240 V 3~ !

Napájecí kabel je k dispozici z výroby

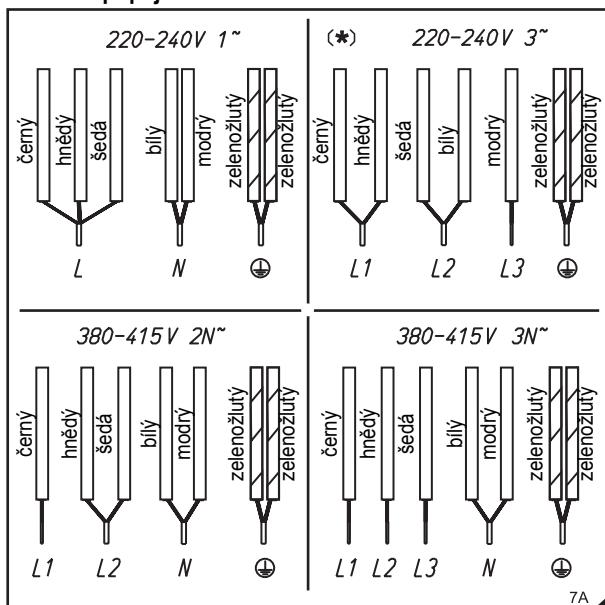
- Varná deska je z výroby vybavena teplotně odolným napájecím kabelem.
- Síťové připojení se provádí podle schématu připojení, mimo případ, kdy je napájecí kabel již vybaven zástrčkou.
- Poškozený síťový přívod tohoto přístroje musí být nahrazen speciálním napájecím kabelem. Aby nedošlo k ohrožení, smí výměnu provést pouze výrobce nebo jeho zákaznický servis.

Možnosti připojení



* Pozor! Zvláštní připojení 230 - 240 V 3~ !

Možnosti připojení



* Pozor! Zvláštní připojení 230 - 240 V 3~ !

Technické údaje

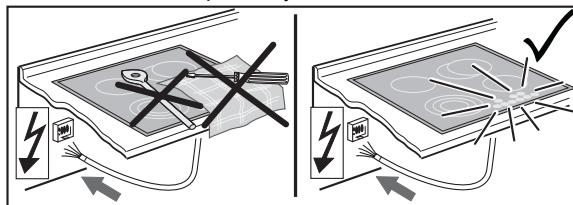
Rozměry varné desky	
výška/šířka/hloubka	mm 45 x 580 x 510
Montážní rozměry	
šířka/hloubka	mm 560 x 490
Varné zóny	
vpředu vlevo	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
vzadu vlevo	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
vzadu vpravo	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
vpředu vpravo	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
Varná deska celkem	
	kW 7,0

Rozměry varné desky	
výška/šířka/hloubka	mm 45 x 770 x 510
Montážní rozměry	
šířka/hloubka	mm 750 x 490
Varné zóny	
vpředu vlevo	Ø cm / kW 12; 21/ 2,2
vzadu vlevo	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
vzadu vpravo	Ø cm / kW 17; 17 x 26,5/ 2,4
vpředu vpravo	Ø cm / kW 18/ 1,8
Varná deska celkem	
	kW 7,6

Uvedení do provozu

Po vestavbě desky a připojení napájecího napětí (síťová přípojka) nejprve proběhne samotest ovládání a zobrazí se servisní informace pro zákaznický servis.

Důležité: K připojení sítě nesmí být na senzorových tlačítkách Touch Control žádné předměty!



Povrch varné desky krátce přetřete vodou a houbou a potom jej dosucha otřete.

Důležité:

Po připojení nebo výpadku sítě je aktivní zablokování (viz kapitolu Zablokování / dětská pojistka).

Kalibrace

Po stisknutí **blokovacího tlačítka** (◎) následuje kalibrace řízení. Přitom je důležité, abyste blokovací tlačítko lehce stiskli bez rukavic a s čistými prsty.

Likvidácia obalu

Prepravný obal likvidujte podľa možnosti s ohľadom na životné prostredie. Privedenie obalových materiálov späť do materiálového kolobehu šetrí suroviny a redukuje vznik odpadu.

Likvidácia starých prístrojov



Symbol na výrobku alebo na jeho obale upozorňuje na to, že s týmto výrobkom sa nezaobchádza ako s normálnym domácom odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Svojím prispením k správnej likvidácii tohto výrobku chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych. Nesprávna likvidácia ohrozí životné prostredie a zdravie. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete na Vašom obecnom/mestskom úrade, u Vašej organizácie odpadového hospodárstva alebo v predajni, kde ste výrobok kúpili.

Použitie na určený účel

Varný panel sa môže používať len na prípravu jedál v domácnosti a podobných oblastiach. Podobnými oblastami sú:

- Použitie v predajniach, kanceláriách a podobnom pracovnom prostredí
- Použitie v poľnohospodárskych podnikoch
- Použitie zákazníkmi v hoteloch, moteloch a inom typickom obytnom prostredí
- Použitie v penziónoch s raňajkami

Nesmie sa používať v rozpore s určením a používanie je možné iba pod dohľadom.

Tu nájdete...

Prečítajte si, prosím, starostlivo informácie v tomto zošite predtým, než uvediete svoj varný panel do prevádzky. Nájdete tu dôležité bezpečnostné pokyny, pokyny na používanie, starostlivosť a údržbu prístroja, aby ste z Vášho prístroja mali dlhotrvajúce potešenie.

Ak by sa niekedy vyskytla porucha, najprv si pozrite kapitolu „Čo robiť pri problémoch?“ Menšie poruchy často môžete odstrániť sami a ušetriť tým zbytočné servisné náklady.

Tento návod starostlivo uschovajte. Odovzdajte tento návod na použitie a montáž novým majiteľom pre informáciu a bezpečnosť.

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pre zapojenie a činnosť

- Prístroje sú konštruované podľa príslušných bezpečnostných ustanovení.
- Pripojenie na siet', údržbu a opravy prístrojov smie vykonávať len autorizovaný odborník podľa platných bezpečnostných ustanovení. Neodborne vykonané práce ohrozujú Vašu bezpečnosť'.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a upozornenia.....	86
Pre zapojenie a činnosť	86
Pre varný panel všeobecne	86
Pre osoby	87
Popis prístroja	88
Obsluha senzorovými tlačidlami	89
Ovládanie	90
Obmedzenie prevádzkovej doby	90
Iné funkcie	90
Tipy na šetrenie energiou	90
Varné stupne	90
Ovládanie tlačidiel	91
Zapnutie varného panela a varnej zóny	91
Vypnutie varnej zóny	91
Vypnutie varného panela	91
Dvojkruhové zapojenie (ak je k dispozícii)	91
Zablokovanie / detská poistka	92
Vypínacia automatika (časovač)	92
Automatika počiatočnej fázy varenia	93
Cistenie a starostlivosť	94
Sklokeramický varný panel	94
Špeciálne znečistenia	94
Čo robiť pri problémoch?	95
Návod na montáž	96
Bezpečnostné pokyny pre montéra kuchynského nábytku	96
Montáž	96
Elektrická prípojka	98
Technické údaje	99
Uvedenie do prevádzky	99

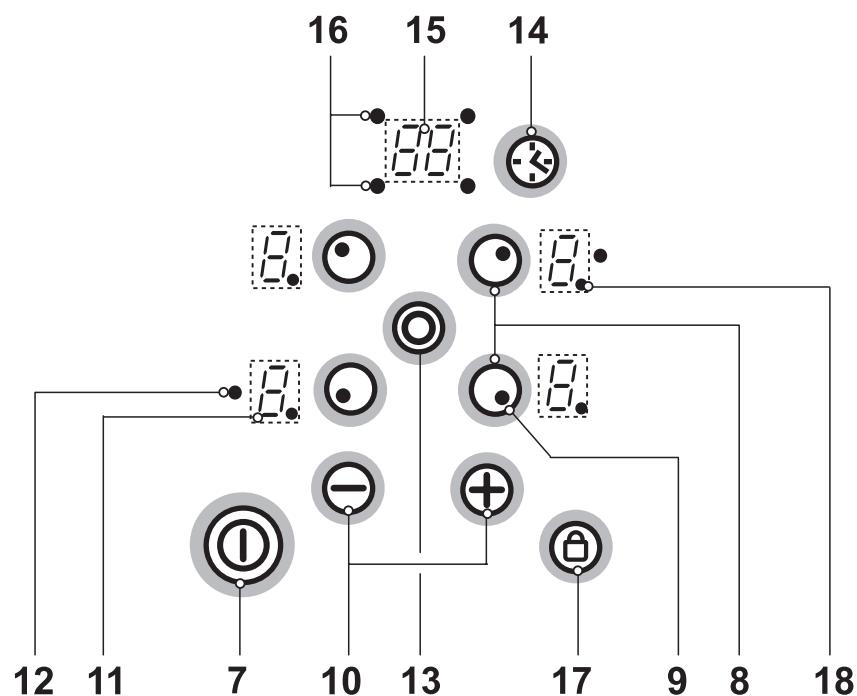
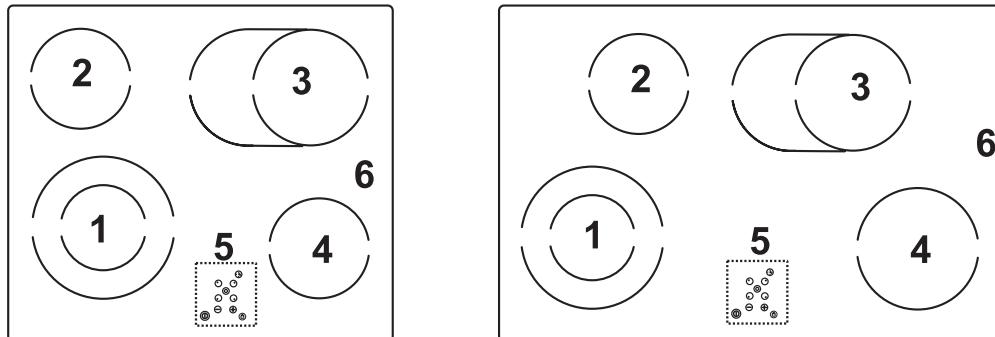
Pre varný panel všeobecne

- Nekladťte prázdne hrnce a panvice na zapnuté varné zóny. Zabráňte vyvareniu obsahu z hrncov, pretože pritom dochádza k nebezpečenstvu prehriatia hrncov!
- Pozor pri používaní dvojstenných hrncov. Z dvojstenných hrncov sa môže obsah nepozorované vyvariť! Toto následne vedie k poškodeniu hrnca a varného panelu. Za takéto poškodenia sa nepreberá záruka!
- Prepálené tuky a oleje sa môžu samy vznieť. Jedlá s tukmi a olejmi pripravujte len pod dohľadom. Zapálené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Vypnite prístroj a následne opatrne zakryte plamene napríklad pokrívkom alebo dekou na hasenie.
- Sklokeramická plocha je veľmi odolná. Zabráňte však pádu tvrdých predmetov na sklokeramickú plochu. Bodové rázové zatáženia môžu viest' k prasknutiu varného panela.
- Pri puklinách, trhlinách, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihned vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Ak by sa varný panel pre poruchu senzorového riadenia už nedal vypnúť, ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.
- Pozor pri práci s domácimi spotrebičmi! Napájacie vedenia nesmú prísť do styku s horúcimi varnými zónami.
- Nebezpečenstvo požiaru: nikdy nenechávajte predmety na varnej ploche.
- Nekladťte na varné zóny hliníkovú fóliu, resp. umelú hmotu. Nedávajte do blízkosti horúcej varnej zóny nič, čo sa môže topiť, napr. umelé hmoty, fóliu a najmä nie cukor a jedlá s vysokým obsahom cukru. Na zabránenie poškodeniam cukor ešte v horúcom stave ihneď úplne odstráňte zo sklokeramického varného panelu špeciálnou škrabkou na sklo.

- Nekladťte priamo pod varný panel horľavé, ľahko zápalné alebo deformovateľné predmety.
- Na varných zónach nikdy nezohrievajte zatvorené plechovky konzerv a viacvrstvové obaly. V dôsledku prívodu energie by mohli explodovať!
- Senzorové tlačidlá udržiavajte v čistote, pretože prístroj by mohol nečistoty rozpoznať ako prstový kontakt. Nikdy nekladťte na senzorové tlačidlá predmety (hrnce, utierky na riad atď.)!
- Ak z hrncov vykypí obsah až na senzorové tlačidlá, stlačte vypínacie tlačidlo.
- Horúce hrnce a panvice nesmú prekrývať senzorové tlačidlá. V takomto prípade sa prístroj automaticky vypne.
- Nikdy neflambujte pod odsávačom pary - tuk, nachádzajúci sa vo filtri, by pritom mohol začať horiť!
- Zabráňte opakovanejmu pripáleniu nečistôt.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!

Pre osoby

- Tieto prístroje môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatom skúseností a/alebo vedomostí v tom prípade, ak bude na ne dohliadať iná osoba, alebo ak od nej dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcich z používania tohto prístroja. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Povrchy ohrievacích a varných miest sa pri prevádzke zohrievajú. Z tohto dôvodu je zásadne potrebné zamedziť prístup malým det'om.
- Používať sa smú len ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka od výrobcu dosky sporáka alebo ochranné mriežky dosky sporáka alebo kryty dosky sporáka schválené výrobcom v návode na použitie dosky sporáka. Použitie nevhodných ochranných mriežok dosky sporáka alebo krytov dosky sporáka môže mať za následok úrazy.



Dekor sa môže od vyobrazení odlišovať.

1. Varná zóna vpredu vľavo
2. Varná zóna vzadu vľavo
3. Varná zóna vzadu vpravo
4. Varná zóna vpredu vpravo
5. Ovládací panel Touch-Control
6. Sklokeramický varný panel
7. Zapínacie/vypínacie tlačidlo

8. Tlačidlo výberu varnej zóny
9. Symbol priradenia pozície varnej zóny na sklokeramickom varnom paneli
10. Tlačidlo plus (zvýšenie) / Tlačidlo mínus (zníženie)
11. Indikácia varného stupňa
12. Kontrolka zapojenia kruhu (ak je k dispozícii)
13. Tlačidlo zapojenia kruhu
14. Tlačidlo časovača
15. Indikátor času
16. Kontrolka priradenia pozície varnej zóny na sklokeramickom varnom paneli (časovač)
17. Blokovacie tlačidlo
18. Kontrolka pripravenosti automatiky počiatočnej fázy

Obsluha senzorovými tlačidlami

Obsluha sklokeramického varného panela prebieha pomocou senzorových tlačidiel Touch-Control. Senzorové tlačidlá fungujú nasledujúcim spôsobom: špičkou prsta sa krátko dotknite symbolu na sklokeramickom povrchu. Každé správne stlačenie potvrdí zvukový signál. Ďalej sa senzorové tlačidlo Touch-Control označuje ako „tlačidlo“.

Zapínacie/vypínacie tlačidlo ① (7)

Týmto tlačidlom sa zapína a vypína celý varný panel. Toto tlačidlo je takpovediac hlavným vypínačom.

Tlačidlo výberu varnej zóny; napr. vpredu vľavo ⑧ (8)

Stlačením jedného z tlačidiel výberu varnej zóny, ktoré sú k dispozícii, sa vyberie varná zóna, pre ktorú sa následne dá nastaviť varný stupeň pomocou tlačidla plus alebo tlačidla mínus.

Tlačidlo plus + / Tlačidlo mínus - (10)

Týmito tlačidlami sa vykonávajú nastavenia varných stupňov alebo vypínacej automatiky. Tlačidlom mínus sa indikovaná hodnota zníži, tlačidlom plus zvýši. Indikovaná hodnota sa dá vymazať stlačením obidvoch tlačidiel súčasne.

Indikácia varného stupňa ⑪

Indikácia varného stupňa ukazuje zvolený varný stupeň alebo:

H Zvyškové teplo

E Automatika počiatočnej fázy varenia

Tlačidlo zapojenia kruhu ⑬ (13)

Na zapojenie ďalších ohrevných kruhov.

Tlačidlo časovača ⑭ (14)

Na programovanie vypínacej automatiky.

Blokovacie tlačidlo ⑯ (17)

Na zapnutie a vypnutie blokovania/detskej poistky.

Obmedzenie prevádzkovej doby

Varný panel má automatické obmedzenie prevádzkovej doby. Nepretržitá doba používania každej varnej zóny je závislá od zvoleného varného stupňa (pozri tabuľku).

Predpokladom je, že počas doby používania sa nevykoná žiadna zmena nastavenia varnej zóny. Keď sa aktivuje obmedzenie prevádzkovej doby, varná zóna sa vypne, zaznie krátky zvukový signál a na indikácii sa objaví H.

Nastavený varný stupeň	Obmedzenie prevádzkovej doby v hodinách
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Iné funkcie

Pri dlhšom alebo súčasnom stlačení jedného alebo viacerých senzorových tlačidiel (napr. kvôli hrncu omylom položenému na senzorové tlačidlá) nenastane žiadna spínacia funkcia.

Zaznie časovo obmedzený zvukový signál. Po niekoľkých sekundách sa prístroj vypne. Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.

Tipy na šetrenie energiou

Ďalej nájdete niekoľko dôležitých pokynov na efektívne zaobchádzanie s Vaším novým varným panelom a riadom na varenie z hľadiska šetrenia energiou.

- Priemer dna hrnca by mal byť rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Pri nákupe hrncov si uvedomte, že často sa udáva horný priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší ako dno hrnca.
- Tlakové hrnce sú pre uzavretý priestor na dusenie a pretlak obzvlášť časovo a energeticky nenáročné. Z dôvodu krátkeho času dusenia sa šetria vitamíny.
- Dbajte vždy na dostatok tekutiny v tlakovom hrnci, pretože pri vyvarení obsahu z hrnca by sa varná zóna a hrniec mohli poškodiť v dôsledku prehriatia.
- Hrnce na varenie podľa možnosti vždy prikryte vhodnou pokrievkou.
- Na každé množstvo jedla by sa mal použiť správny hrniec. Veľký, sotva naplnený hrniec si vyžaduje veľa energie.

Varné stupne

Ohrevný výkon varných zón sa dá nastaviť vo viacerých stupňoch. V tabuľke nájdete príklady použitia jednotlivých stupňov.

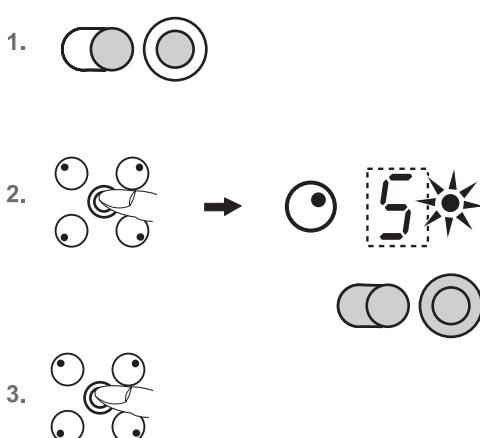
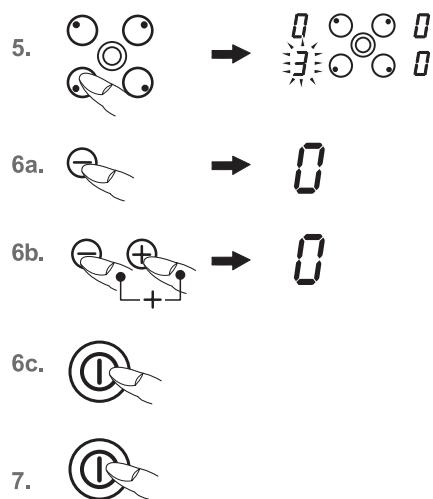
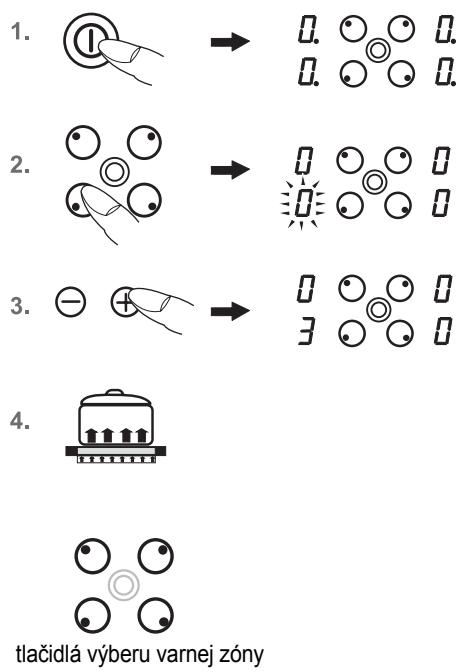
Varný stupeň	Vhodný na
0	Vypínacia poloha, využitie zvyškového tepla, udržiavanie teploty
1-2	Pokračujúce varenie menších množstiev (najnižší výkon)
3	Pokračujúce varenie
4-5	Pokračujúce varenie veľkých množstiev, pokračujúce praženie väčších kusov
6	Praženie, príprava záprážky
7-8	Praženie
9	Počiatočná fáza varenia, počiatočná fáza praženia, praženie (najvyšší výkon)

Indikácia zvyškového tepla

Sklokeramický varný panel je vybavený indikáciou zvyškového tepla H.



Pokiaľ po vypnutí svieti H, dá sa zvyškové teplo využiť na rozpúšťanie a udržiavanie teploty pokrmov. Po zhasnutí písma H môže byť varná zóna ešte horúca. Jestvuje nebezpečenstvo popálenia!



Ovládanie tlačidiel

Pri ovládaní, ktoré je tu popísané, sa očakáva po stlačení tlačidla (výberu) **následné stlačenie ďalšieho tlačidla**.

Stlačenie ďalšieho tlačidla sa musí uskutočniť zásadne **do 10 sekúnd**, inak výber zhasne.

Tlačidlá plus / mínus sa môžu stláčať jednotlivo alebo držať permanentne stlačené.

Zapnutie varného panela a varnej zóny

- Zapínacie/vypínacie tlačidlo** (1) stláčajte tak dlho, kým indikácie varného stupňa neukazujú 0. Ovládanie je pripravené na prevádzku.
- Následne stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. 0 pre varnú zónu vpred vľavo). Ukazovateľ varného stupňa vybranej varnej zóny bliká.
- Pomocou **tlačidla plus** (+) alebo **tlačidla mínus** (-) zvoľte varný stupeň.
Pomocou tlačidla plus sa zapne varný stupeň 1, pomocou tlačidla mínus varný stupeň 9.
- Na varnú zónu postavte **hrniec na varenie**.

Na súčasné varenie na iných varných zónach opakovane vykonajte body 2 až 4.

Vypnutie varnej zóny

- Ukazovateľ varného stupňa vybranej varnej zóny musí blikáť. Za týmto účelom príp. stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. 0 pre varnú zónu vpred vľavo).
- a) Viackrát stlačte **tlačidlo mínus** (-), kým ukazovateľ varného stupňa neukazuje 0 alebo
 - súčasne raz stlačte **tlačidlo mínus** (-) a **tlačidlo plus** (+). Varná zóna sa vypína priamo z každého varného stupňa alebo
 - stlačením **zapínacieho/vypínacieho tlačidla** (1). Vypne sa celý varný panel (vypnú sa všetky varné zóny).

Vypnutie varného panela

- Stlačte **zapínacie/vypínacie tlačidlo** (1). Varný panel sa úplne vypne nezávisle od nastavenia.

Dvojkruhové zapojenie (1) (ak je k dispozícii)

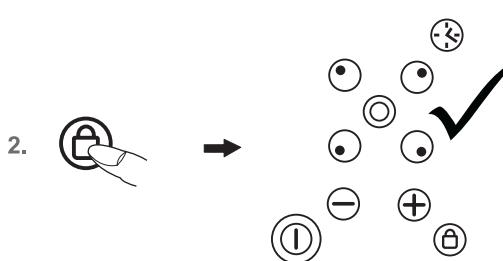
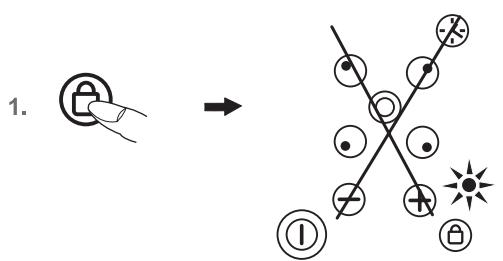
(Len pre varné zóny s viacerými ohrevnými kruhmi)

Zapojenie dvoch kruhov príslušnej varnej zóny môže nastať len po zapnutí zodpovedajúcej varnej zóny.

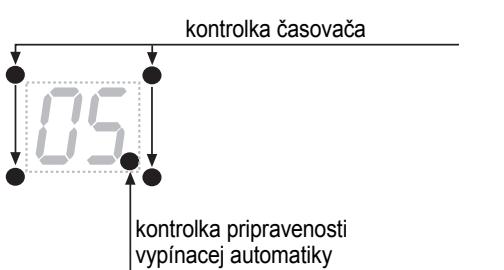
- Zvoľte požadovaný varný stupeň 1-9.
- Stlačením **tlačidla zapojenia kruhu** (1) zapnite druhý ohrevný kruh. Kontrolka zapojenia kruhu sa rozsvieti.
- Opäťovným stlačením **tlačidla zapojenia kruhu** (1) sa vonkajší ohrevný kruh vypne. Kontrolka zapojenia kruhu sa zhasne.

Upozornenie

- Manuálne pripojiteľné ohrevné kruhy sa automaticky zrušia, keď sa vypne varná zóna.



1. 8
- 2.
- 3.
4. -
- 5.



Zablokovanie / detská poistka

Zablokováním sa dá uzamknúť ovládanie a určité nastavenie (napr. varný stupeň 4). Iba zapínanie/vypínanie tlačidlo zostáva funkčné na vypnutie panela.

Zablokovanie sa dá aktivovať tak pri vypnutom ako aj pri zapnutom varnom paneli. Aktivované zablokovanie sa zachová aj pri vypnutom varnom paneli. Tako slúži zablokovanie aj ako detská poistka na uzamknutie varného panela proti neúmyselnému alebo úmyselnému ovládaniu.

Aktivácia zablokovania

1. **Blokovacie tlačidlo** stlačajte tak dlho, kym nezaznie zvukový signál. Kontrolná žiarovka zablokovania svieti. Zablokovanie je aktivované, tlačidlá sú uzamknuté.

Zrušenie zablokovania

2. **Blokovacie tlačidlo** stlačajte tak dlho, kym nezaznie zvukový signál. Kontrolka zablokovania zhasne a zablokovanie je zrušené.

Upozornenie

Po pripojení k sieti alebo výpadku siete je zablokovanie aktivované.

Vypínacia automatika (časovač)

Pomocou vypínacej automatiky sa každá zapnutá varná zóna po nastaviteľnom čase automaticky vypne. Dajú sa nastaviť časy varenia od 1 do 99 minút.

1. Zapnite varný panel. Zapnite jednu alebo viaceré varné zóny a zvoľte požadované varné stupne.
2. Stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. vpred vľavo). Indikátor varného stupňa vybranej varnej zóny bliká.
3. Následne stlačte **tlačidlo časovača** . Svieti kontrolka pripravenosti vypínacej automatiky.
4. Následne stlačením **tlačidla plus** alebo **tlačidla minus** zadajte čas varenia od 1 do 99 minút. Pri tlačidle plus začína indikovaná hodnota na 01, pri tlačidle minus na 99.

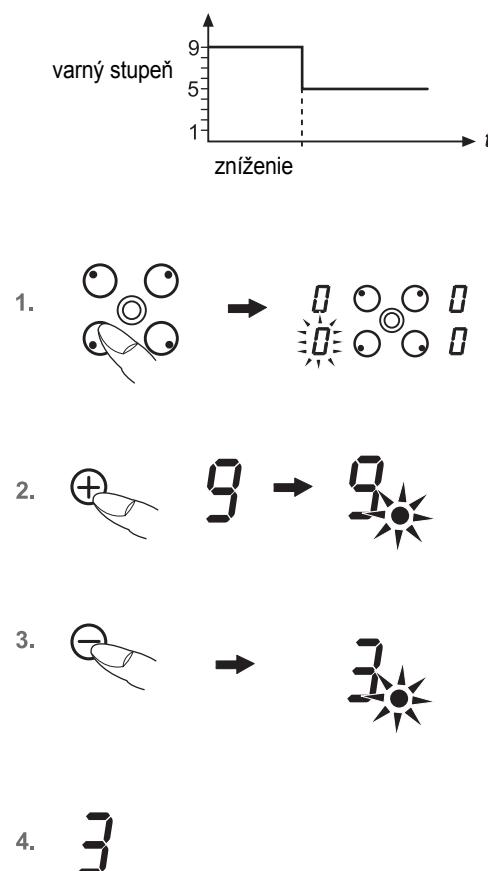
Dôležité: Časovač je možné zapnúť len vtedy, ak ste predtým zaplnili varné zóny (varný stupeň väčší ako 0).

Na naprogramovanie vypínacej automatiky pre ďalšiu varnú zónu znova vykonajte krok 2 až 4.

5. Po uplynutí času sa varná zóna vypne. Zaznie časovo obmedzený zvukový signál, ktorý sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou zapínanieho/vypínanieho tlačidla).

Upozornenie

- Na kontrolu uplynutého času (vypínacia automatika) stlačte príslušné tlačidlo na výber varnej zóny. Indikovaná hodnota sa dá odčítať.
- Keď sú naprogramované viaceré varné zóny s vypínacou automatikou, zobrazí sa na indikátore časovača vždy varná zóna s najkratším časom.
- Predčasné vymazanie vypínacej automatiky: Vyberte príslušnú varnú zónu, stlačte **tlačidlo časovača** a pomocou tlačidla plus alebo mínus zmenťte alebo vynulujte hodnotu časovača.



Automatika počiatočnej fázy varenia

Pri automatike počiatočnej fázy varenia prebieha začiatok varenia na varnom stupni 9. Po určitom čase sa automaticky prepne na nižší pokračujúci varný stupeň (1 až 8).

Pri použíti automatiky počiatočnej fázy varenia sa musí zvolať iba pokračujúci varný stupeň, na ktorom sa má strava ďalej dusiť, pretože elektronika naň prepne samostatne.

Automatika počiatočnej fázy varenia je vhodná pre jedlá, ktoré sa na panel postavia v chladnom stave, s veľkým výkonom sa zohrajú a na pokračujúcim varnom stupni sa nemusia stále sledovať (napr. varenie mäsa do polievky).

1. Uvedte varnú zónu do prevádzky. Ukazovateľ varného stupňa vybranej varnej zóny musí blikať. Za týmto účelom príp. stlačte **tlačidlo výberu varnej zóny** (napr. pre varnú zónu vpredu vľavo).
2. Nastavte varný stupeň 9. Opäťovným stlačením **tlačidla plus** sa aktivuje automatika počiatočnej fázy varenia. Svieti kontrolka pripravenosti automatiky počiatočnej fázy varenia.
3. Hned' potom zvolte pomocou **tlačidla mínus** nižší pokračujúci varný stupeň 1 až 8.
4. Automatika počiatočnej fázy varenia prebieha podľa programu. Po určitom čase (pozri tabuľku) proces varenia pokračuje na pokračujúcim varnom stupni. Kontrolka pripravenosti automatiky počiatočnej fázy varenia zhasne.

Nastavený varný stupeň	Automatika počiatočnej fázy varenia Čas (min:sek)
1	1:11
2	2:44
3	4:47
4	5:28
5	6:29
6	1:11
7	2:44
8	2:44
9	-:-

Upozornenie

- Počas automatiky počiatočnej fázy varenia sa dá pokračujúci varný stupeň zvýšiť pomocou **tlačidla plus** .
- Stlačenie **tlačidla mínus** vypne automatiku počiatočnej fázy varenia.
- Ak sa po aktivácii automatiky počiatočnej fázy varenia ponechá stupeň 9 a nezvolí sa žiadny nižší pokračujúci varný stupeň, tak sa automatika počiatočnej fázy varenia po 10 sekundách automaticky vypne a zachová sa stupeň 9.



- Pred čistením varný panel vypnite a nechajte vychladnúť.
- Sklokeramický varný panel sa nesmie v žiadnom prípade čistiť prístrojom na parné čistenie ani podobným!
- Pri čistení dbajte na to, aby sa **zapínacie/vypínacie tlačidlo** utieralo len krátko. Tým sa zabráni nechcenému zapnutiu!

Sklokeramický varný panel

Dôležité! Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. hrubé prostriedky na drhnutie, abrazívne čističe hrncov, odstraňovače hrdze a škvŕn atď.

Čistenie po použití

1. Celý varný panel čistite vždy vtedy, keď je znečistený - najlepšie po každom použití. Používajte vlhkú handru a trochu prostriedku na ručné umývanie riadu. Potom vytrite varný panel čistou utierkou do sucha tak, aby na povrchu nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

Týždenná starostlivosť

2. Raz za týždeň dôkladne vyčistite a ošetrite celý varný panel bežnými čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku.

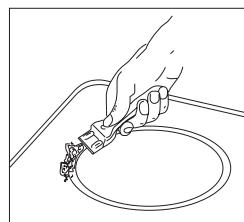
Bezpodmienečne dodržte pokyny príslušného výrobcu.

Čistiace prostriedky vytvárajú pri nanášaní ochranný film, ktorý pôsobí odpudivo na vodu a nečistoty. Všetky nečistoty zostávajú na filme a následne sa dajú ľahšie odstrániť. Potom plochu vytrite do sucha čistou utierkou. Na povrchu nesmú zostať žiadne pozostatky čistiacich prostriedkov, pretože pri zohriatí pôsobia agresívne a menia povrch.

Špeciálne znečistenia

Silné znečistenia a škvŕny (vápenaté škvŕny, perlet'ovo lesklé škvŕny) sa dajú najlepšie odstrániť, keď má varný panel ešte teplotu príjemnú na dotyk. Za týmto účelom používajte bežné čistiace prostriedky. Pritom postupujte tak, ako je popísané v bode 2.

Vykypené jedlá najprv namočte vlhkou handrou a následne odstráňte zvyšky nečistôt špeciálnou škrabkou na sklo pre sklokeramické varné panely. Potom plochu vyčistite, ako je popísané v bode 2.



Pripálený cukor a roztavenú umelú hmotu odstráňte ihned - ešte v horúcom stave - škrabkou na sklo. Potom plochu vyčistite, ako je popísané v bode 2.

Zrnká piesku, ktoré prípadne padnú na varnú plochu pri škrabaní zemiakov alebo čistení šalátu, môžu pri posúvaní hrncov spôsobiť škrabance. Preto dbajte na to, aby na povrchu nezostávali žiadne zrnká piesku.

Farebné zmeny varného panela nemajú žiadny vplyv na funkčnosť a stabilitu sklokeramiky. Nejde pritom o poškodenie varného panela, ale o neodstránené a preto pripálené zvyšky.

Lesklé miesta vznikajú oderom dna hrncov, najmä pri používaní riadu na varenie s hliníkovým dnom alebo používaním nevhodných čistiacich prostriedkov. Dajú sa len ľahko odstrániť bežnými čistiacimi prostriedkami. Čistenie prípadne viackrát opakujte. Používaním agresívnych čistiacich prostriedkov a oderom dnami hrncov sa dekor časom obrúsi a vzniknú tmavé škvŕny.



Nekvalifikované zásahy a opravy prístroja sú nebezpečné, pretože hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom a nebezpečenstvo skratu. Nevykonávajte ich v záujme zamedzenia telesných úrazov a poškodení prístroja. Takéto práce preto nechajte vykonávať len odborníka na elektriku, ako napr. Technické služby zákazníkom.

Všimnite si, prosím

Ak by sa na Vašom prístroji vyskytli poruchy, preverte podľa tohto návodu na použitie, či nedokážete príčiny odstrániť sami.

Ďalej nájdete tipy na odstraňovanie porúch.

Poistky opakovane vypadávajú?

- Zavolajte Technické služby zákazníkom alebo elektroinštalatéra!

Varný panel sa nedá zapnúť?

- Neaktivovala sa poistka domovej inštalačie (poistková skrinka)?
- Je zapojený napájací kábel?
- Po pripojení k sieti alebo výpadku siete je blokovanie aktivované (pozri kapitolu Zablokovanie/detská poistka).
- Nie sú senzorové tlačidlá čiastočne prekryté vlhkou utierkou, tekutinou alebo kovovým predmetom? Odstráňte ich.

Varný panel, resp. varná zóna sa náhle vypne

- Nestlačili ste mylom zapínanie/vypínanie tlačidlo?
- Nie sú senzorové tlačidlá čiastočne prekryté vlhkou utierkou, tekutinou alebo kovovým predmetom? Zaznie časovo obmedzený zvukový signál. Po niekoľkých sekundách sa prístroj vypne. Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
- Aktivovalo sa bezpečnostné vypínanie, t.j. používanie jedného varného stupňa bez zmeny prekročilo určitý čas? Pozri odsek „Obmedzenie prevádzkovej doby“.

Vypnutie varnej plochy nie je možné.

- Elektronický konštrukčný prvok je chybný.
Vypnite poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

Varná plocha sa nezohrieva.

- Varná plocha je poškodená. Zavolajte Služby zákazníkom.
- Vnútorný kruh viackruhovej varnej zóny je poškodený. Funkčný vonkajší kruh v žiadnom prípade ďalej neprevádzkujte. Ihneď zavolajte Služby zákazníkom.

Varný panel vydáva zvuky (klikanie, resp. praskanie) alebo sa pri zapnutí varnej plochy ozýva bzúčanie?

- Má to technickú príčinu a nemá žiadnený vplyv na kvalitu a funkčnosť.

LED ukazovateľ varných stupňov, resp. indikácia zvyškového tepla H nesveti alebo svieti len čiastočne.

- LED ukazovateľ je chybný. Zavolajte Služby zákazníkom. Nebezpečenstvo popálenia, lebo nie je zaručené varovanie pred vysokou teplotou.

Má varný panel trhliny alebo praskliny?

- Pri puklinách, trhlinách, prasklinách alebo iných poškodeniach sklokeramiky dochádza k riziku zasiahnutia elektrickým prúdom. Zariadenie okamžite odstavte z prevádzky. Ihneď vypnite domovú poistku a zavolajte Služby zákazníkom.

Zobrazila sa chyba F0?

- Riadenie Touch-Control má chybu po kalibrovaní. Odpojte varný panel na niekoľko sekúnd od siete (reset). Ak sa po pripojení k sieti alebo nakalibrovaní znova vyskytne chyba, zavolajte oddelenie služieb zákazníkom.
Ak sa chyba vyskytne počas každodennej prevádzky, zavolajte na oddelenie služieb zákazníkom. Pozri časť Uvedenie do prevádzky (Kalibrácia)

Zobrazila sa chyba Fc?

- Varný panel je príliš horúci. Po vychladnutí znova funguje ako obvykle.

Zobrazila sa chyba Ft alebo FE?

- Snímač teploty Touch-Control má poruchu. Nechajte varný panel vychladnúť. Ak sa chyba zobrazuje aj naďalej, zavolajte na oddelenie služieb zákazníkom.

Zobrazila sa chyba FL?

- Príliš veľké svetelné pomery pre správnu funkciu riadenia Touch-Control, napr. v dôsledku príliš silného halogénového osvetlenia odsávača párov.
Po znížení svetelných pomerov bude riadenie znova fungovať normálne.

Zobrazila sa chyba FJ, FU, FA alebo FC?

- Interná kontrola softvéru. Po uplynutí chyba zmizne.
Ak sa chyba zobrazuje aj naďalej, zavolajte na oddelenie služieb zákazníkom.

Zobrazila sa chyba Fr?

- Chyba funkcie relé.
Odpojte varný panel na niekoľko sekúnd od siete (reset). Ak sa chyba znova vyskytne po pripojení k sieti, zavolajte na oddelenie služieb zákazníkom.

Bezpečnostné pokyny pre montéra kuchynského nábytku

- Dyhy, lepidlo, resp. umelohmotné povrhy susediaceho nábytku musia byť odolné voči teplote ($>75^{\circ}\text{C}$). Ak dyhy a povrhy nie sú voči teplote dostatočne odolné, môžu sa deformovať.
- Ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- Použitie zakončovacích líšť od steny z masívneho dreva na pracovnej doske za varným panelom je prípustné, pokiaľ sa dodržia minimálne vzdialenosť podľa montážnych náčrtov.
- Je potrebné dodržať minimálne vzdialenosť drážkových výrezov dozadu podľa montážného náčrtu.
- Pri zabudovaní priamo vedľa vysokej skrine je potrebné dodržať bezpečnostnú vzdialenosť najmenej 50 mm. Bočná plocha vysokej skrine musí byť opláštená tepelne odolným materiáлом. Z pracovno-technických dôvodov by však vzdialenosť mala byť najmenej 300 mm.
- Vzdialenosť medzi varným panelom a odsávačom párov musí byť najmenej taká veľká, ako je zadané v návode na montáž odsávača párov.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyrén, klince atď.) musia byť odstránené z dosahu detí, pretože tieto diely predstavujú možné zdroje nebezpečenstva. Malé časti by mohli byť prehltnuté a fólie predstavujú nebezpečenstvo zadusenia.

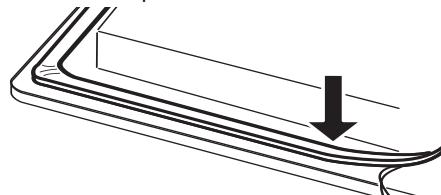
Montáž

Dôležité pokyny

- Prípadné priečne lišty pod pracovnou doskou musia byť odstránené najmenej v oblasti výrezu pracovnej dosky.
- Ak je varný panel nad časťami nábytku (bočné steny, zásuvkové skrinky atď.), musí sa zabudovať deliaca stena s minimálnou vzdialenosťou 20 mm od spodnej strany varného panela tak, aby neboli možný náhodný kontakt. Deliaca stena musí byť odstrániteľná len nástrojmi.
- Je potrebné sa postarať o to, aby sa kvôli nebezpečenstvu požiaru priamo vedľa varného panela neumiestňovali, resp. nekládli horľavé, ľahko zápalné alebo teplom deformovateľné predmety.

Utesnenie varného panela

Pred montážou je potrebné bez medzier uložiť priložené tesnenie varného panela.



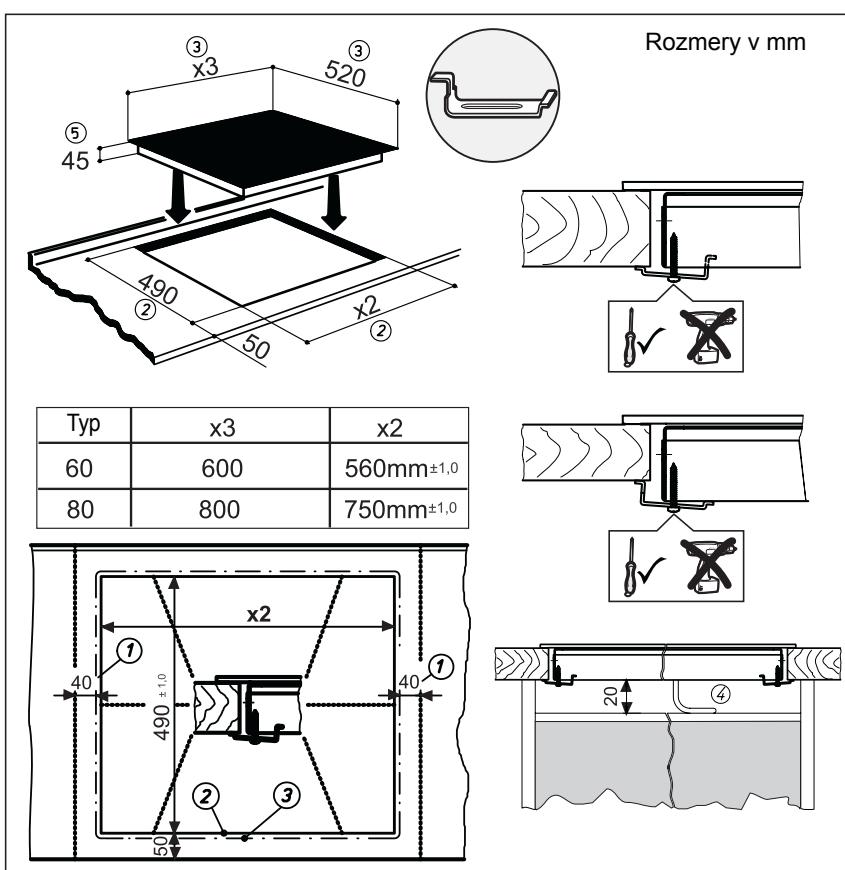
- Musí sa zabrániť vniknutiu kvapalín medzi okrajom varného panela a pracovnou doskou alebo medzi pracovnou doskou a stenou do elektrických spotrebičov prípadne zabudovaných pod nimi.
- Pri zabudovaní varného panela do nerovnej pracovnej dosky, napr. s keramickým alebo podobným obkladom (kachličky atď.) je potrebné odstrániť tesnenie, príp. sa nachádzajúce na varnom paneli a vykonať utesnenie varnej plochy od pracovnej dosky plastickými tesniacimi materiálmi (tmel).
- Varný panel v žiadnom prípade neoblepujte silíkom!** V takomto prípade sa znemožní neskoršia demontáž varného panela bez jeho zničenia.

Výrez pracovnej dosky

Výrez pracovnej dosky by sa mal vykonať podľa možnosti presne, dobrým rovným plôvým listom alebo hornou frézkou. Rezné plochy by sa následne mali prelakovovať, aby sa do nich nemohla dostať vlhkosť.

Výrez pre varný panel sa vyhotovuje podľa obrázkov.

Sklokeramická varná plocha musí bezpodmienečne dosadať v rovine a líčovať. Prepnutie môže viest' k zlomeniu sklenej dosky. Skontrolujte bezchybné dosadnutie a položenie tesnenia varnej plochy bez medzier.



- Varný panel nasadte a vyrovnejte.
- Zospodu nasadte styčnice so skrutkami na pripravené upevňovacie diery, vyrovnejte a dotiahnite.
- Skrutky doťahujte len ručným skrutkovačom; nepoužívajte akumulátorový skrutkovač.
- Dbajte na správnu polohu styčnice pri tenkých pracovných doskách.
- Ak nie je možné pripojenie príchytky pri veľmi tenkých pracovných doskách, musí sa v oblasti príchytek podložiť vhodná lišta.

Dôležité:

Šikmé uloženie alebo prepnutie pri zabudovaní sklokeramického varného panelu spôsobuje nebezpečenstvo zlomenia!

- Minimálna vzdialenosť od susedných stien
- Rozmer vyfrézovania
- Vonkajší rozmer varného panela
- Priechodka kábla v zadnej stene
- Montážna výška

Elektrická prípojka

- Elektrické zapojenie smie vykonať len autorizovaný odborník!**
- Zákonné predpisy a podmienky zapojenia miestneho rozvodného podniku musia byť bezpodmienečne dodržané.
- Pri zapájaní prístroja je potrebné počítať so zariadením, ktoré umožní odpojenie prístroja so šírkou otvoru kontaktu najmenej 3 mm od siete vo všetkých pôloch. Za vhodné deliacie zariadenie sa považuje istič vedenia, pojistky a istenia.
Pri zapájaní a opravách odpojte prístroj pomocou jedného z týchto zariadení od prúdu.
- Ochranný vodič musí byť dimenzovaný v takej dĺžke, aby pri zlyhaní odľahčenia od tahu bol namáhaný t'ahom až po žilách napájacieho kabla, ktoré sú pod prúdom.
- Prebytočná dĺžka kabla sa musí vytiahnuť zo zabudovanej oblasti pod prístrojom.
- Dbajte na to, aby existujúce siet'ové napätie bolo zhodné s napätiom na typovom štítku.
- Kompletná ochrana pred dotykom musí byť zaručená pomocou zabudovania.
- Výstraha: Nesprávne zapojenie môže viest' k zničeniu ovládacej elektroniky.**

Prípadacie hodnoty

Siet'ové napätie: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz

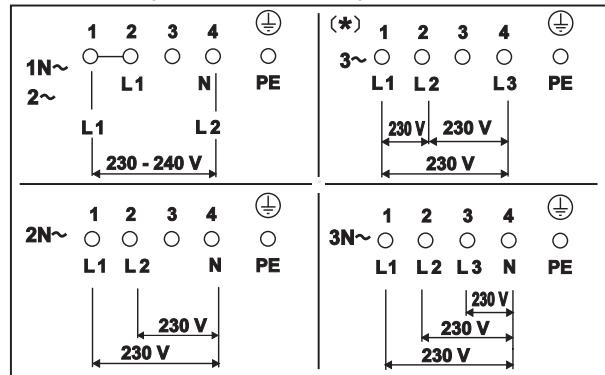
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Menovité napätie komponentov: 220-240 V

Nie je vybavený originálnym napájacím vedením

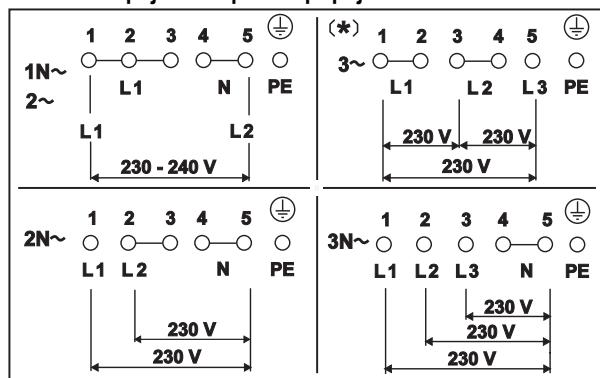
- Pri zapájaní sa musí uvoľniť kryt prípojnej zásuvky na spodnej časti prístroja, aby bolo možné dostať sa k pripájacej svorkе. Po zapojení sa musí kryt zasa upevníť a napájacie vedenie sa musí zaistiť odľahčovacou sponou.
- Napájacie vedenie musí zodpovedať najmenej typu H05 RR-F.

Možnosti zapojenia: 5-pólová prípojka



* Pozor! Zvláštna prípojka 230 - 240 V 3~ !

Možnosti zapojenia: 6-pólová prípojka

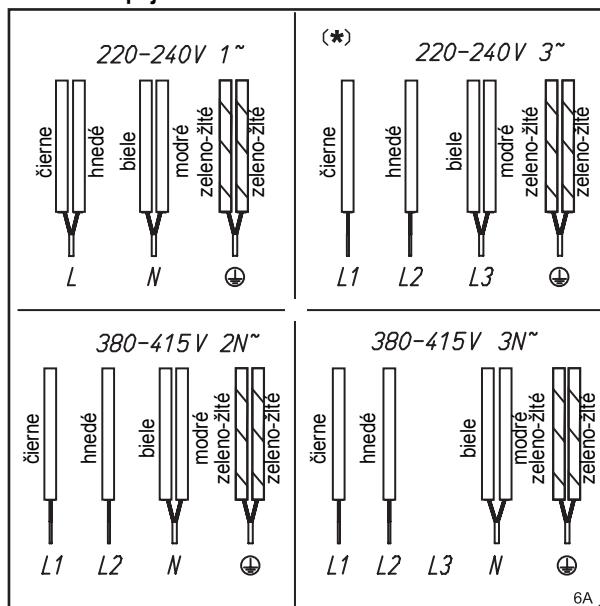


* Pozor! Zvláštna prípojka 230 - 240 V 3~ !

Vybavený originálnym napájacím vedením

- Varný panel je od výrobcu vybavený napájacím vedením odolným proti teplote.
- Pripojenie na siet' sa vykonáva podľa schémy pripojenia, okrem napájacieho vedenia, ktoré je už vybavené zástrčkou.
- Ak je siet'ový prívod tohto prístroja poškodený, musí sa vymeniť za osobitný siet'ový prívod. Kvôli zamedzeniu vzniku ohrození smie túto výmenu vykonať iba výrobca alebo jeho zákaznícky servis.

Možnosti zapojenia

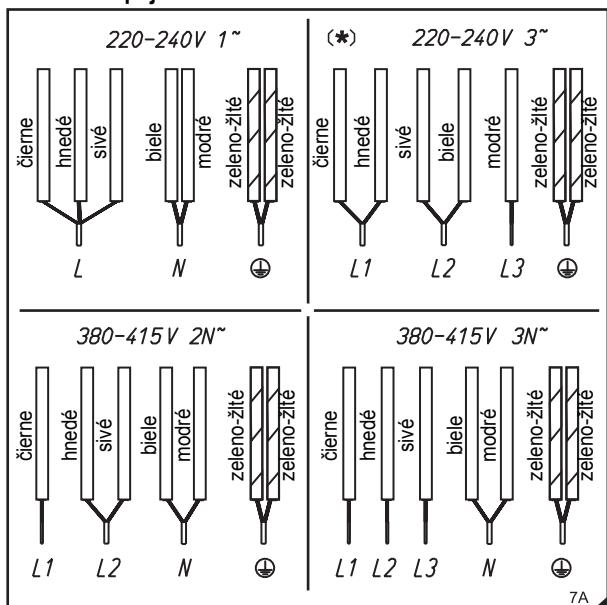


* Pozor! Zvláštna prípojka 230 - 240 V 3~ !

Návod na montáž

SK

Možnosti zapojenia

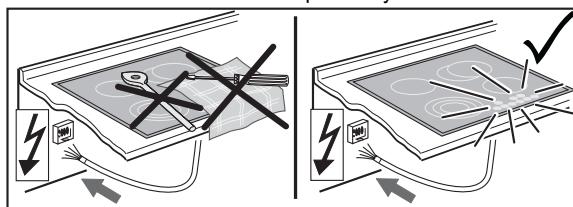


* Pozor! Zvláštna prípojka 230 - 240 V 3~ !

Uvedenie do prevádzky

Po zabudovaní panela a po zapojení napájacieho napäťia (sieťová prípojka) sa najprv uskutoční samočinný test ovládania a zobrazí sa servisná informácia pre zákaznícky servis.

Dôležité: Pre pripojenie k sieti nesmú byť na senzorových tlačidlach Touch-Control žiadne predmety!



Povrch varného panela krátko pretrite hubkou a oplachovacou vodou a následne ho vytrite dosucha.

Dôležité:

Po pripojení k sieti alebo výpadku siete je blokovanie aktivované (pozri kapitolu Zablokovanie/detská poistka).

Kalibrácia

Stlačením **blokovacieho tlačidla** (①) sa vykoná kalibrácia riadenia.

Pritom je dôležité, aby ste blokovacie tlačidlo stlačili bez rukavíc, čistými prstami a zľahka.

Technické údaje

Rozmery varného panelu	45 x 580 x 510
výška/ šírka/ hĺbka mm	
Montážne rozmery	
šírka/ hĺbka mm	560 x 490
Varné zóny	
vpredu vľavo Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
vzadu vľavo Ø cm / kW	14,5/ 1,2
vzadu vpravo Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
vpredu vpravo Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Varný panel celkom kW	7,0

Rozmery varného panelu	45 x 770 x 510
výška/ šírka/ hĺbka mm	
Montážne rozmery	
šírka/ hĺbka mm	750 x 490
Varné zóny	
vpredu vľavo Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
vzadu vľavo Ø cm / kW	14,5/ 1,2
vzadu vpravo Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
vpredu vpravo Ø cm / kW	18/ 1,8
Varný panel celkom kW	7,6

Evacuarea ambalajului

Evacuați ambalajul de transport într-un mod cât mai ecologic posibil. Reciclarea materialelor de ambalaj în circuitul materialelor refolosibile economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri.

Evacuarea aparatelor uzate



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie considerat un deșeu menajer obișnuit, ci trebuie predat la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Prin contribuția dumneavoastră la salubrizarea corectă a acestui produs, protejați mediul înconjurător și sănătatea concetăenilor dumneavoastră. Mediul și sănătatea sunt periclitate prin aruncarea în condiții necorespunzătoare. Informații suplimentare despre reciclarea acestui produs le primiți de la primăria dumneavoastră, de la firma de salubritate și de la societatea de la care ati achiziționat acest produs.

Utilizarea conform destinației

Plita de electrică trebuie utilizată în mod exclusiv pentru prepararea alimentelor în cadrul gospodăriei și în medii asemănătoare. Mediile asemănătoare sunt:

- utilizarea în spații comerciale, birouri și alte medii de lucru similar;
- utilizarea în întreprinderi agricole;
- utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii tipice de locuit;
- utilizarea în pensiuni cu mic dejun.

Ea nu trebuie utilizată în alte scopuri și trebuie utilizată numai sub supraveghere.

Aici găsiți...

Vă rugăm să citiți cu atenție informațiile din acest manual înainte de a pune în funcțiune plita electrică. Aici găsiți indicații importante pentru securitatea dumneavoastră, modul de utilizare, îngrijire și întreținere a aparatului, pentru a vă bucura pe o perioadă îndelungată de aparatul dumneavoastră.

Dacă totuși intervine vreodată o defecțiune, consultați mai întâi capitolul „Ce este de făcut în cazul unor probleme?” De multe ori puteți remedia dumneavoastră defecțiunile minore și astfel economiți costuri inutile de reparații.

Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni de utilizare. Vă rugăm să transmiteți mai departe noului posesor aceste instrucțiuni de utilizare și de montare pentru informare și pentru securitate.

Instrucțiuni de siguranță și avertizări

Pentru racordare și funcționare

- Aparatele sunt construite în conformitate cu prevederile de securitate în vigoare.
- Racordarea la rețea, întreținerea și reparațiile aparatelor trebuie executate în mod exclusiv de către un specialist autorizat în conformitate cu normele și dispozițiile de securitate în vigoare. Lucrările efectuate în mod necorespunzător vă periclitează securitatea.

Cuprins

Instrucțiuni de siguranță și avertizări	100
Pentru racordare și funcționare.....	100
Pentru plita electrică în general	100
Pentru persoane	101
Descrierea aparatului.....	102
Operare cu ajutorul tastelor tactile	103
Deservirea.....	104
Limitare a duratei de funcționare	104
Alte funcții	104
Sfaturi pentru economisirea energiei	104
Trepte de încălzire	104
Acționarea tastelor	105
Pornirea plitei electrice și a zonei de încălzire	105
Oprirea zonei de încălzire	105
Oprirea plitei electrice	105
Activarea a două circuite de încălzire (dacă există).....	105
Blocare / siguranță pentru copii	106
Dispozitiv automat de oprire (temporizator)	106
Sistem automat de preîncălzire rapidă	107
Curățarea și îngrijirea	108
Plită electrică din vitroceramică	108
Murdărire specifică.....	108
Ce este de făcut în cazul unor probleme?	109
Indicații de montare	110
Indicații de securitate pentru persoana care montează mobilierul de bucătărie	110
Montarea.....	110
Racord electric.....	112
Date tehnice	113
Punerea în funcțiune	113

- Dacă s-a deteriorat cablul acestui aparat de racordare la rețea, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul său de deservire sau o persoană calificată similar, pentru a evita orice pericol.
- Utilizarea aparatului cu un comutator temporizat extern sau cu un sistem extern de telecontrol este interzisă.

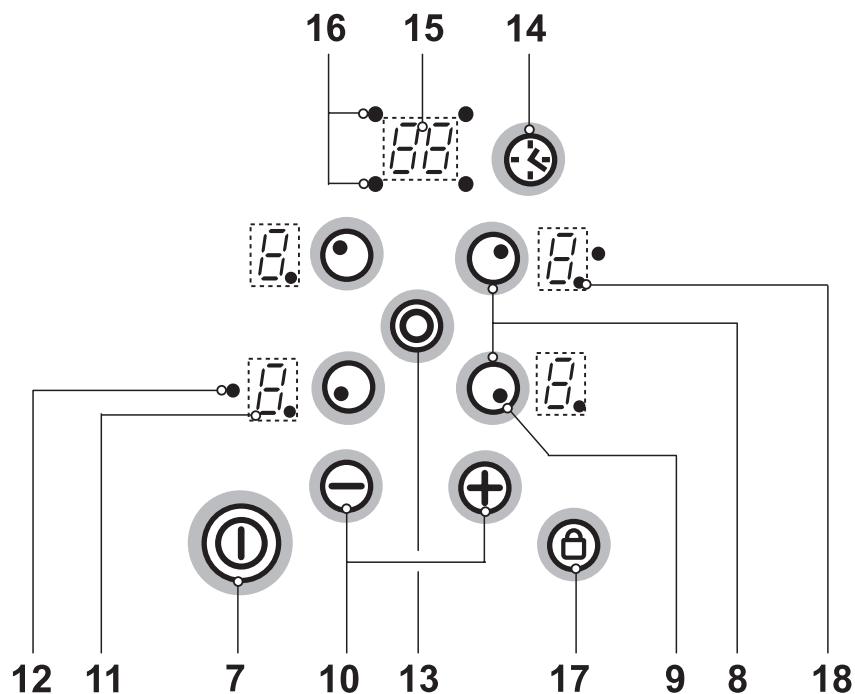
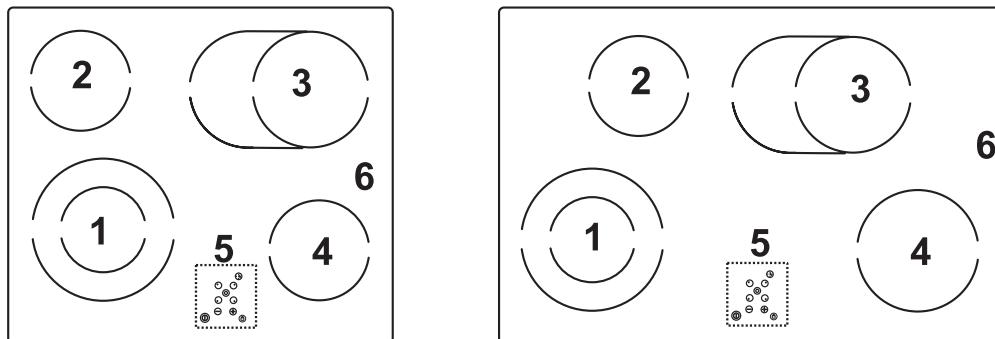
Pentru plita electrică în general

- Nu așezați vase și tigăi goale pe zone de încălzire pornite. Evitați fierberea până la evaporare, pericol de supraîncălzire a vaselor!
- Atenție la utilizarea vaselor cu fierbere înăbușită. Fără supraveghere, din vasele cu fierbere înăbușită se poate evapora toată apa! Acest lucru cauzează în consecință deteriorări ale vaselor și ale plitei. Nu ne asumăm niciun fel de răspundere pentru asemenea daune!
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot autoaprinde. Mâncărurile cu grăsimi și uleiuri trebuie pregătite numai sub supraveghere. Grăsimile și uleiurile aprinse nu trebuie niciodată stinse cu apă! Opriti aparatul și apoi acoperiți cu grijă flăcările, de ex. cu un capac sau cu o pătură antifoc.
- Suprafața din vitroceramică este foarte rezistentă. Evitați totuși căderea unor obiecte dure pe suprafața de vitroceramică. Solicitările punctiforme de impact pot cauza spargerea plitei.
- În cazul unor ruperi, ciobiri, fisuri sau al altor deteriorări ale vitroceramicii, există pericolul de electrocutare. Scoateți imediat aparatul din funcțiune. Dezactivați imediat siguranța din casă și sunați la serviciul de deservire.
- Dacă nu se mai poate dezactiva plita electrică din cauza unui defect al dispozitivului de comandă a senzorilor, scoateți imediat siguranța electrică a casei/apartamentului și apelați la Serviciul pentru clienți.
- Atenție la lucrările cu aparatelor casnice! Cablurile de racordare nu trebuie să intre în contact cu suprafetele fierbinți a zonelor de încălzire.
- Pericol de incendiu: nu depozitați niciodată obiecte pe plita electrică.
- Nu așezați folie de aluminiu, respectiv material plastic pe zonele de încălzire. Îndepărtați toate obiectele care se pot topi din zonele de încălzire, de exemplu materiale plastice, folie, în special zahăr și alimente care conțin mult zahăr. Pentru a evita deteriorările, îndepărtați imediat complet zahărul în stare fierbinte cu o racletă specială pentru sticlă de pe plita electrică din vitroceramică.

- Nu așezați direct sub plită obiecte periculoase, ușor inflamabile sau deformabile.
- Nu încălziți pe zonele de încălzire niciodată cutii de conserve închise și ambalaje multistrat. Din cauza aportului de energie acestea ar putea exploda!
- Păstrați curate tastele tactile, deoarece murdăria ar putea fi interpretată de aparat ca un contact cu degetele. Nu așezați niciodată obiecte (vase, cârpe de bucătărie și aşa mai departe) pe tastele tactile!
- Atunci când vasele fierb și se revarsă până la nivelul tastelor tactile, vă recomandăm să activați butonul de oprire.
- Vasele și tigăile fierbinți nu trebuie să acopere tastele tactile. În acest caz, aparatul se oprește în mod automat.
- Nu flambați niciodată sub o hotă de evacuare – grăsimea aflată în filtru se poate aprinde!
- Evitați prinderea repetată prin ardere a murdăriei.
- Plita electrică din vitroceramică nu trebuie în niciun caz curătată cu un aparat de curățare cu aburi sau cu dispozitive asemănătoare!

Pentru persoane

- Utilizarea acestui aparat este permisă copiilor mai mari de 8 ani și persoanelor cu capacitate fizice, senzoriale sau psihice reduse și persoanelor fără experiență suficientă și/sau cunoștințe suficiente, dacă acestea sunt supravegheate sau dacă au primit instrucțiuni despre modul de utilizare în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele care decurg din utilizare. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Executarea lucrărilor de curățare și întreținere a aparatului care revin din partea utilizatorului nu trebuie executate de către copii, decât dacă aceștia sunt supravegheați.
- Suprafețele ochiurilor de încălzire și de fierbere devin fierbinți în timpul funcționării. Din acest motiv, copiii mici trebuie din principiu ținuți la distanță.
- Trebuie utilizate exclusiv acele grătare de protecție a ochiurilor de gătit sau capace ale ochiurilor de gătit produse de producătorul ochiurilor de gătit sau autorizate de acesta în instrucțiunile de utilizare ale aparatului. Utilizarea de grătare de protecție a ochiurilor de gătit sau capace ale ochiurilor de gătit neadecvate poate conduce la producerea de accidente.



Decorul poate difera de la imaginile prezentate.

1. Zona de încălzire stânga fată
2. Zona de încălzire stânga spate
3. Zona de încălzire dreapta spate
4. Zona de încălzire dreapta fată
5. Panou de comandă Touch-Control
6. Plită electrică din vitroceramică
7. Tastă Pornit / Oprit

8. Tastă selectare zonă încălzire
9. Simbol pentru alocarea poziției zonei de încălzire pe plita electrică din vitroceramică
10. Tastă plus (majorare) / tastă minus (diminuare)
11. Afisaj pentru treptele de încălzire
12. Lampă de control pentru activarea circuitului (dacă există)
13. Tastă de activare a circuitului suplimentar
14. Tasta Temporizator
15. Afisaj pentru temporizator
16. Lampă de control pentru alocarea poziției zonei de încălzire pe plita electrică din vitroceramică (temporizator)
17. Tastă de blocare
18. Punct de indicare a stării de funcționare pentru dispozitivul automat de preîncălzire rapidă

Operare cu ajutorul tastelor tactile

Operarea plitei electrice de vitroceramică se realizează prin intermediul tastelor tactile Touch-Control. Tastele tactile funcționează după cum urmează: cu vârful degetului atingeți scurt un simbol de pe suprafața plitei de vitroceramică. Fiecare acționare corectă este confirmată printr-un semnal acustic. În continuare, tasta tactilă Touch-Control este desemnată ca „tastă”.

Tastă pornit/oprit ① (7)

Cu această tastă se pornește, respectiv se oprește întreaga plită electrică. Tasta reprezintă de fapt un întrerupător principal.

Tasta de selectare zonă încălzire, de expl. stânga față ⑧ (8)

Prin acționarea uneia din tastele de selectare zonă încălzire disponibile se selectează o zonă de încălzire, pentru care în continuare cu tasta plus sau tasta minus poate fi reglată o treaptă de încălzire.

Tasta plus + / Tasta minus - (10)

Cu aceste taste se realizează reglarea treptelor de încălzire, a dispozitivului automat de oprire. Cu tasta minus se diminuează valoarea afișată, cu tasta plus se majorează. Valoarea afișată poate fi șters prin acționarea simultană a ambelor taste.

Afișajul pentru trepte de încălzire ⑨ (11)

Afișajul pentru trepte de încălzire indică treapta selectată de încălzire, sau:

H Căldură remanentă

3 Sistem automat de preîncălzire rapidă

Tastă de activare a circuitului suplimentar ⑩ (13)

Pentru activarea altor circuite de încălzire.

Tasta TempORIZATOR ⑪ (14)

Pentru programarea dispozitivului automat de oprire.

Tasta de blocare ⑫ (17)

Pentru pornirea și oprirea întregii instalații dispozitivului de blocare / a siguranței pentru copii.

Limitare a duratei de funcționare

Plita electrică cu inducție este dotată cu o limitare automată a duratei de funcționare. Durata continuă de utilizare a fiecarei zone de încălzire depinde de treapta selectată de încălzire (vezi tabel).

Condiția este ca în timpul perioadei de utilizare să nu se efectueze modificări ale setărilor la zona de încălzire. Dacă este activată limitarea duratei de funcționare, zona de încălzire este dezactivată, se aude un scurt semnal acustic și apare litera H pe afișaj.

Treapta de încălzire reglată	Limitare a duratei de funcționare (în ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Alte funcții

În cazul unei acțiuni mai îndelungate a unei taste tactile sau a acțiunii concomitente a mai multor taste tactile (de exemplu prin intermediul unui vas așezat din greșeală pe tastele tactile) nu se realizează nicio funcție de comutare.

Se aude un semnal auditiv limitat temporal. După câteva secunde se oprește aparatul. Vă rugăm să îndepărtați obiectul de pe tastele tactile.

Sfaturi pentru economisirea energiei

În continuare găsiți câteva indicații importante referitoare la utilizarea economică din punct de vedere energetic și eficientă a noii plite electrice cu inducție și a vaselor de gătit.

- Diametrul fundului vasului trebuie să fie la fel de mare ca diametrul zonei de încălzire.
- La cumpărarea vaselor, atenție la faptul că deseori este indicat diametrul superior al vasului. Acesta este de obicei mai mare decât fundul vasului.
- Vasile de fierbere rapidă sunt deosebit de economice din punct de vedere al timpului și al energiei din cauza spațiului închis de fierbere și a suprapresiunii. Prin durata scurtă de fierbere se păstrează vitaminele.
- Atenție întotdeauna ca în vasul cu fierbere rapidă să fie o cantitate suficientă de lichid, deoarece dacă se evaporă toată apa din vas, zona de încălzire și vasul se pot deteriora din cauza supraîncălzirii.
- Vasile de fierbere trebuie închise pe cât posibil întotdeauna cu un capac adecvat.
- Pentru orice cantitate de alimente trebuie ales vasul adecvat. Un vas mare umplut doar puțin necesită multă energie.

Trepte de încălzire

Puterea de încălzire a zonelor de încălzire se poate regla în mai multe trepte. În tabel găsiți exemple de utilizare pentru treptele individuale.

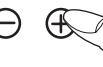
Treapta de încălzire	Adecvat pentru
0	Pozitie oprit, utilizarea căldurii remanente, menținerea la cald a alimentelor
1-2	Continuarea gătirii unor cantități mici (putere minimă)
3	Continuarea gătirii
4-5	Continuarea gătirii unor cantități mari, continuarea prăjirii unor bucăți mai mari
6	Prăjire, preparare rântăș
7-8	Prăjire
9	Preîncălzire, rumenire, prăjire (putere maximă)

Afișaj pentru căldura remanentă

Plita electrică din vitroceramică este dotată cu un afișaj pentru căldura remanentă H.

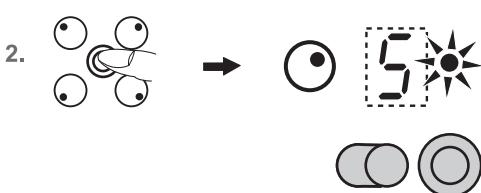
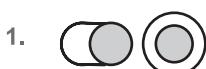
Atât timp cât H este aprins după oprire, se poate utiliza căldura rămasă pentru topire și pentru menținerea la cald a alimentelor. După stingerea literei H, zona de încălzire poate fi încă fierbinte. Pericol de arsuri!



1.  → 
2.  → 
3.  → 



taste de selectare a zonei de încălzire



Actionarea tastelor

Dispozitivul de comandă descris aici aşteaptă după fiecare acționare a unei taste (de selectare) **ulterior** acționarea unei taste următoare.

Acționarea următoarei tastei trebuie să se inițieze în principiu **într-un interval de 10 secunde**, în caz contrar dispare selecția.

Tastele plus / minus se pot apăsa pas cu pas sau se pot ține apăsat permanent.

Pornirea plitei electrice și a zonei de încălzire

1. Acționați **tasta pornit/oprit**  până ce indicatorul pentru nivelul de încălzire indică valoarea 0. Dispozitivul de comandă este pregătit de funcționare.
2. În continuare, acționați o **tastă de selectare a zonei de încălzire** (de exemplu  pentru stânga față). Afişajul treptei de încălzire a zonei selectate de încălzire pâlpâie.
3. Cu **tasta plus**  sau **tasta minus**  selectați o treaptă de încălzire. Cu tasta plus se conectează treapta de încălzire 1, cu tasta minus treapta de încălzire 9.
4. Așezați un **vas de gătit** pe zona de încălzire.

Pentru a putea încălzi pe alte zone de fierbere, execuțați în mod repetat punctele de la 2 până la 4.

Oprirea zonei de încălzire

5. Afisajul treptei de încălzire a zonei selectate de încălzire trebuie să pâlpâie. În continuare, acționați o **tastă de selectare a zonei de încălzire** (de exemplu  pentru stânga față).
6. a) Acționați de mai multe ori **tasta minus** , până când indicatorul pentru nivelul de încălzire indică valoarea 0, sau
b) acționați o dată simultan **tasta minus**  și **tasta plus** . Zona de încălzire este oprită direct de la fiecare treaptă de încălzire, sau
c) acționați **tasta pornit/oprit** . Întreaga plită electrică este oprită (toate zonele de încălzire sunt operte).

Oprirea plitei electrice

7. Acționați **tasta pornit/oprit** . Plita electrică este oprită complet indiferent de reglare.

Activarea a două circuite de încălzire (dacă există)

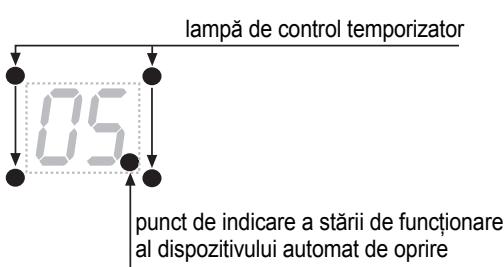
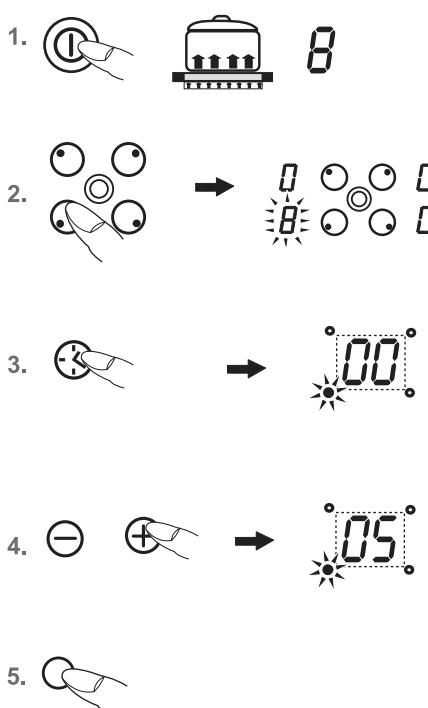
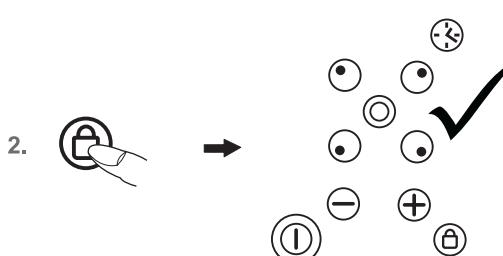
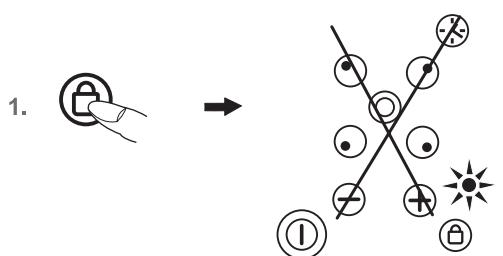
(numai la zone încălzire cu mai multe circuite de încălzire)

Activarea a două circuite de încălzire la zona de încălzire respectivă este posibilă numai după activarea respectivei zone de încălzire.

1. Selectați treapta de încălzire dorită de la 1-9.
2. Prin acționarea **tastei de activare a circuitului** , activați al doilea circuit de încălzire.
Lampa de control pentru activarea circuitului se aprinde.
3. Printr-o nouă acționare a **tastei de activare a circuitului** , circuitul exterior de încălzire se stinge.
Lampa de control pentru activarea circuitului se stinge.

Indicație

- Circuitele de încălzire activate manual sunt deselectate automat la stingerea zonei de încălzire.



Blocare / siguranță pentru copii

Prin intermediul dispozitivului de blocare se poate bloca deservirea și reglarea (de exemplu nivelul de încălzire 4). Numai tasta Pornit / Oprit mai rămâne funcțională pentru oprirea plitei.

Funcția de blocare se poate activa atât cu plita electrică pornită cât și oprită. Blocarea rămâne activată și după oprirea plitei electrice! Astfel blocarea este utilizată și ca sistem de siguranță pentru copii pentru a bloca plita electrică contra utilizării involuntare sau voluntare.

Activarea blocării

1. Acționați **tasta de blocare** până când se aude un ton de semnalizare. Se aprinde lampa de control a blocării. Blocarea este activată, tastele sunt blocate.

Dezactivarea blocării

2. Acționați **tasta de blocare** până când se aude un ton de semnalizare. Lampa de control a blocării se stinge, iar blocarea este dezactivată.

Indicație

După racordarea la rețea sau după o cădere a rețelei, dispozitivul de blocare este activat.

Dispozitiv automat de oprire (temporizator)

Prin intermediul dispozitivului automat de oprire, se oprește automat fiecare zonă de încălzire pornită după un interval de timp reglabil. Se pot regla intervale de încălzire de la 1 până la 99 minute.

1. Porniți plita electrică. Porniți una sau mai multe zone de încălzire și selectați treptele dorite de încălzire.
2. Acționați **tasta dorită de selectare a zonei de încălzire** (de ex. pentru față stânga). Afisajul treptei de încălzire a zonei selectate de încălzire pâlpâie.
3. Apoi acționați imediat **tasta Timer** . Punctul de indicare a stării de funcționare al dispozitivului automat de oprire se aprinde.
4. Imediat după aceea introduceți, cu **tasta plus** sau **tasta minus** timpul de gătit de la 1 până la 99 minute. Cu tasta plus valoarea afișată începe de la 01, cu tasta minus de la 99.

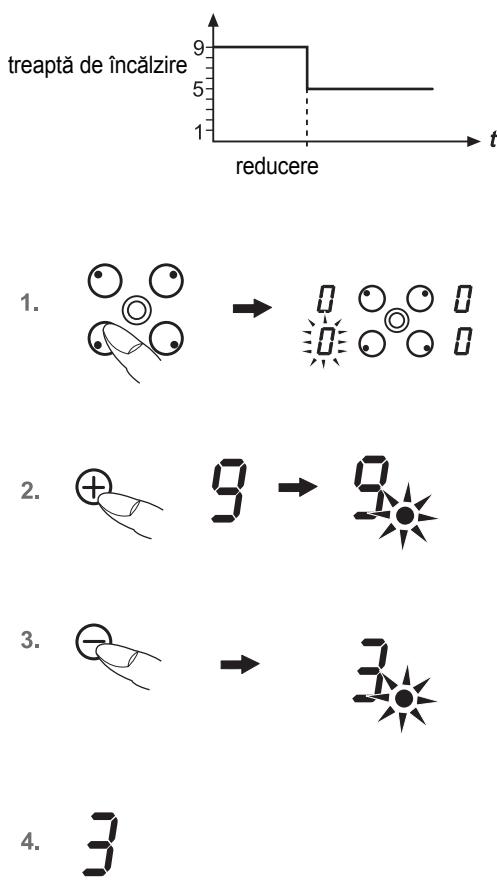
Important: Timer-ul poate fi pornit, numai dacă zonele de încălzit au fost pornite (treapta de încălzire mai mare decât 0).

Pentru programarea dispozitivului automat de oprire pentru o zonă de încălzit suplimentară, repetați pașii de la punctul 2 la punctul 4.

5. După expirarea intervalului de timp se oprește zona de încălzire. Se emite un semnal acustic limitat în timp, care poate fi oprit prin apăsarea unei taste arbitrale (cu excepția tastei pornit/oprit).

Indicații

- Pentru controlul timpului derulat (sistem automat de oprire), acționați tasta corespunzătoare de selectare a zonei de încălzit. Valoarea afișată poate fi citită.
- Dacă au fost programate mai multe zone de încălzire cu sistem automat de oprire, afisajul temporizatorului va indica mereu zona de încălzire cu cel mai scurt timp remanent.
- Stergerea prematură a funcției de oprire automată: Selectați zona de încălzire corespunzătoare, **acționați tasta Timer** și modificați valoarea timer-ului sau resetați-o la zero cu tasta plus sau minus.



Sistem automat de preîncălzire rapidă

Cu dispozitivul automat de preîncălzire rapidă, se realizează preîncălzirea rapidă cu treapta de încălzire 9. După un anumit interval de timp, se comută înapoi automat la o treaptă mai redusă pentru continuarea încălzirii (de la 1 până la 8).

La utilizarea dispozitivului automat de preîncălzire rapidă, trebuie să se selecteze doar treapta de continuare a încălzirii, cu care să se continue prepararea produsului, deoarece dispozitivul electronic comută în mod automat.

Dispozitivul automat de încălzire rapidă este adevarat pentru felurile de mâncare care, fiind aşezate reci pe plătă, sunt încălziți cu putere ridicată și nu trebuie supravegheata în continuu în decursul continuării încălzirii (de exemplu fierberea cărnii de supă).

1. Puneți în funcțiune o zonă de încălzire. Afişajul treptei de încălzire a zonei selectate de încălzire trebuie să pălpăie. În continuare, actionați o tastă de selectare a zonei de încălzire (de ex. pentru stânga față).
2. Reglați treapta de încălzire 9. Prin acționarea repetată a tastei plus, se activează dispozitivul automat de preîncălzire rapidă. Punctul de indicare a stării de funcționare al zonei selectate de încălzire se aprinde.
3. Imediat după aceasta, selectați cu ajutorul tastei minus o treaptă inferioară de continuare a încălzirii de la 1 până la 8.
4. Dispozitivul automat de preîncălzire rapidă funcționează în conformitate cu programul. După un anumit interval de timp (vezi tabel), se continuă procesul de încălzire în regimul de continuare a încălzirii. Punctul de indicare a stării de funcționare al zonei selectate de încălzire se stingă.

Treapta de încălzire reglată	Temperatură sistem automat de preîncălzire rapidă (min:sec)
1	1:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	1:11
7	02:44
8	02:44
9	-:-

Indicații

- În timpul funcționării sistemului automat de preîncălzire rapidă se poate mări nivelul de continuare a încălzirii cu ajutorul tastei Plus . Acționarea tastei Minus oprește sistemul automat de încălzire rapidă.
- Dacă se menține treapta 9 după activarea sistemului automat de preîncălzire rapidă și dacă nu se selectează altă treaptă inferioară de încălzire, atunci sistemul automat de preîncălzire rapidă este oprit în mod automat după 10 secunde și se păstrează treapta 9.



- Înainte de curățare, opriți și lăsați să se răcească plita electrică.
- Plita electrică din vitroceramică nu trebuie în niciun caz curățată cu un aparat de curățare cu aburi sau cu dispozitive asemănătoare!
- La curățare trebuie avut grijă, să nu se șteargă decât scurt peste **tasta pornit/oprit**. Astfel se evită o pornire accidentală!

Plită electrică din vitroceramică

Important! Nu utilizați niciodată detergenți agresivi, de exemplu prafuri de curățat cu granulație mare, perii de vase abrazive, substanțe de îndepărțare a ruginii și a petelor etc.

Curățarea după utilizare

1. Curățați întreaga plită întotdeauna atunci când este murdară - cel mai bine după fiecare utilizare. În acest scop, utilizați o cârpă umedă și puțin detergent pentru spălarea manuală a vaselor. După aceasta, uscați plita electrică prin frecare cu o cârpă de vase curată, astfel încât să nu mai rămână urme de detergent pe suprafață.

Întreținerea săptămânală

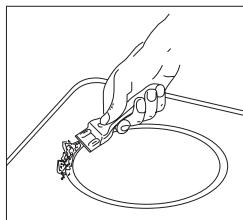
2. Curățați și întrețineți temeinic întreaga plită electrică o dată pe săptămână cu detergenți obișnuiți din comerț pentru vitroceramică.

Respectați în mod obligatoriu indicațiile producătorului respectiv. Detergenții generează la aplicare o peliculă de protecție hidrofobă și care previne murdărirea. Toată murdăria rămâne pe peliculă și poate fi îndepărtată mai ușor ulterior. Apoi, uscați suprafață prin frecare cu o cârpă de vase uscată. Nu trebuie să mai rămână urme de detergent pe suprafață, deoarece aceștia au un efect agresiv la încălzire și modifică suprafața.

Murdărire specifică

Murdăria puternică și petele (pete de calcar, pete care strălucesc sidefiu irizat) se pot îndepărta cel mai bine atunci când plita electrică este încă călduță. În acest scop, utilizați detergenți obișnuiți din comerț. Procedați în acest sens conform descrierii de la punctul 2.

Alimentele care au dat în foc se înmoaie mai întâi cu o cârpă moale și apoi se îndepărtează resturile de murdărie cu o racletă specială pentru plite electrice din vitroceramică. Apoi curățați suprafața conform descrierii de la punctul 2.



Zahărul ars și materialele plastice topite trebuie îndepărtate imediat - încă în stare fierbinte - cu o racletă pentru sticlă. Apoi curățați suprafața conform descrierii de la punctul 2.

Granulele de nisip, care cad eventual pe suprafața de încălzire la curățarea cartofilor sau la spălarea salatei, pot genera zgârieturi la deplasarea vaselor. Din acest motiv, aveți grijă să nu rămână granule de nisip pe suprafață.

Modificările de colorit ale plitei electrice nu au nicio influență asupra funcționării și stabilității vitroceramicii. Nu este vorba în acest caz despre o deteriorare a plitei electrice, ci de resturi care nu au fost îndepărtate aderente pe suprafață.

Suprafetele lucioase apar prin abraziunea fundului vasului, în special la utilizarea vaselor de bucătărie cu fund de aluminiu, sau datorită detergenților inadecvați. Acestea se pot îndepărta numai cu efort, cu detergenți obișnuiți din comerț. Eventual repetați curățarea de mai multe ori. Prin utilizarea unor detergenți agresivi și a unor funduri abrazive de vase, se deteriorează cu timpul decorul și apar pete închise la culoare.

Ce este de făcut în cazul unor probleme?

RO



Intervențiile și reparațiile necalificate la aparat sunt periculoase, datorită pericolului de electrocutare și de scurt-circuit. În scopul evitării vătămărilor corporale și a deteriorărilor aparatului, acestea sunt interzise. Din acest motiv, aceste lucrări trebuie executate de către un electrician calificat, de exemplu de către Serviciul tehnic pentru clienti.

Vă rugăm să respectați următoarele

Dacă intervin defectiuni la aparatul dumneavoastră, vă rugăm să verificați pe baza prezentului manual de utilizare, dacă nu puteți remedia singuri cauzele.

În continuare găsiți sfaturi pentru remedierea defectiunilor.

Se declanșează de mai multe ori siguranțele?

- Chamați Serviciul tehnic pentru clienti sau un electrician!

Nu se mai poate porni plita?

- S-a declanșat siguranța instalației casnice (panou de siguranță)?
- Este racordat cablul de alimentare de la rețea?
- După racordarea la rețea sau după o cădere a rețelei, dispozitivul de blocare este activat.
- Sunt tastele tactile acoperite parțial cu o cârpă umedă, lichid sau un obiect metalic? Vă rugăm să le îndepărtați.

Plita electrică, respectiv zona de încălzire se deconectează brusc.

- Ați acționat cumva din greșală tasta pornit/oprit?
- Sunt tastele tactile acoperite parțial cu o cârpă umedă, lichid sau un obiect metalic? Se aude un semnal auditiv limitat temporal. După câteva secunde se oprește aparatul. Vă rugăm să îndepărtați obiectul de pe tastele tactile.
- S-a declanșat cumva deconectarea de siguranță, adică treapta de încălzire respectivă a fost folosită un anumit interval de timp fără modificări? Vezi capitolul „Limitare a duratei de funcționare”.

Oprirea suprafetei de încălzire nu este posibilă.

- O piesă electronică este defectă.
- Vă rugăm să deconectați siguranța și să sunați la serviciul pentru clienti.

Suprafața de încălzire nu se încălzește.

- Suprafața de încălzire defectă. Chamați serviciul pentru clienti.
- Circuitul interior al unei zone de încălzire cu mai multe circuite este defect.

Nu utilizați în niciun caz circuitul exterior funcțional. Vă rugăm să chamați imediat la serviciul pentru clienti.

Plita electrică generează zgomote (zgomote sub formă de clic sau de pocnitură) sau la pornirea suprafetei de încălzire apare un bâzâit?

- Acest lucru se datorează tehnicii utilizate și nu influențează calitatea sau modul de funcționare.

Afișajul cu LED pentru trepte de încălzire, respectiv pentru afișarea căldurii remanente H nu luminează sau luminează doar parțial.

- Afișajul cu LED defect. Chamați serviciul pentru clienti. Pericol de ardere, deoarece avertizarea referitoare la temperaturile mari nu funcționează.

Plita electrică prezintă rupturi sau fisuri?

- În cazul unor ruperi, ciobiri, fisuri sau al altor deteriorări ale vitroceramicii, există pericolul de electrocutare. Scoateți imediat aparatul din funcționare. Dezactivați imediat siguranța din casă și sunați la serviciul de deservire.

Este afișată eroarea F0?

- Mecanismul de comandă al tastelor tactile Touch-Control prezintă o eroare după calibrare. Plita electrică trebuie scoasă din priza de rețea pentru câteva secunde. Dacă după racordarea la rețea și calibrare eroarea apare din nou, chamați Serviciul pentru clienti.
Dacă eroarea apare în timpul utilizării curente, chamați de asemenea Serviciul pentru clienti. Vezi capitolul Punere în funcționare (calibrare).

Este afișată eroarea Fc?

- Plita electrică este prea fierbinte. După răcire funcționează din nou ca de obicei.

Este afișată eroarea Ft sau FE?

- Senzorul de temperatură de la mecanismul de comandă Touch-Control prezintă o eroare. Lăsați plita electrică să se răcească. Dacă eroarea este afișată în continuare, chamați Serviciul pentru clienti.

Este afișată eroarea FL?

- Lumina este prea puternică pentru funcționarea corectă a mecanismului Touch-Control, de ex. datorită unei iluminări a hotei de evacuare cu halogen.
Intensitatea luminii trebuie redusă, apoi mecanismul de comandă funcționează normal.

Este afișată eroarea FJ, FU, FA sau FC?

- Verificare internă a programelor de software. După derulare, eroarea se stinge.
Dacă eroarea este afișată în continuare, chamați Serviciul pentru clienti.

Este afișată eroarea Fr?

- Eroare la funcționarea releului.
Plita electrică trebuie separată de la rețea pentru câteva secunde (reset). Dacă după reconectarea eroarea este afișată în continuare, chamați Serviciul pentru clienti.

Indicații de securitate pentru persoana care montează mobilierul de bucătărie

- Furnirurile, adezivii, respectiv straturile de acoperire din material plastic ale mobilei învecinate trebuie să fie rezistente la temperatură ($>75^{\circ}\text{C}$). Dacă furnirurile și straturile de acoperire nu sunt suficient de rezistente la temperatură, atunci acestea se pot deformă.
- Protecția contra atingerii trebuie să fie asigurată prin montare.
- Utilizarea unor șipci de perete din lemn masiv pe placă de lucru din spatele plitei electrice este permisă în măsura în care se respectă distanțele minime în conformitate cu schițele de montaj.
- Distanțele minime ale decupajelor concave din spate trebuie respectate în conformitate cu schița de montaj.
- La montarea directă din spatele unui dulap înalt, trebuie păstrată o distanță de siguranță de minim 50 mm. Partea laterală a dulapului înalt, trebuie îmbrăcată într-un material rezistent la căldură. Din motive de tehnică a lucrului, trebuie totuși ca distanța să fie de minim 300 mm.
- Distanța dintre plita electrică și hota de evacuare trebuie să fie cel puțin atât mare, cum este prevăzut în instrucțiunile de montare ale hotei.
- Materialele de ambalare (folii de plastic, polistiren, cuie, etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor, deoarece acestea pot reprezenta potențiale surse de pericol. Componentele de mici dimensiuni pot fi înghițite, iar foliile pot prezenta un pericol de sufocare.

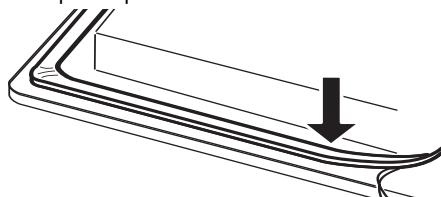
Montarea

Indicații importante

- Eventualele traverse aflate sub placă de lucru trebuie să fie îndepărtate cel puțin în zona decupării plăcii de lucru.
- Dacă plita electrică se află peste piese de mobilier (pereți laterali, sertare și aşa mai departe), atunci trebuie montat un perete intermediar, la o distanță minimă de 20 mm față de partea inferioară a plitei electrice, astfel încât să nu fie posibilă o atingere accidentală. Placa intermediară trebuie să poată fi îndepărtată exclusiv cu unelte.
- Datorită pericolului de incendiu, trebuie luate măsuri să nu se amplaseze sau așeze obiecte cu potențial de aprindere, ușor inflamabile sau deformabile prin căldură direct lângă plita electrică.

Garnitura de etanșare a plitei electrice

Înainte de montare, trebuie introdusă etanș garnitura de etanșare furnizată pentru plita electrică.



- Trebuie să se impiedice ca lichidele să pătrundă între marginea plitei electrice și placă de lucru sau între placă de lucru și perete în aparatele electrice montate dedesubt.
- La montarea plitei electrice pe o placă de lucru care nu este netedă, de exemplu cu un strat ceramic sau asemănător (faianță și aşa mai departe), trebuie eventual îndepărtată garnitura care se află la plita electrică și trebuie efectuată etanșarea suprafetei de încălzire față de blatul de lucru prin materiale plastice de etanșare (chit).
- Plita electrică nu trebuie lipită în niciun caz cu silicon!** O demontare ulterioară fără deteriorarea plitei electrice nu mai este astfel posibilă.

Decupajul plăcii de lucru

Decupajul în placă de lucru trebuie să efectuat cât mai exact posibil cu o pânză bună și dreaptă de ferestră sau cu o freză superioară. Suprafețele tăiate trebuie apoi sigilate pentru ca să nu pătrundă umiditate.

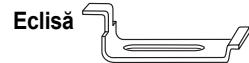
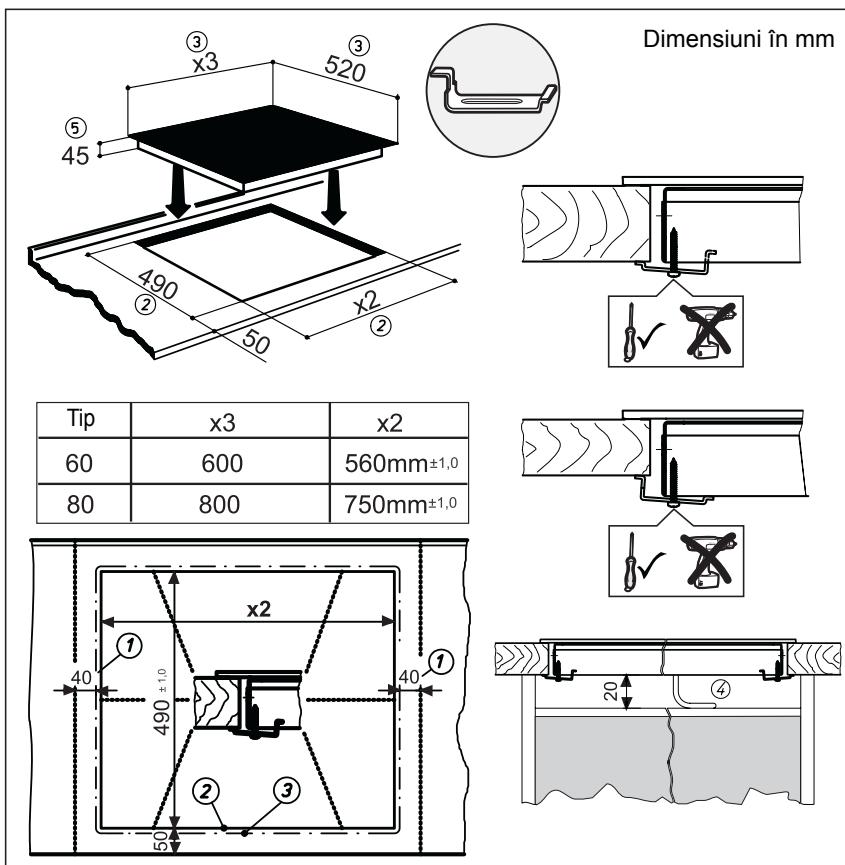
Decupajul pentru plita electrică se execută în conformitate cu desenele.

Suprafața de încălzire din vitroceramică trebuie amplasată în mod obligatoriu plan și aliniat. Tensionarea poate cauza ruperea plăcii de sticlă.

Garnitura suprafeței de încălzire trebuie verificată cu privire la stabilitate ireproșabilă și la etanșeitate.

Indicații de montare

RO



Dimensiuni în mm

Eclisă

- Introduceți și aliniați plita electrică.
- Introduceți, aliniați și strângăți de jos eclisele cu șuruburi în orificiile de fixare prevăzute.
- Șuruburile trebuie strânse numai manual cu o șurubelnită; nu utilizați o șurubelnită electrică.
- Atenție la poziția corectă a eclisei în cazul unor plăci de lucru subțiri.
- Dacă fixarea eclisei nu mai este posibilă în cazul unor plăci de lucru prea subțiri, în zona ecluselor trebuie fixate șipci de lemn corespunzătoare dedesubt.

Important:

Pericol de rupere la amplasarea oblică sau la tensionarea plitei electrice din vitroceramică în decursul montajului!

- ① Distanță minimă față de peretii învecinați
- ② Dimensiunea de frezare
- ③ Dimensiunea exteroară a plitei electrice
- ④ Trecere de cablu prin peretele posterior
- ⑤ Înălțime de montare

Indicații de montare

RO

Racord electric

- Racordarea electrică trebuie efectuată în mod exclusiv de către un specialist autorizat!**
- Normele și dispozitiile legale și condițiile de racordare ale companiei locale de distribuție a energiei electrice trebuie respectate în întregime.
- La racordarea aparatului, trebuie prevăzută o instalație care permite separația aparatului de la rețea cu o distanță de deschidere a contactului de cel puțin 3 mm la toți polii. Ca dispozitive de separație adecvate sunt considerate comutatoarele LS, siguranțele și contactorii.
La racordare și reparare, scoateți aparatul de sub tensiunea electrică cu unul dintre aceste dispozitive.
- Conductorul de protecție trebuie să fie dimensionat în lungime astfel, încât la defectarea descărcării de tracțiune, acesta să fie solicitat la tracțiune de abia după conductorii de electricitate ai cablului de racordare.
- Lungimea excedentară a cablului trebuie să fie scoasă din zona de montare de sub aparat.
- Atenție!** Tensiunea de alimentare existentă trebuie să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de serie.
- Protecția completă contra atingerii trebuie să fie asigurată prin montare.
- Atenție: Racordarea eronată poate cauza distrugerea sistemului electronic de putere.**

Valori de racordare

Tensiunea de rețea: 380-415 V 2N~, 50/60 Hz

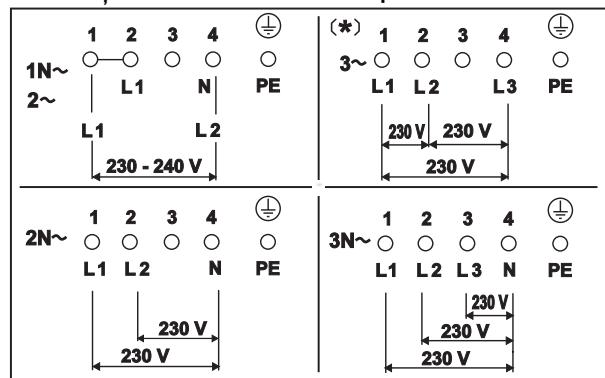
380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Tensiunea nominală a componentelor: 220-240 V

Nu există cabluri de racordare din fabrică.

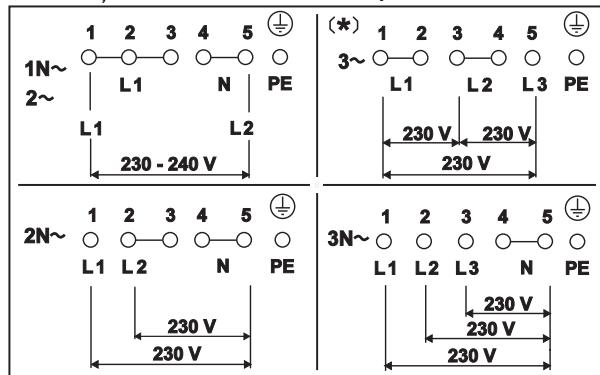
- Pentru racordare, trebuie demontat capacul dozei de racordare de pe partea inferioară a aparatului pentru a ajunge la borna de racordare. După racordare, trebuie fixat din nou capacul, iar cablul de racordare trebuie asigurat cu brida colier pentru detensionare la tracțiune.
- Cablul de racordare trebuie să corespundă cel puțin tipului H05 RR-F.

Posibilități de racordare: racord cu 5 poli



* Atenție! Racord special 230 - 240 V 3~ !

Posibilități de racordare: racord cu 6 poli

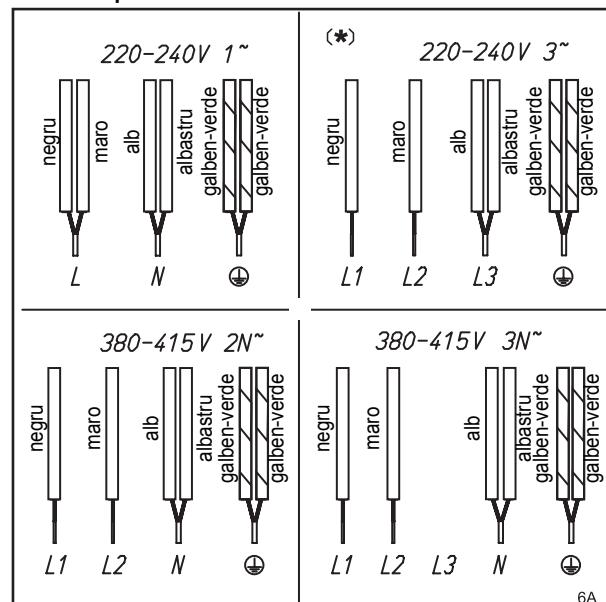


* Atenție! Racord special 230 - 240 V 3~ !

Există cablu de racordare din fabrică

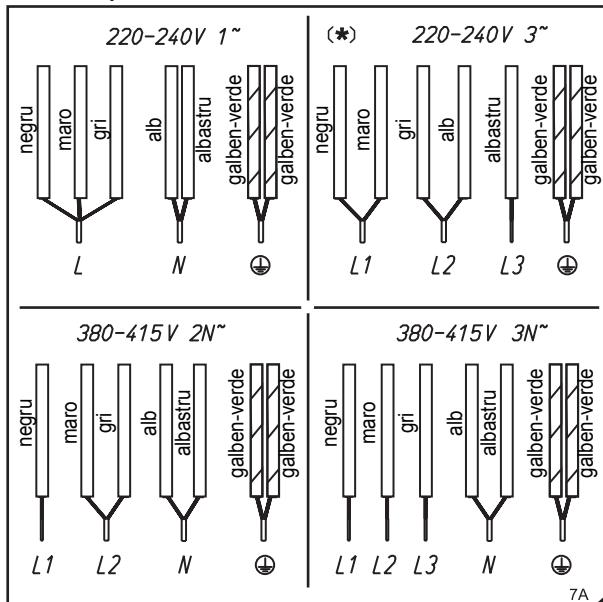
- Plita electrică este dotată din fabrică cu un cablu de racordare rezistent la temperatură.
- Racordul la rețea se realizează în conformitate cu schema de conexiuni, cu excepția cablului de racordare care este deja echipat cu fișă.
- Atunci când cablul de racordare la rețea al acestui aparat este deteriorat, cablul trebuie înlocuit cu un cablu special de racordare. Pentru a evita periclitările, înlocuirea trebuie realizată numai de către producător sau de către serviciul său pentru clienti.

Racordări posibile



* Atenție! Racord special 230 - 240 V 3~ !

Racordări posibile

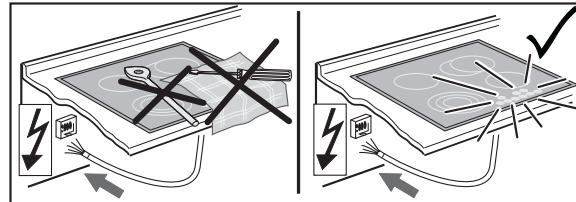


* Atenție! Racord special 230 - 240 V 3~ !

Punerea în funcțiune

După montarea plitei și după conectarea tensiunii de alimentare (racord la rețea), se realizează mai întâi un auto-test al dispozitivului de comandă și se afișează o informație de service pentru serviciul de deservire.

Important: Pentru racordarea la rețea nu trebuie să existe obiecte pe tastele tactile Touch-Control!



Ștergeți scurt cu un burete și cu apă de călărie pe suprafața plitei electrice și ulterior ștergeți prin frecare cu cărpa.

Important:

După racordarea la rețea sau după o cădere a rețelei, dispozitivul de blocare este activat.

Calibrare

Prin actionarea tastei de blocare se realizează calibrarea mecanismului de comandă.

În acest context este important ca acționarea tastei de blocare să se efectueze fără mânuși, cu degetele curate și o presiune ușoară.

Date tehnice

Dimensiune plită electrică înălțime / lățime / adâncime .. mm	45 x 580 x 510
Dimensiuni de montare lățime / adâncime mm	560 x 490
Zone de încălzire	
stânga față Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
stânga spate Ø cm / kW	14,5/ 1,2
dreapta spate Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
dreapta față Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Plită electrică total kW	7,0

Dimensiune plită electrică înălțime / lățime / adâncime .. mm	45 x 770 x 510
Dimensiuni de montare lățime / adâncime mm	750 x 490
Zone de încălzire	
stânga față Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
stânga spate Ø cm / kW	14,5/ 1,2
dreapta spate Ø cm / kW	17; 17 x 26,5/ 2,4
dreapta față Ø cm / kW	18/ 1,8
Plită electrică total kW	7,6

