



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

A280

Geachte koper!



De keramische inbouwkookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Voor de verpakking van de apparaten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt, die zonder gevaar voor het milieu kunnen worden hergebruikt (gerecycleerd), gedeponeed of vernietigd. De verpakkingsmaterialen zijn ook als milieuvriendelijk gemarkeerd.

Gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is voor de gebruiker bestemd. Hij geeft een beschrijving van het apparaat en de bediening. De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende types apparaten, daarom kunnen er ook functies beschreven zijn, die uw apparaat niet heeft.

Aanwijzingen voor de aansluiting

De aansluiting moet worden verricht overeenkomstig het hoofdstuk Aansluiting op het elektriciteitsnet en overeenkomstig de erkende voorschriften en normen. De aansluiting mag uitsluitend door een erkend installateur worden verricht. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens is aan de onderkant van de kookplaat bevestigd.

Brandveiligheid

Het apparaat kan aan één kant naast een hoog keukenelement worden ingebouwd, dat hoger is dan het apparaat zelf. Aan de andere kant mag alleen een keukenelement staan dat even hoog is als het apparaat. De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.

Belangrijke waarschuwingen	3
Beschrijving van het apparaat	4
Kookzones	5
Bediening van de kookplaat	7
Reiniging en onderhoud	14
Inbouw van de kookplaat	15
Aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet	18
Technische gegevens	20

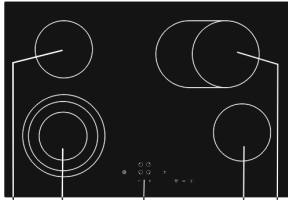
Belangrijke waarschuwingen

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

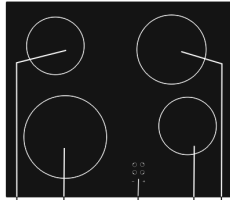


Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. 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.

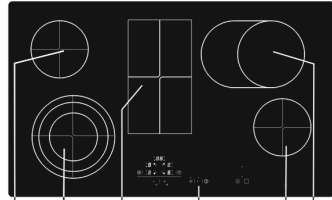
Beschrijving van het apparaat



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5

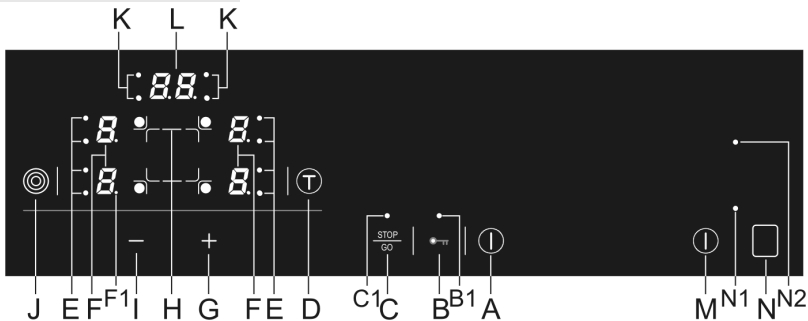


1 2 6 3 4 5

1. Kookzone linksachter
2. Kookzone linksvoor
3. Bedieningsmodule

4. Kookzone rechtsvoor
5. Kookzone rechtsachter
6. Warmhoudzone

Bedieningselementen van de kookzone (afhankelijk van het model)



Sensortoetsen voor de instelling:

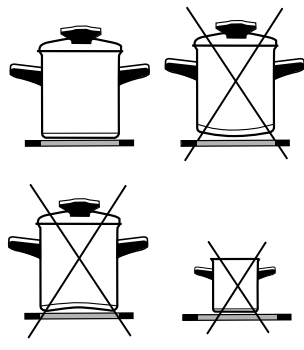
- A** Toets voor het in-/uitschakelen van de kookplaat
- B** Toets voor het in-/uitschakelen van de vergrendeling - kinderbeveiliging
- B1** LED lampje – duidt aan dat de vergrendeling – kinderbeveiliging is ingeschakeld
- C** Toets voor tijdelijke onderbreking van het koken
- C1** Controlelampje – duidt aan dat het koken tijdelijk onderbroken is
- D** Toets voor het instellen van de kookwekker of de timer
- E** Controlelampje extra verwarmingsring
- F** Indicatoren van het vermogen of de restwarmte
- F1** Decimale punt die de geactiveerde functie aanduidt
- G** Toets om de waarde van de instelling te verhogen
- H** Toets voor de keuze van de kookzone
- I** Toets om de waarde van de instelling te verlagen
- J** Toets voor het in-/uitschakelen van de extra verwarmingsring
- K** Controlelampje – duidt de geprogrammeerde kookzones aan
- L** Tijdweergave
- M** AAN/UIT-sensor van de warmhoudzone
- N** Sensor voor activering van de warmhoudzone
- N1** Controlelampje “warmhoudzone actief”
- N2** Waarschuwinglampje “warmhoudzone heet”

Voor het eerste gebruik

Reinig de keramische kookplaat met een vochtige doek en een sopje.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals bijvoorbeeld schurende middelen, die krassen veroorzaken, pannensponsjes, roest- of vlekkenverwijderaars.

Pannen



Tips voor het gebruik van pannen

Gebruik pannen met een vlakke en stabiele bodem.

- De warmtegeleiding is het beste als de bodem van de pan en de kookzone een gelijke doorsnede hebben en de pan midden op de kookzone is geplaatst.
- Bij het koken in een vuurvaste of porceleinen schotel moet u de aanwijzingen van de fabrikant van de schotel in acht nemen.
- Als u een snelkookpan gebruikt, blijf er dan bij totdat de juiste druk is bereikt. De kookzone werkt eerst met het maximale vermogen. Verlaag het vermogen tijdig met de bijbehorende sensortoets overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant van de pan.
- Zorg ervoor dat in de snelkookpan en in alle andere pannen en schotels altijd voldoende vloeistof aanwezig is. Het gebruik van een lege pan op de kookplaat beschadigt door oververhitting zowel de pan als de kookplaat.
- Een vuurvaste schotel met een speciaal gepolijste bodem is geschikt voor gebruik op kookplaten als de doorsnede van de kookzone hiervoor geschikt is. Schotels met een grotere doorsnede kunnen barsten door de thermische spanning.
- Neem bij het gebruik van speciale pannen de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- Als u op de kookplaat (geldt voor een keramische kookplaat) pannen gebruikt met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem gebruikt, kan het enkele minuten (tot 10 minuten) langer duren voordat het gerecht aan de kook is. Gebruik als u een grotere hoeveelheid vloeistof aan de kook wilt brengen een pan met een vlakke donkere bodem.
- Gebruik geen aardewerken schalen. Deze veroorzaken krassen op de keramische oppervlakte.

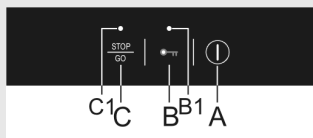
Energiebesparing

- De doorsnede van de bodem van koekenpannen en pannen moet overeenkomen met de doorsnede van de kookzone. Als de pan te klein is, gaat warmte verloren en kan de kookzone beschadigen.
- Gebruik een deksel als de bereiding van het gerecht dit toestaat.
- De pan moet de juiste afmetingen hebben voor het klaarmaken van het gerecht. Het klaarmaken van kleine hoeveelheden in een grote pan betekent energieverlies.
- Maak gerechten die lang moeten koken klaar in een snelkookpan.
- Verschillende soorten groenten, aardappelen e.d. kunt u in minder water koken. Het gerecht wordt zo ook gaar. Hierbij is het echter van belang dat het deksel goed gesloten is. Verlaag als het gerecht aan de kook is het vermogen op de stand, waarop het gerecht zachtjes aan de kook blijft.

Bediening van de kookplaat

- De kookplaat heeft elektronische sensors, die worden geactiveerd als u het gemarkeerde oppervlak minstens 1 seconde aantipt.
- Elke activering van de sensortoetsen wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
- Plaats geen voorwerpen op het sensoroppervlak (dit kan een storingsmelding tot gevolg hebben).
- Houd het sensoroppervlak altijd schoon.

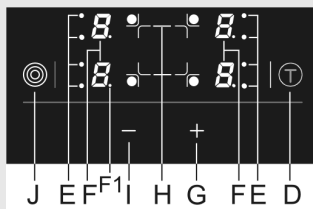
Inschakelen van de kookplaat



- Tip de aan/uit toets (A) minstens 1 seconde aan. De kookplaat wordt geactiveerd en bij alle vermogensindicatoren (F) verschijnt een »0« en knippert de decimale punt (F1).

⚠ De volgende instelling moet binnen 10 seconden worden voorgenomen, anders schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakelen van de kookzones



- Als u de kookplaat heeft ingeschakeld met de aan/uit toets (A), kunt u binnen de volgende 10 seconden de gewenste kookzone inschakelen. U kiest de kookzone door de toets (H) aan te tippen. Naast de vermogensindicator brandt de decimale punt (F1).
- Door de toets »+« (G) aan te tippen stelt u de vermogensstand in tussen 1 en 9. Als u na de keuze van de zone eerst de toets »-« (I) aantipt, kunt u de waarde direct op 9 instellen.

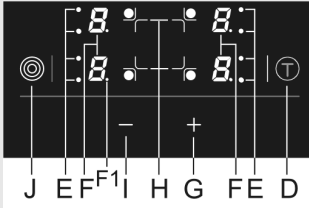
⚠ Door voortdurend de toetsen »+« (G) of »-« (I) aangetipt te houden wordt de vermogensstand automatisch verlaagd of verhoogd. Dit kunt u ook bereiken door de stand steeds 1 hoger in te stellen door het aantippen van de toetsen voor de vermogensstand.

⚠ U kunt altijd maar één gekozen kookzone instellen, waarbij de decimale punt (F1) brandt.

Wijziging van de instelling van de vermogensstand van de kookzones

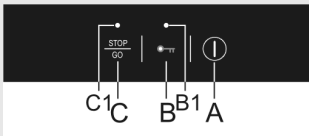
- Kies de kookzone door de toets (H) aan te tippen. Op de indicator van de gekozen kookzone (F) licht de decimale punt (F1) op.
- Door de toetsen »+« (G) of »-« (I) aan te tippen wijzigt u de vermogensstand.

Uitschakelen van de kookzones



Uitschakelen van de kookplaat

Vergrendeling van de bedieningseenheid/kinderbeveiliging



Warmhoudfunctie van de kookzones

- De warmhoudzone is bestemd om er pannen op weg te zetten met gerechten die al gekookt zijn, zodat ze warm blijven.
- U schakelt de warmhoudfunctie in door de toets »-« (I) aan te tippen. Zo verschijnt de vermogensstand met de indicator **L**.

- Kies de kookzone door de bijbehorende toets (H) aan te tippen. De decimale punt naast de indicator brandt (F1).
- Door de toets «-» (I) aan te tippen stelt u het vermogen in op »0«.
- Snel uitschakelen: Door gelijktijdig op de toetsen »+« (G) en »-» (I) te drukken kunt u het vermogen direct op »0« instellen.

- U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door de toets aan/uit (A) aan te tippen.
- Alle indicatoren gaan uit, behalve voor de kookzones die nog heet zijn. Op deze indicatoren licht de letter "H" op als aanduiding van de restwarmte.
- Als u de kookplaat uitschakelt voor het einde van het koken benut u de restwarmte en bespaart u elektrische energie.

Door de veiligheidsvergrendeling te activeren kunt u de bediening of het gebruik van de kookzones verhinderen. Op deze wijze werkt de vergrendeling ook als kinderbeveiliging.

Inschakelen van de vergrendeling van de bedieningseenheid

- U schakelt de veiligheidsvergrendeling in door ongeveer 3 seconden op de toets (B) te drukken. Het controlelampje gaat branden (B1).
- U kunt de veiligheidsvergrendeling activeren als de kookplaat is ingeschakeld.

Uitschakelen van de vergrendeling van het bedieningspaneel

- U kunt de vergrendeling uitschakelen door 3 seconden op toets (B) te drukken. Dit wordt bevestigd door een akoestisch signaal. Het controlelampje boven de sensor gaat uit.

Restwarmte-indicator

Zodra de hete kookzone of de hele kookplaat wordt uitgeschakeld, verschijnt op de indicator:

- “H” de kookzone is heet;
- “h” de kookzone koelt af en is warm bij aanraken.

De tijd dat het lampje brandt is berekend naar het vermogen en is afhankelijk van hoelang de individuele kookzone ingeschakeld was.

Als het teken “H” of “h” verdwijnt, kan de kookzone in bepaalde gevallen (stroomuitval, u heeft een pan met een heet gerecht op de kookzone laten staan) nog steeds heet zijn. Wees voorzichtig dat u zich niet verbrandt!

Als de kookzone heet is en de stroom valt uit, zal het teken “H” of “h” knipperen. Dit is een waarschuwing dat de kookzone heet kan zijn, afhankelijk van hoelang de stroomuitval heeft geduurd.



Het apparaat is getest in de fabriek. Bij deze test worden onder meer alle kook- en warmhoudzones verwarmd. Daardoor is het mogelijk dat het symbool “H” enige tijd in het display knippert als het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet wordt aangesloten.

Aankookautomaat

Als u deze functie activeert zal de kookzone afhankelijk van de ingestelde stand bepaalde tijd op het maximale vermogen werken. Na afloop van deze tijd zal hij overschakelen op de gekozen doorkookstand. De aankookautomaat kan voor elke kookzone worden ingeschakeld, voor alle vermogensstanden, behalve voor “9” waarbij het vermogen voortdurend maximaal is.

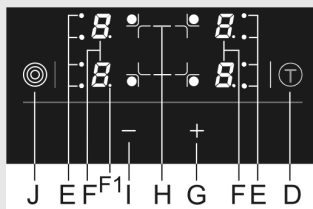
Inschakelen van de aankookautomaat

- Stel het vermogen in op stand 9.
- Druk op de toets “+” (G). Op het display wisselen de tekens A en 9 elkaar af.
- Verlaag de kookstand op de doorkookstand.

Op het display van de kookstand verschijnen afwisselend het teken “A” en de gekozen stand. Als de tijd van het verwarmen met extra vermogen afgelopen is, schakelt de kookzone over op de gekozen stand, die ook ononderbroken op het display verschijnt.



Als u tijdens de werking van de aankookautomaat het vermogen wijzigt, schakelt de aankookautomaat van deze kookzone automatisch uit.



Gerecht/ bereidingswijze	hoeveelheid	vermogensstand	bereidingsduur (min)
Soep/opwarmen	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
Melk/opwarmen	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
Rijst/koken	125g - 250g ong. 300ml - 600ml water	A2 - 3	20 - 25
Gekookte aardappelen met zout/ in de schil gekookte aardappelen	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
Verse groenten/ gesneden	0,5 - 1 kg ong 400ml - 600ml water	A4 - 5	18 - 25

- In de tabel zijn gevallen vermeld van enkele gerechten waarvoor het gebruik van de aankookautomaat geschikt is.
- De vermelde waarden zijn ter oriëntatie en zijn afhankelijk van andere parameters bij het koken (bijv. van het soort en de kwaliteit van de pan, de hoeveelheid toegevoegd water).
- De kleinere hoeveelheden die zijn vermeld gelden voor de kleinere kookzones en de grotere hoeveelheden voor de grote kookzones.
- **Gekookt wordt in afgedekte pannen op de twee kleinere kookzones linksachter, rechtsvoor en op de kookzone met triple ring linksvoor.**

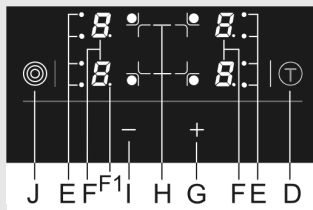
De aankookautomaat is geschikt voor...

- Gerechten die aan het begin van het koken koud zijn, dan snel worden verhit op een hoge stand van de kookzone en die u daarna laat doorkoken op een lagere stand, zonder dat het nodig is dat u voortdurend toezicht houdt op het koken (bijvoorbeeld het klaarmaken van gekookt rundvlees).

De aankookautomaat is niet geschikt voor...

- Gerechten die worden gebakken, gefrituurd of gestoofd en dikwijls moeten worden gekeerd, overgoten of doorelkaar geroerd. Knoedels of spaghetti met veel vloeistof; gerechten die lang moeten koken in een snelkookpan.

Extra kookzone (afhankelijk van het model)



Inschakelen van de variokookzone

- In de gekozen kookzone (naast de vermogensindicator brandt de decimale punt) kunt u de extra verwarmingsring inschakelen door de toets (J) aan te tippen. Het controlelampje (E) naast de indicator brandt.
- De vermogensstand wordt voor beide ringen samen ingesteld.
- Als de kookzone nog een derde verwarmingsring heeft, schakelt u deze in door nogmaals op de sensor te drukken (J).

Uitschakelen van de variokookzone

- Kies de kookzone (naast de vermogensindicator brandt de decimale punt).
- Schakel de extra verwarmingsring uit door nogmaals op de toets (J) van de gekozen kookzone te drukken.

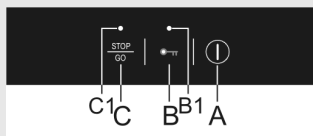
Beperkte werkingsduur

Ter bevordering van de veiligheid heeft uw kookplaat een kookduurbegrenzing. De werkingsduur wordt berekend overeenkomstig het laatst ingestelde kookvermogen.

Als u het kookvermogen langere tijd niet wijzigt, schakelt de kookzone na verloop van een bepaalde tijd, afhankelijk van de instelling van de kookstand (hoe hoger de instelling – des te korter de tijd – zie tabel), automatisch uit.

Kookstand	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingsduur in uren	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tijdelijke onderbreking van het koken - STOP&GO (afhankelijk van het model)



De functie STOP&GO maakt mogelijk dat u het koken tijdelijk onderbreekt (andere dringende bezigheden), waarbij alle instellingen bewaard blijven.

Het inschakelen van de onderbreking van het koken

- U onderbreekt het koken tijdelijk door de toets STOP&GO (C) aan te tippen.
- Boven de toets gaat het controlelampje branden (C1).
- Alle instellingen blijven zoals ze zijn, de kookzones verwarmen niet. Op het display verschijnt S t O P.

Uitschakelen van de onderbreking

- Als u nogmaals op de toets STOP&GO (C) drukt beginnen de kookzones weer te werken.
- Het controlelampje (C1) gaat uit.



Als de functie STOP&GO niet wordt uitgeschakeld, schakelt de hele kookplaat na 10 minuten automatisch uit.

Timerfunctie (afhankelijk van het model)

Het apparaat heeft de mogelijkheid van het gebruik van twee soorten timerfuncties:

- A** Kookwekkerfunctie – het aftellen van de tijd zonder uitschakelfunctie.
- B** Uitschakelfunctie – het aftellen van de tijd met uitschakelfunctie voor de afzonderlijke kookzones.

A Kookwekkerfunctie – het aflopen van de tijd zonder uitschakelfunctie.

De timer waarschuwt u dat de ingestelde tijd zonder de uitschakelfunctie is afgelopen. U kunt de timer instellen als de kookplaat is ingeschakeld.

- U schakelt de timer in door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen. Op het display van de timer (L) verschijnt »00« en brandt de decimale punt (F1).
- U stelt de tijd in tussen 1 en 99 minuten door de toetsen »+« (G) en »-« (I) aan te tippen.
- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal, de kookzone schakelt niet uit.
- U schakelt het akoestische signaal uit door een willekeurige toets aan te tippen. Na bepaalde tijd schakelt het vanzelf uit.
- De kookwekker blijft actief ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld met knop (A).

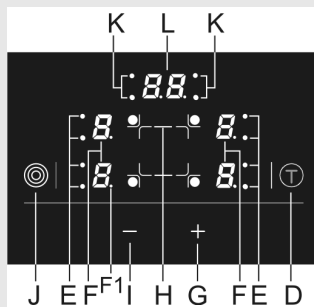
B Uitschakelfunctie voor de afzonderlijke kookzones.

De timer vereenvoudigt de kookprocedure met de instelling van de werkingduur van de kookzones. Voordat de timer kan worden ingesteld moet het kookvermogen al zijn ingesteld (zie hoofdstuk Inschakelen van de kookzones).

- U schakelt de timer in door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen. Op het display van de timer klok (L) verschijnt »00«, de decimale punt (F1) brandt. Als u de toets (D) nogmaals aantipt, begint de bijbehorende punt (K) te knipperen, die de gekozen kookzone aanduidt.
- Zolang de decimale punt brandt kunt u door de toetsen »+« (G) en »-« (I) aan te tippen de tijd instellen tussen 1 en 99 minuten. Als u de toets langer aantipt, neemt na bepaalde tijd de snelheid van het veranderen toe.
- Als u de waarde heeft ingesteld, begint de tijd af te lopen. Eerst knippert de bijbehorende punt (K), die aanduidt dat de kookzone door de timer bediend wordt.



De kooktijd kan voor iedere kookzone apart worden ingesteld. Als u meerdere tijdfuncties heeft ingesteld, verschijnt op het display altijd de tijd die het eerst afgelopen zal zijn. Dit wordt aangeduid door het knipperen van het bijbehorende controlelampje (K), dat de kookzone aanduidt.



Wijzigen van de ingestelde kooktijd

- U kunt de kooktijd op elk gewenst moment tijdens de werking wijzigen.
- Door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen kiest u de tijdaanduiding van de gewenste kookzone. Het bijbehorende controlelampje (K) brandt.
- U stelt de nieuwe gewenste kooktijd in door de toetsen »+« of »-« (G of I) aan te tippen.

Controleren van de resterende kooktijd

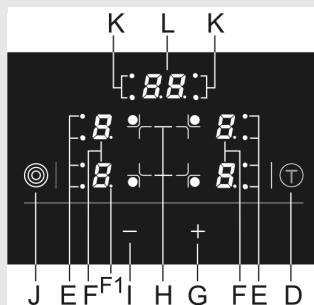
Als u meerdere tijdstellingen heeft geactiveerd, kunt u de resterende kooktijd oproepen door toets (D) aan te tippen.

Uitschakelen van de timer

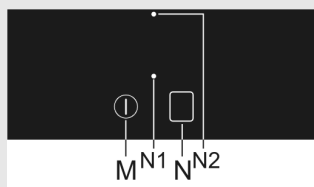
Na afloop van de ingestelde werkingsduur klinkt er een akoestisch signaal. De kookzone schakelt uit. Op de timer knippert de waarde »00«. U schakelt het akoestische signaal uit door een willekeurige toets aan te tippen. Na bepaalde tijd schakelt het vanzelf uit.

Als u de timer wilt uitschakelen voordat de van te voren ingestelde tijd is afgelopen:

- Kies de gewenste aanduiding van de timer (zie hoofdstuk Wijzigen van de ingestelde kooktijd) – de ingestelde tijd en de bijbehorende punt, die de kookzone aanduidt, knipperen.
- Door de toets »-« (I) aan te tippen stelt u de waarde in op »00« of door tegelijkertijd op de toetsen »+« (G) en »-« (I) te drukken zet u de tijd direct op »00«.



Warmhoudzone (afhankelijk van het model)



De warmhoudzone is bedoeld om gerechten die al gekookt zijn warm te houden en dient niet voor het koken of opwarmen van koude gerechten.

De warmhoudzone wordt langzaam warm en bereikt een temperatuur van ongeveer 100°C. Pas dus op voor brandwonden. Voorkom letsel en plaats geen voorwerpen op de warmhoudzone die niet hittebestendig zijn.

De warmhoudzone inschakelen

- Tip de AAN/UIT-sensor (M) aan om de warmhoudzone in te schakelen. Het controlelampje (N1) gaat enkele seconden knipperen.
- Tip vervolgens de sensor (N) aan om de warmhoudzone te activeren. Het controlelampje (N1) brandt nu continu. De warmhoudzone is geactiveerd.

Speciale waarschuwingen en storingsmelding

De warmhoudzone uitschakelen

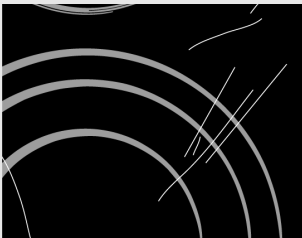
- Tip de AAN/UIT-sensor (M) aan om de warmhoudzone uit te schakelen. Het controlelampje (N1) gaat uit.
- De warmhoudzone kan ook worden uitgeschakeld door de activeringssensor (N) aan te tippen.

Waarschuwing “warmhoudzone heet”

- Als de warmhoudzone te heet wordt om aan te raken, zal het waarschuwinglampje (N2) gaan branden.
- Het waarschuwinglampje blijft even nabranden, ook al is de warmhoudzone uitgeschakeld.
- Als alle vermogenstandinstellingen op “00”staan, schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.
- Als een willekeurige toets langer dan 10 seconden wordt geactiveerd schakelt de kookplaat uit en klinkt een akoestisch signaal. Op het display verschijnt het knipperende teken “F”.
- Als meerdere toetsen met een voorwerp zijn bedekt of als de oppervlakte met gemorste vloeistof is bedekt, schakelt de kookplaat na bepaalde tijd automatisch uit.
- Als de toetsen niet reageren moet u de verbinding tussen de kookplaat en het elektriciteitsnet gedurende enkele minuten verbreken (verwijder de zekering of draai de hoofdschakelaar uit). Sluit het apparaat daarna weer aan op het elektriciteitsnet en schakel de toets van de hoofdschakelaar weer in.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

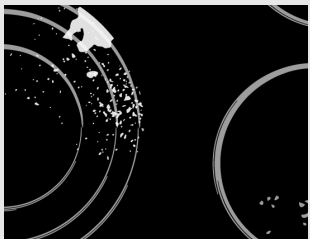


Afb. 1

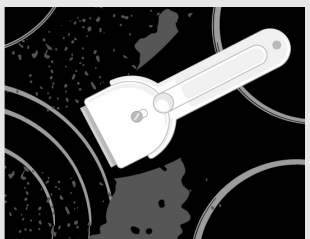
Reinig de oppervlakte van de afgekoelde keramische kookplaat na elk gebruik, anders kunnen zelfs de geringste verontreinigingen bij elk volgend gebruik in het hete oppervlak inbranden. **Gebruik speciale verzorgingsmiddelen voor het regelmatige onderhoud van de keramische kookplaat.** Deze middelen laten een laag achter die beschermt tegen vuil. **Verwijder voor elk gebruik** stof en eventuele andere deeltjes, die krassen kunnen achterlaten in het oppervlak (afbeelding 1). **Let op:** met staalwol, schuursponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunt u krassen op het oppervlak veroorzaken. Het oppervlak kan ook worden beschadigd door het gebruik van spuitbussen met bijtende middelen en ongeschikte of slecht geschudde vloeibare reinigingsmiddelen (afbeelding 1 en afbeelding 2). **De markeringen** kunnen worden uitgewist door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en randen of beschadigde bodems van pannen (afbeelding 2). **Geringe verontreiniging** kunt u verwijderen met een zachte vochtige doek. Daarna de oppervlakte goed afdrogen (afbeelding 3).



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

Watervlekken kunt u verwijderen met een lichte azijnoplossing. U mag echter de randlijst (bij sommige modellen) hier niet mee schoonmaken, omdat deze dan zijn glans kan verliezen. Gebruik geen spuitbussen met bijtende middelen en reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag (afbeelding 3).

Ernstige verontreinigingen kunt u verwijderen met speciale middelen voor het reinigen van keramische kookplaten. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. **Zorg ervoor dat u na het reinigen de resten van het reinigingsmiddel grondig verwijdert. Bij het verwarmen van de ringen kunnen ze de keramische oppervlakte aantasten.** (afbeelding 3). **Hardnekkig en ingebrand vuil** kunt u verwijderen met een schraper. Pas op dat de plastic handgreep van de schraper niet met de hete oppervlakte van de kookplaat in aanraking komt (afbeelding 4). Wees bij het gebruik van de schraper voorzichtig, dat u zich niet verwondt! **Suiker en suikerhoudende gerechten** kunnen het oppervlak van de keramische kookplaat blijvend aantasten (afbeelding 5). Daarom moeten suiker en suikerhoudende gerechten onmiddellijk van de oppervlakte van de keramische kookplaat worden geschraapt, ook al is deze nog heet (afbeelding 4). **Het verkleuren van de keramische kookplaat** heeft geen invloed op de werking en de stabiliteit van het oppervlak. In de meeste gevallen is dit het gevolg van ingebrande voedselresten of van het schuiven van pannen (bijvoorbeeld met een aluminium of koperen bodem). Deze verkleuring is moeilijk volledig te verwijderen. **Opmerking:** Alle beschreven onvolkomenheden zijn vooral van esthetische aard en hebben geen directe invloed op de werking van het apparaat. Het verhelpen van deze onvolkomenheden valt niet onder de garantie.

Inbouw van de kookplaat

Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag uitsluitend door een vakman in een keukenelement worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten
- Het finer of de bekleding van het keukenelement moeten voor de inbouw zijn behandeld met hittebestendige kleefmiddelen (100°C), anders kunnen ze door mindere temperatuurbestendigheid verkleuren en vervormen.

- De kookplaat is geschikt voor inbouw in een werkvlak op een keukenelement met een breedte van 600 mm en meer.
- De voorste twee bevestigingselementen moeten na de montage van de inbouwkookplaat vanaf de onderkant toegankelijk zijn.
- Keukenelementen die boven de kookplaat hangen moeten zo hoog gemonteerd worden, dat ze niet in de weg hangen bij het koken.
- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap moet overeenkomen met de in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap vermelde afstand. De minimale afstand bedraagt 650 mm.
- De minimale afstand tussen de rand van het apparaat en het ernaast staande hoge keukenelement is 40 mm.
- Het gebruik van massiefhouten sierlatten langs het werkvlak achter het apparaat is alleen toegestaan als de minimale afstand zoals aangegeven in de inbouwtekeningen wordt vrijgelaten.
- De minimale afstand tussen de inbouwkookplaat en de achterwand is op de inbouwtekening vermeld.

Het plaatsen van de schuimrubber dichting

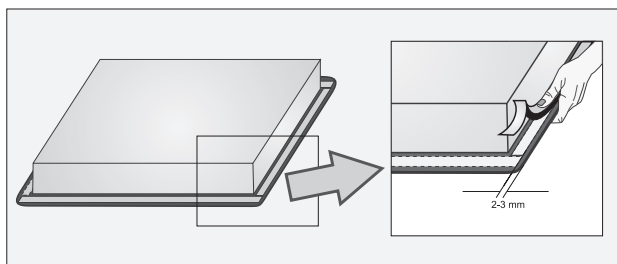
Voor het inbouwen van het apparaat moet aan de onderkant van de keramische (glazen) kookplaat de bij het apparaat geleverde schuimrubber dichting worden geplakt (zie afbeelding). **Het inbouwen van het apparaat zonder dichting is niet toegestaan!**

De dichting moet op de volgende wijze aan het apparaat worden bevestigd:

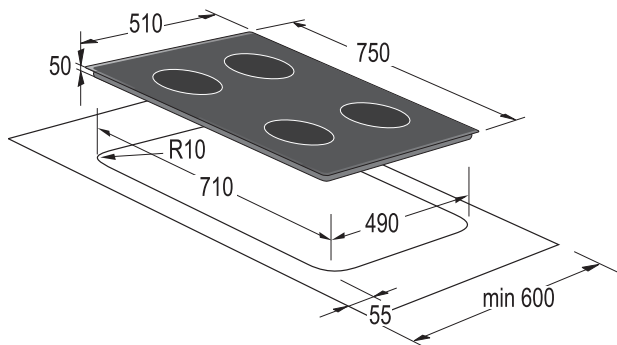
- de beschermfolie moet van de dichting worden verwijderd,
- vervolgens moet de dichting aan de onderkant van het glas worden geplakt en wel 2 tot 3 mm van de rand (zie afbeelding). De dichting moet langs de hele rand van het glas worden geplakt en de hoeken mogen elkaar niet overlappen,
- bij het plaatsen van de dichting moet worden voorkomen dat het glas met een scherp voorwerp in aanraking komt.

OPMERKING!

Bij sommige apparaten is de dichting al aanwezig!

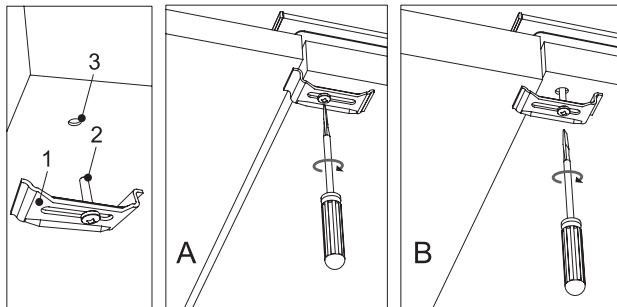


Maten van de uitsparing voor de inbouwkookplaat



- De kookplaat kan worden ingebouwd in een werkvlak met een dikte van 30 -50 mm.
- Het onderste keukenelement mag geen lade hebben. Als het keukenelement een ingebouwd horizontaal tussenschot heeft, moet dat minstens 60 mm van de onderkant van het werkvlak verwijderd zijn. De ruimte tussen het tussenschot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag er geen voorwerpen in wegleggen.

Inbouw



- 1** - Bevestigingselement
- 2** - Schroef
- 3** - Gat

- A** - Dunne werkbladen
- B** - Dikke werkbladen

- Het werkvlak moet volledig horizontaal gemonteerd worden.
- Bescherm de randen van de uitsparing goed.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk hem van bovenaf stevig in het werkvlak.

- Schroef de bijgevoegde bevestigingselementen [1] met de bijbehorende schroeven [2] aan de onderkant van de kookplaat, waar hiervoor passende gaten zijn gemaakt [3].
- Voor het aandraaien van de bevestigingsklem is het gebruik van schroeven van langer dan 6,5 mm niet toegestaan.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie aanwijzingen voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet).

Aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet

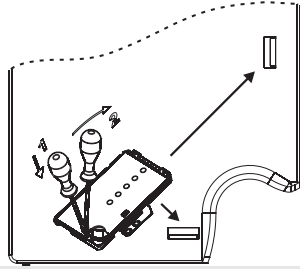
Belangrijke waarschuwingen

- De aansluiting mag uitsluitend door een erkend installateur worden verricht.
- De beveiliging van de elektrische leidingen moet aan de geldende voorschriften voldoen.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk als u het afdekplaatje van de aansluitklem verwijdt.
- Controleer voor de aansluiting of de spanning die op het typeplaatje is vermeld overeenkomt met de netspanning.
- Het typeplaatje met de basisgegevens is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat.
- De elektrische leiding moet voorzien zijn van een schakelaar, die het apparaat in alle polen van het elektriciteitsnet kan loskoppelen en die een afstand tussen de polen heeft van minstens 3 mm in uitgeschakelde toestand. Zekeringen, overbelastingsschakelaars e.d. zijn hiervoor geschikt.
- Bij de aansluiting moeten de spanning van het elektriciteitsnet en de zekeringen in acht genomen worden.
- Met het oog op de brandveiligheid mogen apparaten van dit type aan één kant naast een hoog keukenelement worden geplaatst, dat hoger is dan het apparaat. Het keukenelement aan de andere kant mag echter niet hoger zijn dan het apparaat zelf.

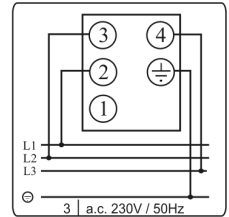
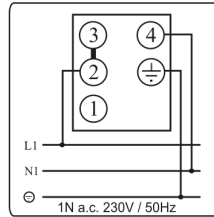
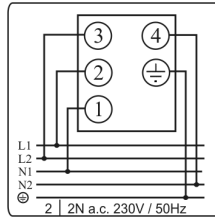
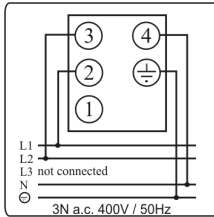
LET OP!

- Verbreek de verbinding met het elektriciteitsnet alvorens enige reparatie aan het apparaat te verrichten. De aansluiting op de netspanning moet overeenkomstig het bijgevoegde schema worden voorgenomen. De aardingsdraad (PE) moet aan de aansluitklem met het aardingssymbool worden aangesloten .
- De aansluitkabel moet door een trekontlasting worden geleid dat voorkomt dat de kabel er per ongeluk uitgetrokken wordt.
- Schakel na de aansluiting alle kookzones gedurende ongeveer 3 minuten in om na te gaan of ze goed functioneren.

Aansluitschema:



- Wegens foute aansluiting kunnen onderdelen van het apparaat beschadigen. In dit geval heeft u geen recht op garantie!
- Controleer of de spanning die op het typeplaatje vermeld is overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet. De aansluitspanning van de gebruiker (230 V tegen N) moet door een vakman met een meetinstrument worden gemeten!
- De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat moet zo worden geleid, dat hij niet met de achterwand van de kookplaat in aanraking komt. Deze wordt warm tijdens de werking van de kookplaat.



OPMERKING:

De verbindingsbruggen bevinden zich op de hiervoor bestemde plaats in de aansluitdoos. De schroeven van de aansluitingen zijn al los, daarom hoeft u ze niet los te draaien. Bij het vastdraaien hoort u een zachte 'klik'. Dit betekent dat de schroef zo ver mogelijk stevig moet worden vastgedraaid.

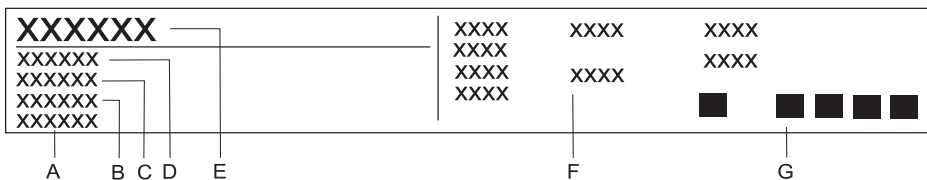
Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

- een rubber aansluitkabel, type H05 RR-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met een geel-groene aarddraad,
- een geïsoleerde PVC kabel type H05 V2V2-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met geel-groene aarddraad of
- andere gelijkwaardige of betere kabels.

In geval van een 5-aderige kabel bij een 3 fasen aansluiting (3 1N a.c.) moet de niet gebruikte ader worden geïsoleerd wanneer deze spanningsvoerend is.

Technische gegevens

Typeplaatje



- A** Serienummer
- B** Code
- C** Model
- D** Type
- E** Merk
- F** Technische gegevens
- G** Conformiteitsaanduidingen

Type	A280
Electrische aansluiting	2N AC 400 V
Bedrijfsspanning	230 V, 50 Hz
Schakelaars	S =trapsgewijze schakelinrichting
Kookzones (ø mm/kW)	S =standaardverwarmingselement
Links voor	210/175/120/2,3/S
Links achter	145/1,2/S
Rechts achter	265x170/2,4/S
Rechts voor	145/1,2/S
Totale aansluitspanning (kW)	7,1

WE BEHOUDEN ONS HET RECHT VOOR TOT
WIJZIGINGEN, DIE DE WERKING VAN HET APPARAAT
NIET BEÏNVLOEDEN.

Chère Cliente, Cher Client,



Cette table de cuisson vitrocéramique encastrable est prévue pour un usage ménager.

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

Notice d'utilisation

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Instructions de raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Protection contre l'incendie

La table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.

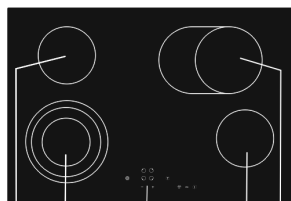
Consignes de sécurité	22
Description de l'appareil.....	23
Conseils d'utilisation des foyers vitrocéramique.....	24
Fonctionnement de la table de cuisson	26
Nettoyage et entretien	34
Encastrement.....	35
Raccordement au réseau électrique.....	38
Caractéristiques techniques	40

Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

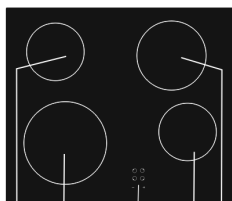


Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

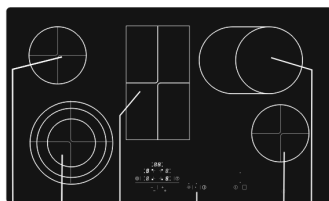
Description de l'appareil



1 2 3 4 5



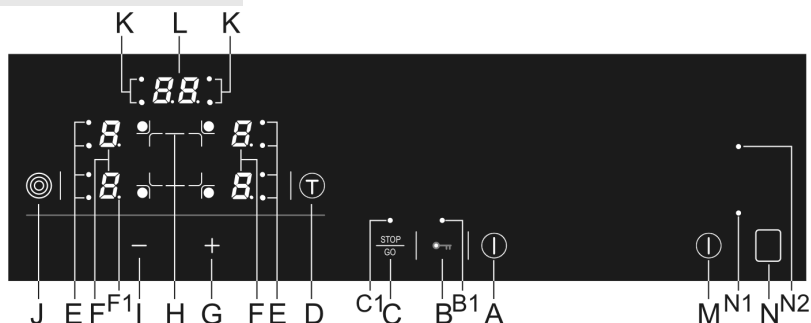
1 2 3 4 5



1 2 6 3 4 5

1. Foyer arrière gauche
2. Foyer avant gauche
3. Bandeau de commandes
4. Foyer arrière droit
5. Foyer avant droit
6. Chauffe-plats

Bandeau de commandes (selon les modèles)



Touches sensibles et indicateurs

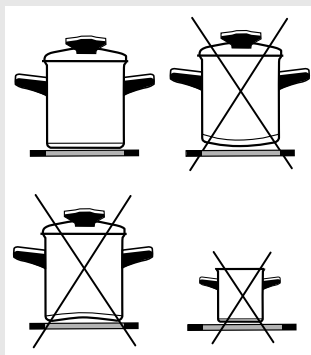
- | | |
|---|---|
| <p>A Touche Marche/Arrêt générale</p> <p>B Touche sécurité enfants</p> <p>B1 Voyant sécurité enfants</p> <p>C Touche Stop & Go (suspension temporaire de la cuisson)</p> <p>C1 Voyant Stop & Go</p> <p>D Touche Minuteur</p> <p>E Voyants des extensions des foyers</p> <p>F Indicateurs de puissance / de chaleur résiduelle</p> <p>F Point décimal de la fonction active</p> <p>G Touche de réglage des valeurs croissantes</p> | <p>H Touches de sélection des foyers</p> <p>I Touche de réglage des valeurs décroissantes</p> <p>J Touche Marche/Arrêt des extensions des foyers</p> <p>K Voyants du minuteur coupe-courant</p> <p>L Afficheur du minuteur</p> <p>M Touche Marche/Arrêt du chauffe-plats</p> <p>N Touche d'activation du chauffe-plats</p> <p>N1 Voyant de fonctionnement du chauffe-plats</p> <p>N2 Voyant « chauffe-plats très chaud »</p> |
|---|---|

Conseils d'utilisation des foyers vitrocéramique

Avant la première utilisation

Lavez la surface en vitrocéramique avec une éponge humide et un détergent léger. N'utilisez pas de produits agressifs comme les détachants, les nettoyants abrasifs ou les éponges grattantes qui pourraient rayer sa surface.

Batterie de cuisine



Conseils sur l'utilisation des récipients

N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en verre à feu, observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis diminuez la puissance selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur la vitrocéramique, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Quand vous cuisinez dans des récipients qui réfléchissent la chaleur (métal clair) ou à fond très épais, le temps d'ébullition peut être plus long (jusqu'à 10 minutes en plus). Si vous voulez faire bouillir une grande quantité de nourriture, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond bien plat et de couleur foncée.
- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

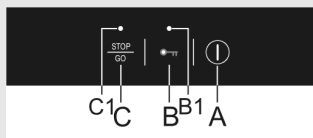
Conseils pour les économies d'énergie

- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la zone de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

Fonctionnement de la table de cuisson

- La table de cuisson est équipée de touches sensibles commandées par des capteurs électroniques qui activent ou désactivent une fonction quand vous effleurez au moins une seconde un champ sérigraphié.
- Tout effleurement des touches est confirmé par un signal sonore bref.
- Ne posez rien sur les touches, cela pourrait déclencher un signal d'erreur.
- Veillez à ce que le bandeau de commandes reste toujours propre.

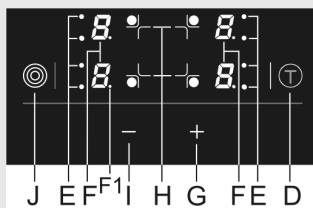
Mise en marche de la table de cuisson



- Pour mettre la table de cuisson en service, effleurez au moins une seconde la touche Marche/Arrêt générale (A) ; un "0" s'affiche pendant 10 secondes sur tous les indicateurs de puissance et un point décimal (F1) clignote.

⚠ Dès lors, vous avez 10 secondes pour procéder au réglage suivant, sinon la table de cuisson se met à l'arrêt.

Mise en marche des foyers



- Si vous avez mis la table de cuisson en service avec la touche Marche/Arrêt générale (A), vous avez 10 secondes pour activer un foyer. Pour cela, effleurez la touche (H) correspondant au foyer voulu ; un point décimal (F1) s'allume à côté de l'indicateur de puissance du foyer sélectionné.
- Effleurez la touche « + » (G) pour régler l'allure de chauffe entre 1 et 9. Si vous commencez par toucher « - » (I), la puissance se règle immédiatement sur « 9 ».

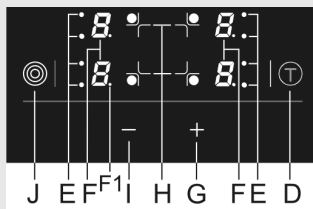
⚠ Si vous maintenez le doigt sur « + » (G) ou « - » (I), le réglage de l'allure de chauffe augmente ou diminue en continu. Mais vous pouvez aussi régler la puissance pas à pas en effleurant ces touches plusieurs fois de suite.

⚠ Vous ne pouvez régler qu'un seul foyer à la fois, celui qui est indiqué par le point décimal (F1).

Modification du réglage de la puissance

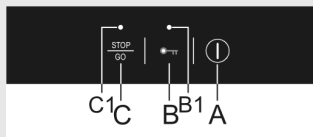
- Sélectionnez le foyer voulu en effleurant la touche (H) lui correspond. Un point décimal (F1) s'allume à côté de l'indicateur de puissance (F) du foyer sélectionné.
- Effleurez la touche « + » (G) ou « - » (I) pour modifier l'allure de chauffe.

Arrêt des foyers



Arrêt de la table de cuisson

Sécurité enfants / verrouillage



Maintien au chaud

- Ce réglage vous permet de maintenir à la température de dégustation les préparations que vous venez de cuisiner.
- Pour activer la fonction Maintien au chaud, effleurez la touche « - » (I) jusqu'à ce que l'allure de chauffe soit réglée sur 1 **L**.

- Sélectionnez le foyer que vous voulez éteindre en effleurant la touche (H) qui lui correspond. Le point décimal (F1) s'allume à côté de l'indicateur de puissance (F) du foyer sélectionné.
- Effleurez la touche « - » (I) jusqu'à ce que l'allure de chauffe soit réglée à « 0 ».
- Arrêt immédiat : effleurez simultanément les touches « + » (G) et « - » (I) pour régler instantanément le foyer à « 0 ».

- Pour mettre la table de cuisson à l'arrêt, effleurez la touche Marche/Arrêt générale (A).
- Tous les indicateurs s'éteignent, sauf ceux signalant la chaleur résiduelle des foyers.
- En éteignant les foyers avant la fin de la cuisson, vous utiliserez la chaleur résiduelle et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

Cette fonction évite que les enfants mettent malencontreusement la table de cuisson en marche ou modifient le réglage des foyers.

Pour activer la sécurité enfants

- Maintenez votre doigt 3 secondes sur la touche (B). Le voyant (B1) au-dessus de cette touche s'allume.
- Vous pouvez activer cette fonction quand la table de cuisson est en marche.
- Le verrouillage bloque toutes les fonctions, sauf l'arrêt de la table de cuisson par la touche Marche/Arrêt générale (A) et le déverrouillage (B).

Pour désactiver la sécurité enfants

- Vous pouvez désactiver cette fonction à tout moment en effleurant 3 secondes la touche (B). Un signal sonore confirme le déverrouillage et le voyant (B1) au-dessus de la touche s'éteint.

Indicateurs de chaleur résiduelle

Dès que vous éteignez un foyer ou mettez la table de cuisson à l'arrêt, les informations suivantes apparaissent sur les indicateurs de tous les foyers chauds :

- « H » si le foyer est très brûlant
- « h » si le foyer est en cours de refroidissement mais encore chaud au toucher.

La durée de l'affichage est calculée en fonction de l'allure de chauffe précédemment réglée et de la durée de fonctionnement du foyer. Même lorsque le signal « H » ou « h » disparaît, il est possible que le foyer n'ait pas encore refroidi complètement (coupure d'électricité, présence sur le foyer d'un récipient chaud. Soyez prudent, risque de brûlures !

Si une coupure d'électricité survient au moment où les foyers sont chauds, l'indicateur « H » ou « h » clignote quand le courant est rétabli. Ce signal vous avertit que les foyers peuvent éventuellement être brûlants, surtout si la coupure d'électricité a été de courte durée.



Le bon fonctionnement des foyers et du chauffe-plats a été vérifié en usine. Il est possible que l'indicateur « H » clignote quelques instants sur l'afficheur quand l'appareil vient d'être raccordé pour la première fois au réseau électrique.

Fonction booster

Lorsque vous activez cette fonction, le foyer commence à chauffer à la puissance maximale pendant un temps déterminé, calculé en fonction de l'allure de chauffe que vous avez choisie; ensuite le foyer passe automatiquement à l'allure réduite sélectionnée auparavant et s'y maintient. La fonction booster peut être activée sur chaque foyer et pour toutes les allures de chauffe, sauf pour « 9 », puisque dans ce cas, le foyer chauffe en permanence à la puissance maximale.

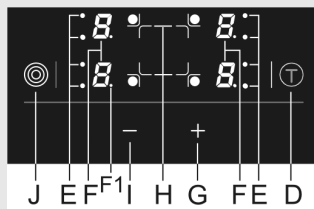
Pour activer la fonction booster

- Réglez l'allure de chauffe sur 9.
- Effleurez la touche « + » (G). « A » et « 9 » clignotent alternativement sur l'afficheur.
- Régler l'allure de chauffe à laquelle la cuisson doit se poursuivre.

La lettre « A » et la puissance sélectionnée clignotent alternativement sur l'afficheur. Lorsque la fonction booster est arrivée à son terme, le foyer passe automatiquement à l'allure de chauffe que vous aviez sélectionnée et qui, dès lors, reste affichée en permanence sur l'indicateur.



Si vous modifiez l'allure de chauffe pendant que la fonction booster est active, cette dernière se désactive immédiatement.



Préparation	Quantité	Allure de chauffe	Durée de cuisson (min.)
Soupe – réchauffage	0,5 - 1 litre	A7 - 8	4 - 7
Lait – chauffage	0,2 - 0,4 litre	A1 - 2	4 - 7
Riz – cuisson à feu doux	125g - 250g 300 ml – 600 ml d'eau environ	A2 - 3	20 - 25
Pommes de terre en robe des champs	750g - 1,5kg 600 ml – 900 ml d'eau environ	A5 - 6	25 - 38
Légumes frais – cuisson à l'eau	0,5 - 1 kg 400 ml – 600 ml d'eau environ	A4 - 5	18 - 25

- Le tableau ci-dessus donne quelques exemples de préparations pour lesquelles la fonction Booster est adaptée.
- Les valeurs numériques figurent à titre indicatif et peuvent varier en fonction d'autres paramètres (par exemple type et qualité des récipients, quantité d'eau, etc.).
- Les petites quantités doivent cuire sur les petits foyers, et les grandes quantités sur les grands foyers.
- **Cuisez vos préparations dans des récipients couverts placés sur les petits foyers (arrière gauche et avant droit) ou sur le grand foyer avant gauche à deux extensions.**

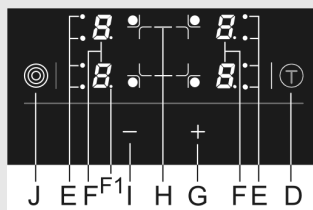
La fonction booster convient :

- aux préparations dont la cuisson démarre à froid, se poursuit à feu vif, puis continue à feu doux sans nécessiter une surveillance constante (pot au feu par exemple).

La fonction booster ne convient pas :

- aux plats que l'on fait sauter, frire ou étuver, qui doivent être retournés, arrosés ou remués et nécessitent en général l'intervention du cuisinier ;
- aux quenelles, knoedel, pâtes, cuisant dans une grande quantité de liquide ;
- aux préparations confectionnées dans une cocotte à pression.

Extensions des foyers (selon les modèles)



Pour activer les extensions des foyers

- Sélectionnez le foyer (poissonnière ou circulaire) dont vous voulez activer l'extension ; le point décimal s'allume à côté de l'indicateur du foyer.
- Effleurez la touche (J) : une fois pour activer une extension, ou deux fois pour activer les deux extensions du foyer. Le voyant (ou les 2 voyants) s'allume(nt) à côté de l'indicateur du foyer.
- Le foyer et son (ses 2) extension(s) chauffent à la même puissance.

Pour désactiver les extensions

- Sélectionnez le foyer voulu ; le point décimal s'allume à côté de l'indicateur du foyer.
- Effleurez de nouveau la touche (J) : une fois pour éteindre une extension, deux fois pour éteindre les deux.

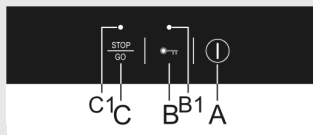
Arrêt de sécurité

Par mesure de sécurité, votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique qui limite la durée de fonctionnement de chaque foyer. La durée de fonctionnement avant l'arrêt automatique est calculée en fonction du dernier réglage de l'allure de chauffe.

Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour la puissance réglée (plus la puissance est élevée, plus la durée maximale de fonctionnement est courte – voir le tableau).

Puissance réglée	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de cuisson (en heures)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Suspension temporaire de la cuisson – Fonction STOP & GO (selon les modèles)



Lorsqu'une tâche urgente vous oblige à quitter la cuisine, la fonction STOP & GO vous permet de suspendre temporairement la cuisson tout en conservant vos réglages.

Pour suspendre temporairement la cuisson

- Effleurez la touche Stop & Go (C) pour interrompre temporairement la cuisson sur tous les foyers actifs.
- Un voyant (C1) s'allume au-dessus de cette touche.
- Tous vos réglages sont conservés et les foyers s'éteignent.
Les lettres S, T, O, P clignotent alternativement sur l'afficheur.

Pour reprendre la cuisson

- Effleurez de nouveau la touche Stop & Go (C) pour poursuivre la cuisson.
- Le voyant (C1) s'éteint.



Si vous ne désactivez pas la fonction STOP & Go 10 minutes après l'avoir activée, la table de cuisson se mettra automatiquement à l'arrêt et tous vos réglages seront perdus.

Minuteur (selon les modèles)

Le minuteur de la table de cuisson dispose de deux fonctions :

- A)** fonction alarme : compte à rebours sans option coupe-courant;
- B)** fonction coupe-courant : arrêt des foyers respectifs à la fin du compte à rebours.

A) Fonction alarme - compte à rebours sans extinction des foyers

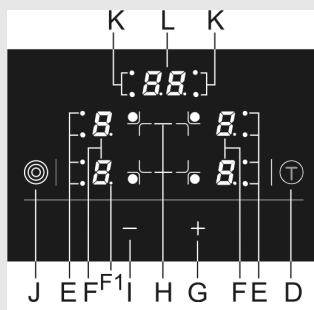
Le minuteur vous avertit que le temps réglé s'est écoulé, mais ne met pas les foyers à l'arrêt. Cette fonction n'est accessible que si la table de cuisson est en mode « Marche ».

- Effleurez la touche (D) pour activer le minuteur. « 00 » apparaît sur l'afficheur (L) du minuteur et le point décimal (F1) s'allume à côté des zéros.
- Effleurez les touches « + » (G) ou « - » (I) pour régler le laps de temps au bout duquel vous voulez être alerté (de 1 à 99 minutes).
- À l'expiration de la durée réglée, l'alarme retentit, mais aucun foyer ne s'éteint.
- Vous pouvez interrompre l'alarme en appuyant sur une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps.
- La fonction alarme restera active même si la table de cuisson a été mise à l'arrêt avec la touche (A).

B) Fonction coupe courant - compte à rebours avec arrêt des foyers

Cuisiner sera plus facile si vous utilisez le minuteur coupe-courant pour programmer la durée de fonctionnement d'un foyer sélectionné.

- Pour pouvoir activer la fonction coupe-courant du minuteur, réglez d'abord l'allure de chauffe du foyer choisi (voir le chapitre « Mise en marche des foyers »).
- Effleurez la touche Minuteur (D) pour l'activer. « 00 » apparaît sur l'afficheur (L) du minuteur et le point décimal (F1) s'allume à côté des zéros. Si vous effleurez à nouveau la touche (D), l'un des voyants (K) se met à clignoter pour indiquer le foyer sélectionné.
- Pour régler la durée de cuisson de 1 à 99 minutes, effleurez la touche (G) « + » ou (I) « - ». Si vous maintenez votre doigt sur cette touche, les chiffres défilent plus vite au bout d'un certain temps.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours commence. Le voyant (K) indiquant le foyer choisi continue de clignoter.





Vous pouvez programmer la durée de cuisson séparément pour chaque foyer. Si plusieurs foyers fonctionnent simultanément en mode programmé, c'est toujours la durée de cuisson la plus près de se terminer qui sera affichée. Le voyant clignotant (K) indique le foyer concerné.

Pour modifier la durée de cuisson programmée

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson.
- Effleurez la touche Minuteur (D) pour afficher le temps de cuisson restant pour le foyer choisi. Le voyant (K) correspondant clignote.
- Effleurez la touche (G) « + » ou (I) « - » pour régler le nouveau temps de cuisson.

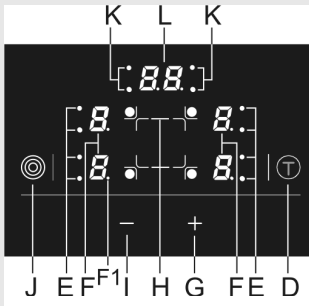
Pour vérifier le temps de cuisson restant

Si plusieurs foyers fonctionnent simultanément en mode programmé :

- sélectionnez d'abord le foyer voulu,
- puis vérifiez le temps restant en effleurant la touche Minuteur (D).

Arrêt du minuteur

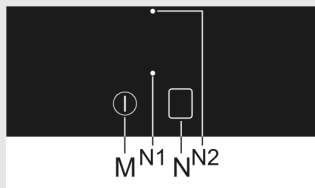
À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. La valeur « 00 » clignote sur l'afficheur du minuteur. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps.



Pour désactiver le minuteur avant l'expiration de la durée programmée

- Sélectionnez l'affichage de la durée programmée que vous voulez désactiver (voir le chapitre « Pour modifier la durée de cuisson programmée » ; le temps de cuisson et le voyant (K) indiquant le foyer concerné se mettent à clignoter.
- Effleurez la touche « - » (I) jusqu'à ce que la durée de cuisson soit à « 0 », ou effleurez simultanément les touches « + » (G) et « - » (I) pour régler instantanément la valeur à « 0 ».

Chauffe-plats



Le chauffe-plats est destiné à maintenir au chaud les préparations que vous venez de faire cuire, mais ne convient pas à la cuisson ou au réchauffage d'aliments froids.

Le chauffe-plats chauffe lentement jusqu'à 100°C environ. Il faut donc faire attention à ne pas se brûler et veiller à ne pas poser sur le chauffe-plats des objets sensibles à la chaleur.

Mise en marche du chauffe-plats

- Pour mettre le chauffe-plats en marche, effleurez d'abord sa touche Marche/Arrêt (M). Le voyant N1 clignote quelques secondes.
- Ensuite, effleurez sa touche d'activation (N). le voyant N1 reste alors allumé en permanence. Le chauffe-plats est activé.

Arrêt du chauffe-plats

- Pour mettre le chauffe-plats à l'arrêt, effleurez sa touche Marche/Arrêt (M). Le voyant N1 s'éteint.
- Vous pouvez aussi arrêter le chauffe-plats en effleurant sa touche d'activation (N).

Voyant « Chauffe-plats très chaud »

- Lorsque le chauffe-plats devient très chaud au toucher, le voyant N2 s'allume.
- Ce voyant reste allumé un moment après que vous ayez arrêté le chauffe-plats.

Fonctions de sécurité et signalisation des erreurs

- Lorsque tous les foyers sont à « 00 », la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de 10 secondes.
- Si vous effleurez une touche plus de 10 secondes, la table de cuisson se met à l'arrêt, une alarme retentit et « F » clignote sur l'indicateur.
- Si le bandeau de commande est recouvert par un objet ou mouillé par du liquide répandu, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.
- Si les touches ne fonctionnent pas, déconnectez l'appareil quelques minutes (enlevez le fusible ou coupez le disjoncteur), puis remettez-le sous tension et effleurez de nouveau la touche Marche/Arrêt générale (A).

Nettoyage

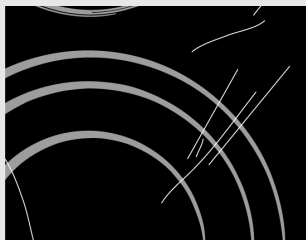


fig. 1



fig. 2

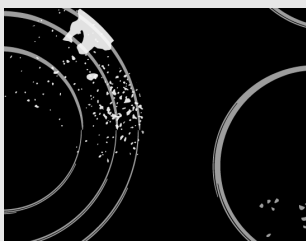


fig. 3



fig. 4



fig. 5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (fig. 1).

Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (fig.1 et fig. 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (fig. 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (fig. 3).

Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (fig.5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement des fonds des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important : Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

Encastrement

Mise en garde

- Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail et des meubles adjacents doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de large ou plus.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les éléments de fixation à droite et à gauche soient accessibles par le dessous après l'installation.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 40 mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.

Pose du joint en mousse

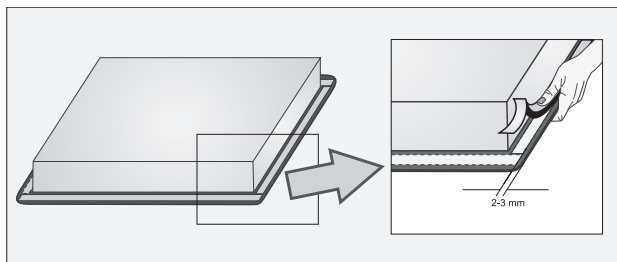
Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique ou en verre le joint en mousse fourni (voir la figure ci-dessus). **N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !**

Pour poser le joint, procédez de la façon suivante:

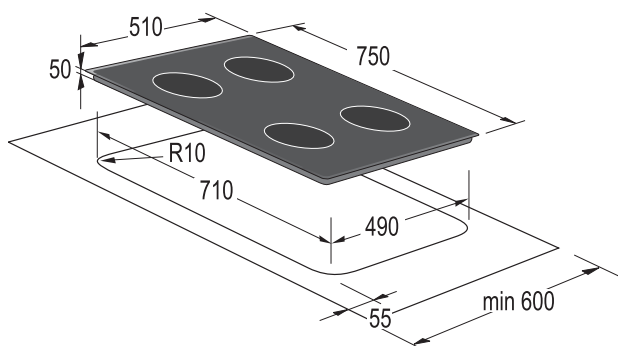
- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord (comme indiqué sur l'illustration). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

NOTE

Sur certains appareils, le joint est déjà posé.

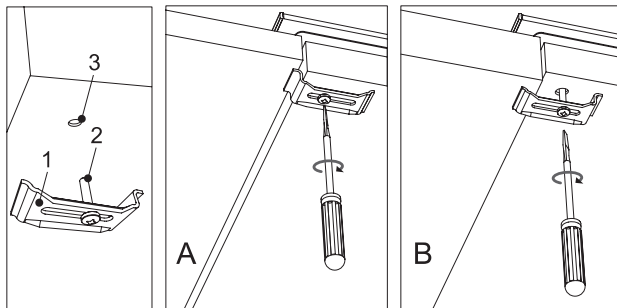


Dimensions d'encastement



- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.
- Le meuble sous la table de cuisson doit être sans tiroir. Si le meuble comporte une étagère, elle ne devra pas être à moins de 60 mm de la surface inférieure de la table de cuisson. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas pour y ranger différents objets.

Procédure d'installation



1 - Patte de fixation

2 - Vis

3 - Trou

A - Plans de travail minces

B - Plans de travail épais

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus pour qu'elle s'enfonce bien.
- Assemblez les pattes de fixation [1] avec les vis fournies [2] que vous positionnerez dans les trous [3] percés dans ce but sous la table de cuisson.
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir le chapitre « Raccordement au réseau électrique »).

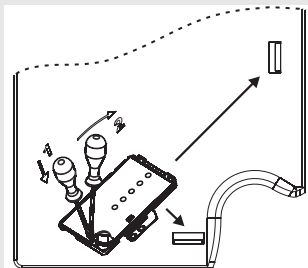
Mise en garde

- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.
- La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Vu sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

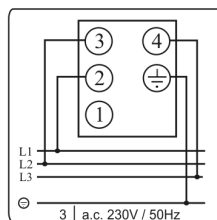
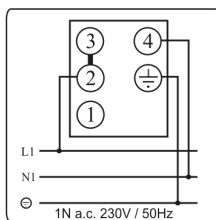
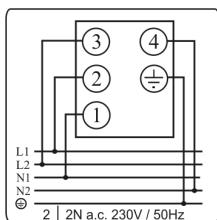
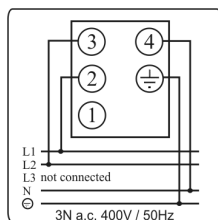
ATTENTION !

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma des connexions



- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, car ce dernier chauffe beaucoup durant le fonctionnement.



NB :

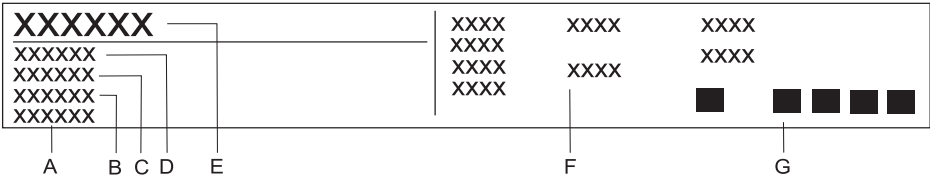
Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.

Pour le raccordement on peut utiliser :

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrication
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles

Type	A280
Raccordement électrique	2N AC 400 V
Tension de service	230 V, 50 Hz
Type d'interrupteur	S =commande de la puissance par paliers
Foyers chauffants (ø mm/kW)	S =foyer standard
Gauche avant	210/175/120/2,3/S
Gauche arrière	145/1,2/S
Droit arrière	265x170/2,4/S
Droit avant	145/1,2/S
Puissance raccordée totale (kW)	7,1

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Das Einbau-Glaskeramikkochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Brandschutz

Einbaugeräte können auf einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher als das Gerät selbst ist. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

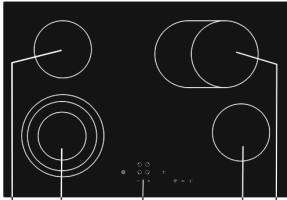
Wichtige Hinweise	42
Beschreibung des Geräts	43
Kochzonen	44
Bedienung der Kochzonen	47
Reinigung und Pflege.....	55
Einbau des Kochfeldes	56
Anschluss der Kochmulde an das elektrische	59
Versorgungsnetz	59
Technische Daten	61

**Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften
bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!**



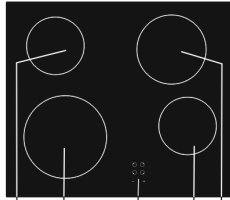
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Beschreibung des Geräts



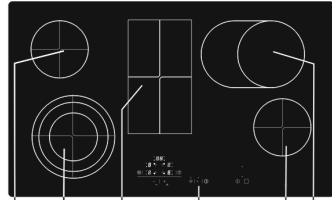
1 2 3 4 5

1. Kochzone hinten links
2. Kochzone vorne links
3. Bedieneinheit des Kochfeldes



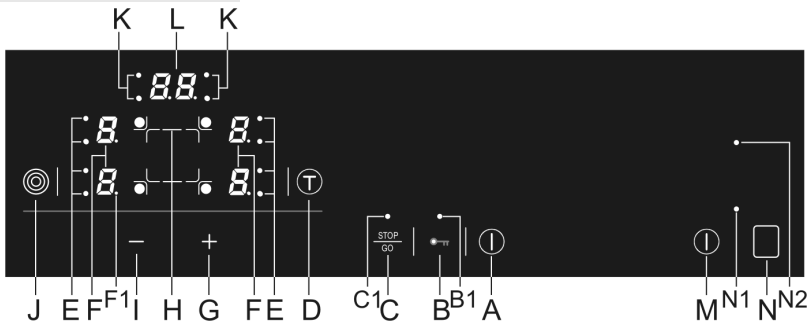
1 2 3 4 5

4. Kochzone hinten rechts
5. Kochzone vorne rechts
6. Warmhaltezone



1 2 6 3 4 5

Bedienelemente des Kochfeldes (abhängig vom Modell)



Sensortasten:

- A** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Funktionssperre/Kindersicherung
- B1** Indikatorlämpchen der Funktionssperre/Kindersicherung
- C** Sensortaste zur vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- C1** Indikatorlämpchen zur Anzeige der vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- D** Sensor zur Einstellung des Kurzzeitweckers oder der Zeitschaltuhr
- E** Indikatorlämpchen zur Anzeige des aktivierten zusätzlichen Heizkreises
- F** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeigen

- F1** Dezimalpunkt zur Anzeige einer aktivierten Funktion
- G** Sensortaste zur Erhöhung der Einstellwerte
- H** Sensortaste zur Auswahl der Kochzone
- I** Sensortaste zur Verringerung der Einstellwerte
- J** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises
- K** Indikatorlämpchen zur Anzeige der zeitgesteuerten Kochzonen
- L** Zeitanzeige
- M** Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone
- N** Taste zum Aktivieren der Warmhaltezone
- N1** Betriebsanzeige der Warmhaltezone
- N2** Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

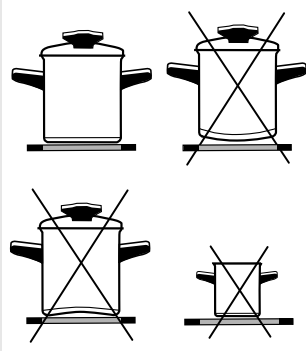
Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramikkochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

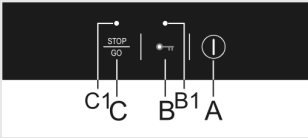
- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Kochzone in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.

Energie sparen

- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Bedienung der Kochzonen

Einschalten des Kochfeldes

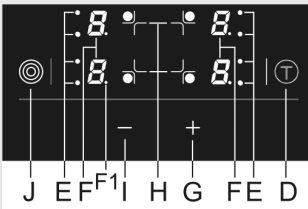


- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
 - Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
 - Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände gelegt werden (Fehlermeldung).
 - Sorgen Sie dafür, dass die Sensortasten immer sauber sind.
- Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Aus-switchen (A) mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld wird aktiviert, neben den Anzeigen der Leistungsstufen (F) leuchtet eine "0" und der Dezimalpunkt (F1) blinkt.



Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich das Kochfeld wieder automatisch ab.

Einschalten der Kochzonen



- Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet der Dezimalpunkt (F1).
- Stellen Sie nun durch Berühren der Sensortaste "+" (G) eine Kochstufe zwischen 1 und 9 ein. Wenn Sie nach der Auswahl der Kochzone zuerst die Sensortaste "-" (I) berühren, wird der Wert sofort auf 9 gestellt.



Durch ununterbrochene Berührung der Sensortasten "+" (G) bzw. "-" (I) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Sie können die Leistungsstufe auch durch Antippen der Sensortasten stufenweise senken/erhöhen.

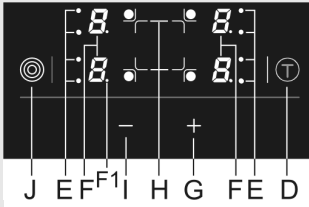


Die Einstellung ist nur bei der Kochzone möglich, bei welcher der Dezimalpunkt leuchtet (F1).

Änderung der Leistungsstufe der Kochzone

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Auf der Anzeige der gewählten Kochzone (F) leuchtet der Dezimalpunkt (F1) auf.
- Durch Berühren der Sensortaste "+" (G) oder "-" (I) können Sie nun die Leistungsstufe ändern.

Ausschalten der Kochzonen



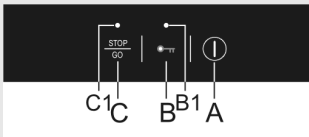
Ausschalten des Kochfeldes

Warmhaltefunktion der Kochzonen

- Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt.
- Die Warmhaltefunktion wird durch Berühren der Sensortaste "-" (I) aktiviert, die Leistungsstufe wird vom Wert 1 auf die Anzeige u verringert **L**.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der zugehörigen Sensortaste (H). Der Dezimalpunkt neben der Anzeige leuchtet (F1).
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) die Leistungsstufe auf „0“.
- Schnelles Ausschalten: Durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) können Sie die Leistungsstufe sofort auf "0" einstellen.

- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) abschalten.
- Alle Indikatorlämpchen erlöschen, außer der Indikatorlämpchen der Kochzonen, die noch heiß sind, und an welchen ein "H" als Restwärmeanzeige sichtbar ist.
- Wenn Sie die Kochzone vor Beendigung des Kochvorgangs abschalten, können Sie die Restwärme der Kochzone zum Fortkochen nutzen und dadurch Energie sparen.

Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung



Durch das Aktivieren der Funktionssperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

Aktivieren der Funktionssperre der Bedieneinheit

- Sie können die Funktionssperre durch Berühren (ca. 3 Sekunden lang) der Sensortaste (B) aktivieren, das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf.
- Sie können die Funktionssperre aktivieren, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Die Funktionssperre macht die Betätigung aller Sensortasten, außer der Sensortaste zum Abschalten des Hauptschalters (A) und der Sensortaste der Funktionssperre (B) unmöglich.

Abschalten der Funktionssperre

- Sie können die Funktionssperre jederzeit durch Berühren der Sensortaste (B) abschalten, was mit einem kurzen akustischen Signal bestätigt wird. Das Indikatorlämpchen oberhalb der Sensortaste erlischt.

Restwärmeanzeigen

Sofort nach Abschalten der heißen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige:

- **H** die Kochzone ist heiß;
- **h** die Kochzone kühlt ab und ist berührungswarm.

Die Dauer der Restwärmeanzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig.

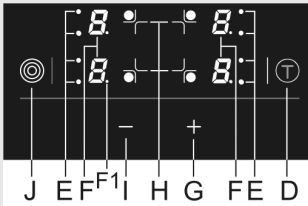
Wenn das Symbol "H" oder "h" verschwindet, kann die Kochzone unter bestimmten Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Wenn es bei heißen Kochzonen zu Stromausfall gekommen ist, blinkt die Restwärmeanzeige "H" oder "h". Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß sein kann, abhängig von der Dauer des Stromausfalls.



Das Gerät wurde im Werk getestet und die Kochzonen wurden erhitzt, deswegen kann es vorkommen, dass bei der Inbetriebnahme des Kochfeldes eine gewisse Zeit lang die Restwärmeanzeige "H" blinkt.

Ankochautomatik



Durch Einschalten dieser Funktion kocht die Kochzone in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Kochstufe und schaltet sich danach auf die gewählte Fortkochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen, außer für die höchste Kochstufe "9".

Einschalten der Ankochautomatik

- Stellen Sie die Leistungsstufe auf 9 ein.
- Berühren Sie die Sensortaste "+" (G). Auf der Anzeige werden wechselweise die Symbole A und 9 angezeigt.
- Senken Sie die Leistungsstufe auf den Wert der Fortkochstufe.

Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol A und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.



Wenn Sie während des Betriebs der Ankochautomatik an dieser Kochzone die Leistungsstufe ändern, wird die Ankochautomatik ausgeschaltet.

Speise/Art der Zubereitung	Menge	Leistungsstufe	Zubereitungsdauer (in Min.)
Suppe/Aufwärmen	0,5 - 1 l	A7 - 8	4 - 7
Milch/Aufwärmen	0,2 - 0,4 l	A1 - 2	4 - 7
Reis/Garen	125g - 250g ca. 300 – 600 ml Wasser	A2 - 3	20 - 25
Salzkartoffeln/ Garen von ungeschälten Kartoffeln	750 g - 1,5 kg	A5 - 6	25 - 38
frisches Gemüse/ Garen von geschnittenem Gemüse	0,5 - 1 kg ca. 400 – 600 ml Wasser	A4 - 5	18 - 25

- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für welche der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.
- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern beim Kochen abhängig (z.B. Art und Qualität des Kochgeschirrs, Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angegebenen kleineren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren gelten für größere Kochzonen.
- **Es wurde in zugedeckten Kochtöpfen auf den zwei kleineren Kochzonen hinten links, vorne rechts und auf der Zweikreiskochzone vorne links gekocht.**

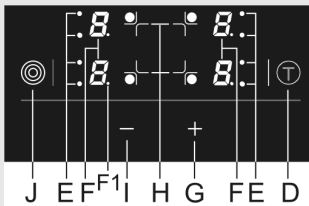
Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Beginn des Kochvorgangs kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geröstet, frittiert oder gedünstet werden und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden müssen; bei Knödeln oder Teigwaren mit viel Kochflüssigkeit; bei Speisen, die für längere Zeit im Schnellkochtopf sieden müssen.

Zusätzlicher Heizkreis (abhängig vom Modell)



Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der gewählten Kochzone durch Drücken der Sensortaste (J) dazuschalten. Das Indikatorlämpchen (E) neben der Anzeige leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.
- Wenn die Kochzone über einen dritten Heizkreis verfügt, schalten Sie diesen durch aufeinanderfolgende Betätigung des Sensors (J) ein.

Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Wählen Sie die Kochzone (neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt).
- Sie können den zusätzliche Heizkreis durch erneutes Berühren der Sensortaste (J) der gewählten Kochzone abschalten.

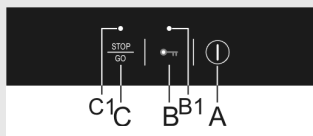
Sicherheits-Abschaltvorrichtung

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einem Betriebsdauer-Begrenzer ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der letzten eingestellten Kochstufe.

Wenn Sie die Kochstufen für längere Zeit nicht ändern, wird sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit (abhängig von der Einstellung der Kochstufe, höhere Einstellung-kürzere Zeit – siehe Tabelle) automatisch abschalten.

Kochstufe	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – STOP&GO (abhängig vom Modell)



Die Funktion STOP&GO ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), jedoch bleiben alle Einstellungen erhalten.

Aktivierung der Unterbrechung

- Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (ca. 3 Sekunden lang) aktiviert.
- Oberhalb der Sensortaste leuchtet das Indikatorlämpchen (C1) auf.
- Alle Einstellungen werden „eingefroren“, die Kochzonen werden nicht beheizt.

Auf den Anzeigen erscheint das Wort S t O P.

Deaktivierung der Unterbrechung

- Der Betrieb der Kochzonen wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (3 Sekunden lang) wieder aufgenommen.
- Das Indikatorlämpchen (C1) erlischt.



Wenn Sie die Funktion STOP&GO nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 1 Stunde automatisch ab.

Zeitschaltuhr (Timer) (abhängig vom Modell)

Das Gerät ermöglicht die Verwendung von zwei verschiedenen Zeitfunktionen:

- A** Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.
- B** Abschaltfunktion - Abzählung der Zeit mit Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

A Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.

Der Kurzzeitwecker warnt Sie, dass die eingestellte Zeit (ohne Abschaltfunktion) abgelaufen ist. Sie können den Kurzzeitwecker bei eingeschaltetem Kochfeld einstellen.

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1).
- Durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone schaltet sich jedoch nicht ab.
- Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet sich der Alarm nach einer gewissen Zeit automatisch aus.
- Die Warnfunktion bleibt auch aktiv, nachdem Sie die Kochzone mit der Taste (A) abgeschaltet haben.

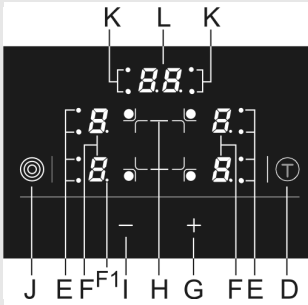
B Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

Die Zeitschaltuhr erleichtert den Kochvorgang durch Einstellung der Betriebsdauer der Kochzonen. Die Vorbedingung für die Einstellung der Zeitschaltuhr ist die schon eingestellte Leistungsstufe (siehe Kapitel "Einschalten der Kochzonen").

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1). Nach erneutem Berühren der Sensortaste (D) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (K), welcher die gewählte Kochzone signalisiert, zu blinken.
- Während der Dezimalpunkt leuchtet, können Sie durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) die Zeit innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten einstellen. Wenn Sie die Sensortaste gedrückt halten, laufen nach einer bestimmten Zeit die Werte schneller durch.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.



Sie können die Kochzeit für jede einzelne Kochzone gesondert einstellen. Wenn Sie mehrere Zeitfunktionen eingestellt haben, wird auf der Anzeige immer die Zeit angezeigt, die zuerst ablaufen wird. Das wird durch das blinkende zugehörige Indikatorlämpchen (K) angezeigt.



Änderung der eingestellten Kochzeit

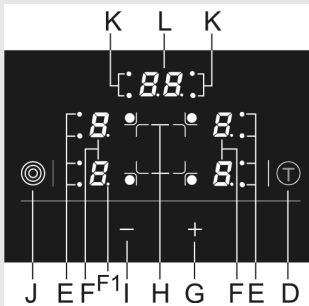
- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste zur Einstellung der Zeitschaltuhr (D) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone. Das zugehörige Indikatorlämpchen (K) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Sensortaste "+" oder "-" (G oder I) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Wenn Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Sensortaste (D) aufrufen.

Abschalten der Zeitschaltuhr

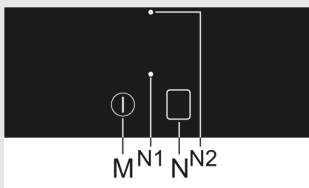
Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich ab. Auf der Anzeige blinkt der Wert "00". Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste abschalten bzw. schaltet sich dieser nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.



Wenn Sie die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr (siehe Kapitel "Ändern der eingestellten Kochzeit") – die eingestellte Zeit und der dazugehörige Dezimalpunkt, der die Kochzone kennzeichnet, blinken.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) den Wert stufenweise auf "00" oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) sofort auf "00".

Warmhaltezone



Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt. Sie ist nicht zum Kochen oder Aufwärmen von kalten Speisen bestimmt.

Die Warmhaltezone wärmt sich langsam auf und erreicht eine Temperatur von ca. 100° C. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht und legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Warmhaltezone.

Einschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Die Betriebsanzeige (N1) blinkt (ein paar Sekunden lang).
- Berühren Sie danach die Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N). Das Indikatorlämpchen (N1) leuchtet. Die Warmhaltezone ist eingeschaltet.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Ausschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste (M) zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Das Indikatorlämpchen (N1) erlischt.
- Sie können die Warmhaltezone auch durch Berühren der Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N) ausschalten.

Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

- Nachdem die Warmhaltezone berührungsheiß geworden ist, schaltet sich die Restwärmeanzeige der Warmhaltezone (N2) ein.
- Die Restwärmeanzeige leuchtet auch eine gewisse Zeit nach der Abschaltung der Warmhaltezone.

- Wenn alle Kochstufen auf "00" sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ab.
- Wenn eine der Sensortasten länger als 10 Sekunden gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld ab, ein akustisches Signal ertönt und auf der Anzeige erscheint das blinkende Symbol "F".
- Wenn mehrere Sensortasten mit Gegenständen überdeckt sind oder die Herdoberfläche mit Flüssigkeit bedeckt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einer gewissen Zeit automatisch ab.
- Wenn die Sensortasten nicht ansprechen, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab) und schließen Sie es danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und aktivieren Sie den Sensor des Hauptschalters.

Reinigung

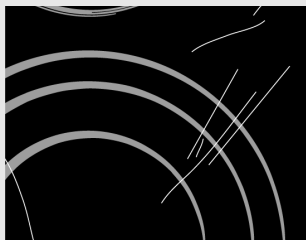


Abb. 1



Abb. 2

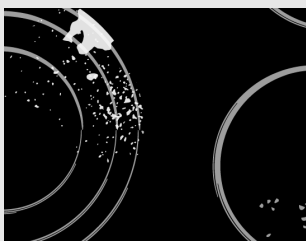


Abb. 3



Abb. 4

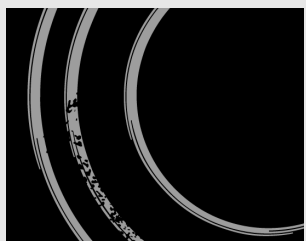


Abb. 5

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch nämlich auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennen wird. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungspulver können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und 2).

Die **Signatur** kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

Verwenden Sie keine aggressiven Sprüh- und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung alle Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Eine ev. Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche

hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist..

Einbau des Kochfeldes

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

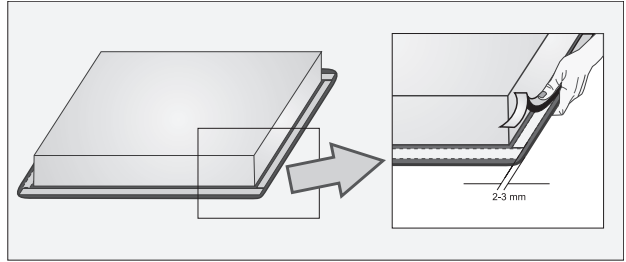
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

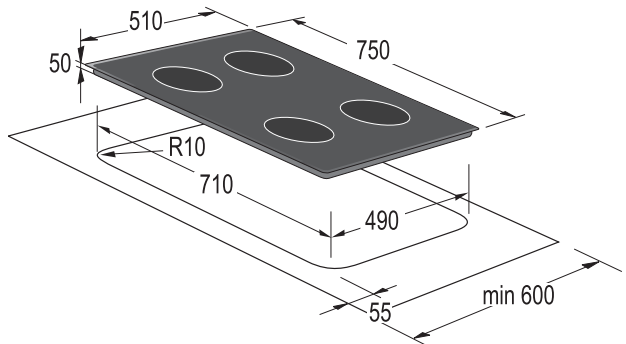
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!

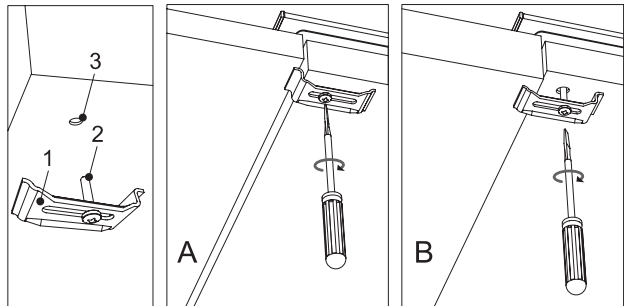


Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Das unter dem Kochfeld liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.

Einbau nach Schritten



- 1 - Befestigungselement
- 2 - Schraube
- 3 - Bohrung

- A - Dünne Arbeitsplatten
- B - Dicke Arbeitsplatten

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente [1] mit den beigelegten Schrauben [2] an den Boden des Kochfeldes, in die dafür vorgesehenen Bohrungen [3].
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.
- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).

Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz

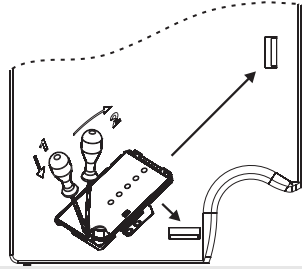
Wichtige Hinweise

- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

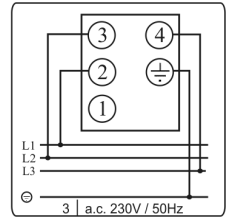
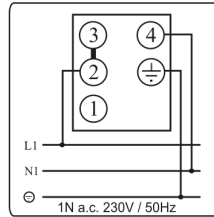
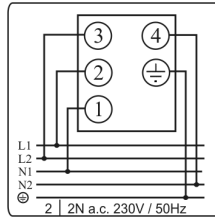
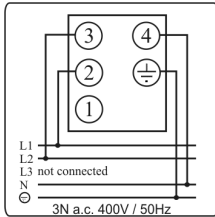
ACHTUNG!

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchgeführt werden. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss des Kochfeldes für ca. 3 Min. alle Kochzonen ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

Anschluss-Schema:



- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Hinterseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.



BEMERKUNG:

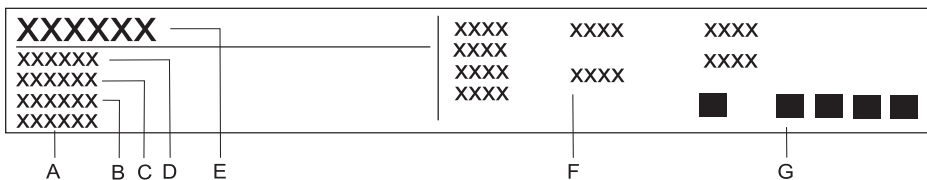
Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises "Klick", was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Es können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC-isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, andere gleichwertige oder bessere Kabel.

Technische Daten

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

Typ	A280
Nennspannung	2N AC 400 V
Betriebsspannung	230 V, 50 Hz
Schalter	S =Leistungsregelung stufig
Kochstellen (∅ mm/kW)	S =Normal-Kochstelle
vorn links	210/175/120/2,3/S
hinten links	145/1,2/S
hinten rechts	265x170/2,4/S
vorn rechts	145/1,2/S
Leistungsaufnahme gesamt (kW)	7,1

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR,
 DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN
 EINFLUSS NEHMEN.

Dear customer!



Glass-ceramic hob is intended for use in households.

Our products are packed in environment-friendly materials which can be recycled, disposed of, or destroyed without imposing any burden on the environment.

Instructions for use

Instructions for use are intended for the user. They describe the appliance and its operation. The instructions apply to various types of appliances and may therefore include description of functions that may not be available on your appliance.

Instructions for connection

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

Rating plate

The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the lower side of the hob.

Fire risk protection

When the cooking hob is built-in, a kitchen furniture element that is higher than the hob can stand next to in on one side, provided the kitchen element on the other side of the hob is not higher than the hob level.

Important warnings	62
Appliance description	63
Cooking zones	64
Operating the cooking zones	66
Cleaning and maintenance	73
Installation.....	74
Connecting the appliance to the power mains	76
Technical characteristics.....	78

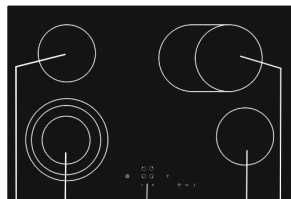
Important warnings

Read the separate safety instructions before using the device!



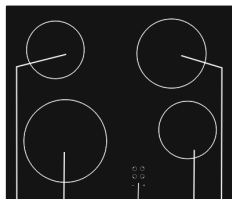
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Appliance description



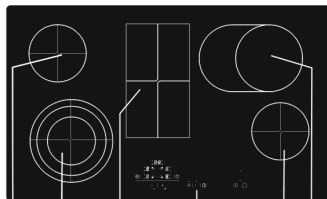
1 2 3 4 5

1. Cooking zone rear left
2. Cooking zone front left
3. Cooking hob control unit



1 2 3 4 5

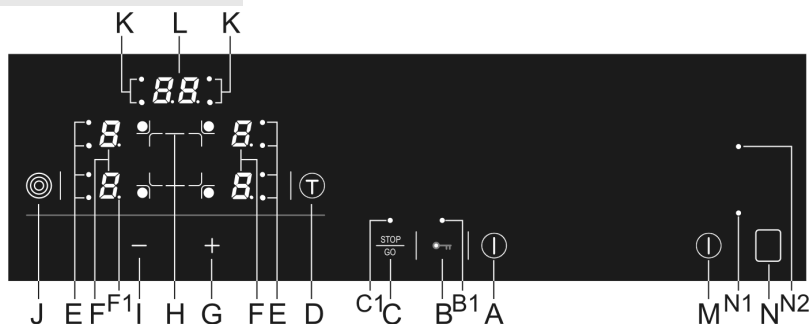
4. Cooking zone rear right
5. Cooking zone front right



1 2 6 3 4 5

6. Warming zone

Cooking hob control elements (depending on the model)



Control sensor keys:

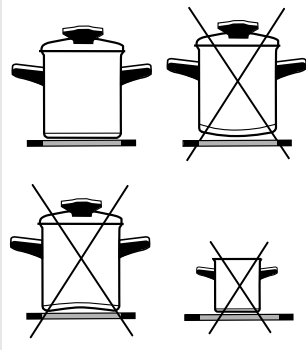
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A Coking hob on/off sensor B Child lock sensor B1 Child lock signal light C Stop & Go sensor (temporary cooking progress suspension sensor key) C1 Stop & Go signal light D Alarm or timer setting sensor E Cooking zone expansion indicator light F Power level / residual heat displays F1 Active function decimal point | <ul style="list-style-type: none"> G Increase value / setting sensor H Cooking zone selection sensor I Decrease value / setting sensor J Cooking zone expansion on/off sensor K Switch-off timer indication light L Time display M Warming zone on/off sensor N Warming zone activation sensor N1 "Warming zone active" signal lamp N2 "Warming zone hot" signal lamp |
|---|---|

Cooking zones

Before using the appliance for the first time

Clean the glass-ceramic surface with a damp cloth and some manual dishwashing detergent. Do not use aggressive detergents such as abrasive cleaners that can scratch the surface, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

Cookware



Tips on using the cookware

Use high-quality cookware with a flat and stable bottom.

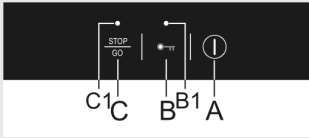
- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the middle of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex) or porcelain cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- When using a pressure cooker, do not leave it unattended until the desired pressure is reached. The cooking zone should initially be set to the maximum power level; as the pressure rises, use the sensors to decrease the power level according to the pressure cooker manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other piece of cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Tempered glass (Pyrex) cookware with a specially brushed bottom is suitable for use on cooking hobs if it fits the diameter of the cooking zone. Cookware with larger diameter may break due to thermal stress.
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.
- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic hob.

Energy saving

- Pan bottom diameters should match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, some heat is wasted; furthermore, using a too small pan can damage the cooking zone.
- Whenever possible given the cooking process, use a lid.
- The pan should be appropriately sized given the quantity of food prepared. Preparing a small quantity of food in a large pan will cause a waste of energy.
- Dishes that take a long time to cook should be prepared in a pressure cooker.
- Various vegetables, potatoes, etc., can be cooked in a small quantity of water; however, the lid should be closed tightly. When the water is brought to boil, reduce the power level to a setting that maintains a temperature just above boiling point.

Operating the cooking zones

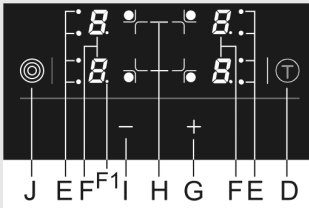
Turning on the cooking hob



- The cooking hob is fitted with electronic sensor keys which are activated, respectively, when the indicated surface of a particular sensor is touched with a finger for at least one second.
 - Activation of a sensor key is confirmed by a beep.
 - Do not place any objects on the sensor key surface (this may trigger error reports).
 - Make sure the sensor key surface is always clean.
- Touch the on/off sensor key (A) and hold it for at least one second. The cooking hob is activated; a "0" is displayed next to all power level displays (F), and a decimal point (F1) is flashing.

⚠ Any subsequent setting must be carried out within the following 10 seconds; otherwise, the cooking hob will be automatically switched off again.

Turning on the cooking zones



- If the cooking hob was turned on with the on/off sensor key (A), the desired cooking zone may be activated in the following 10 seconds. To do this, touch the (H) sensor key. A decimal point (F1) will light up next to the power level display of the currently selected cooking zone.
- Touch the "+" sensor key (G) to set the power level 1-9. If the key "-" (I) is touched first, the setting 9 is selected immediately.

⚠ When the "+" (G) or "-" (I) sensor key are pressed and held, the levels will automatically start decreasing or increasing. Power level can also be changed by touching these two sensor keys several times; in this case, the power level is changed stepwise.

⚠ Settings can only be made for one selected cooking zone at a time – the one indicated by the decimal point (F1).

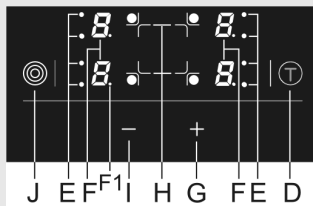
Changing the cooking zone power level

- Select the cooking zone by pressing / touching the (H) sensor key. A decimal point (F1) will light up on the display of the selected cooking zone (F).
- Press the "+" (G) or "-" (I) sensor key to change the power level.

Cooking zone reheating function

- The purpose of the reheating zone is to keep warm the food that is already cooked.
- Reheating function is activated by pressing the "-" (I) sensor key until the power level is set to 1 **↵**.

Turning off the cooking zones

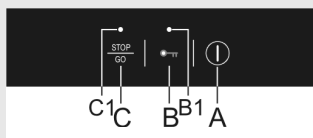


- Select the cooking zone by pressing the relevant sensor key (H). The decimal point (F1) next to the display for the selected cooking zone will light up.
- Press the “-” (I) sensor key to set the power level to “0”.
- Quick power off: the power level can be instantly set to “0” by pressing the “+” (G) sensor key and “-” (I) sensor key simultaneously.

Turning off the cooking hob

- The cooking hob may be turned off at any time by pressing the on/off sensor key (A).
- All indicators go off, except for the remaining, or residual, heat indicators which are lit on the displays for those cooking zones that are still hot.
- If the cooking zone is turned off before the end of the cooking process, the residual heat is used, which saves some power.

Activating the child lock



By activating the child lock, the operation and use of the cooking zones is prevented. This way, children will not be able to activate the cooking hob.

Activating the child lock

- Activate the child lock by holding the (B) sensor key for approximately three seconds; the (B1) signal light will light up.
- Child lock can be activated when the cooking zone is operating.
- Child lock prevents activation of any sensor key, except for the main switch (A) and the child lock sensor key (B).

Deactivating the child lock

- Child lock can be deactivated, or disengaged, by holding the (B) sensor key for three seconds. A beep will sound when the lock is disengaged and the signal light above the sensor key will go off.

Residual heat indicators

As soon as a hot cooking zone is switched off, or when the entire cooking hob is turned off, the following is displayed on the display of each hot cooking zone:

- “H” if the cooking zone is still hot;
- “h” if the cooking zone is cooling down and is warm to touch.

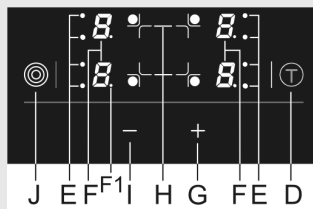
The duration of this display is calculated given the power level and depends on how long the cooking zone has been activated. When the “H” or “h” sign goes off, the cooking zone may in some

cases (power failure, a hot pan left on the cooking zone) still be hot. Be careful, as there is a risk of burning. If a power failure has occurred when the cooking zones were hot, the indicator “H” or “h” will flash. This is to warn you that the cooking zone may still be hot, but not necessarily, depending on how long the power supply was out of order.

⚠ The appliance has been tested at the factory. This test includes heating up all cooking and warming zones; therefore, “H” symbol may flash on the display for a while after the appliance is first connected to the power mains.

Power boost function

When this function is activated, the cooking zone will operate at the highest possible level for a certain period of time, depending on the selected power level; after this, the cooking zone will automatically switch to the initially selected level and continue operating. The power boost function may be activated for each cooking zone, for any power level, except for power level “9”, as in this case the cooking zone is constantly operating at full power.



Activating the power boost function

- Set the power level to 9.
- Press the “+” (G) sensor key. Indications “A” and “9” are shown on the display alternately.
- Reduce the power level to the desired level at which the cooking is to continue.

The symbol “A” and the selected power level will be indicated alternately on the display. When the power boost function has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which is then indicated permanently on the display.

⚠ If the power level is changed during the power boost on a particular cooking zone, the power boost function is immediately deactivated.

The power boost function is appropriate for the following:

- Food that is cold at the beginning of preparation is quickly warmed up, and then left to cook for a longer period of time; with the power boost function, this can be done without constantly controlling the cooking process (e.g. beef stew).

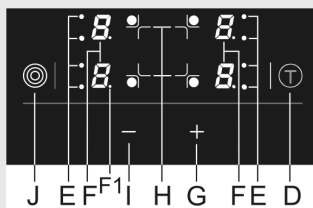
The power boost function is not recommended for the following:

- Food that is fried, broiled, or stewed and must be turned frequently, adding liquid, or stirring; dumplings or pasta with a lot of liquid; food that requires boiling for longer period of time in a pressure-cooker.

Dish/cooking mode	quantity	power level	cooking duration (min)
Soup/reheating	0,5 – 1 lit	A7 - 8	4 - 7
milk/reheating	0,2 – 0,4 lit	A1 - 2	4 - 7
rice/simmering	125 – 250 g approx. 300ml - 600ml water	A2 - 3	20 - 25
cooked jacket potatoes	750g – 1,5 kg approx. 600ml – 900ml water	A5 - 6	25 - 38
fresh vegetables/ boiling	0,5 – 1 kg approx. 400ml – 600ml water	A4 - 5	18 - 25

- The table below lists the examples of some dishes for which rapid heating is appropriate.
- The values indicated are approximate and depend on other parameters (e.g. type and quality of cookware, quantity of additional water, etc.).
- Minor quantities are indicated for smaller cooking zones and major quantities apply to larger cooking zones.
- **Cook in pots covered with lids on the two smaller cooking zones back left, front right, or on the double cooking zone front left.**

Cooking zone expansion (depending on the model)



Activating the cooking zone expansion

- For a selected cooking one (a decimal point is lit next to the display for the currently selected zone), an additional heating coil can be activated by pressing the (J) sensor key. The signal light (E) next to the display will light up.
- Select the cooking zone for both heating coils.
- If a cooking zone also features a third heating coil, this can also be engaged by pressing the (J) sensor key once again.

Deactivating the additional heating coil

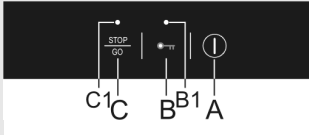
- Select the cooking zone (a decimal point is lit next to the display for the currently selected zone).
- Additional heating coil may be deactivated by pressing the (J) sensor key for the selected cooking zone several times.

Operation time limit

For improved safety, your cooking hob is fitted with a device that limits the duration of the cooking hob operation for each cooking zone respectively. The duration of operation is measured from the last change made to the power level settings for a particular cooking zone. If the power level is not changed for a while, the cooking zone will automatically be switched off after a certain period of time which depends on the power level (the higher the power level, the shorter the duration – see table below).

Power level	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operation time in hours	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Temporary cooking progress suspension - STOP & GO (depending on the model)



The STOP & GO function enables you to temporarily suspend, or pause the cooking progress (urgent other tasks), while keeping all the settings.

Engaging the STOP & GO function

- Cooking is temporarily suspended by touching the STOP & GO (C) sensor key.
- A signal light (C1) will light up above the sensor key.
- All settings are frozen, and the cooking zones do not operate. The letters S, t, O, and P are indicated alternately on the display.

Resuming the cooking progress

- The cooking hob will continue to operate when the STOP & GO (C) sensor key is pressed again.
- Signal light (C1) goes off.



If the STOP & GO function is not deactivated in 10 minutes, the entire cooking hob will be switched off automatically.

Program timer (depending on the model)

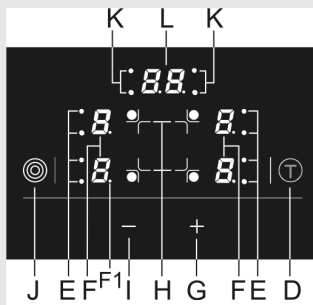
The cooking hob features two types of timer functions:

- A** alarm function – countdown without the switch-off option
- B** switch-off function – countdown with the switch-off option for respective cooking zones.

A Warning function- countdown without switching off the cooking zone

The timer warns you that the time set has elapsed, but does not turn off the cooking zone. The alarm timer can be set when the cooking hob is on.

- Press the timer sensor key (D) to activate the timer. “00” is displayed on the timer display (L) and the decimal point (F1) is lit.
- Press the “+” (G) and “-” (I) sensor keys to set the time in the range from 1 to 99 minutes.
- After the set time has elapsed, an alarm will sound, but the cooking zone will not be turned off.
- Acknowledge and turn off the alarm by pressing any sensor key; if this is not done, the alarm will stop after a certain period of time.
- Alarm will remain active also after the hob is switched off with button (A).



B Timer with the option to turn off the cooking zone

The switch-off timer facilitates the cooking process by allowing you to set the cooking time for a particular cooking zone. In order to set the switch-off timer, the power level must already have been set (see section "Turning on the cooking zones").

- Press the timer sensor key (D) to activate the timer. "00" is displayed on the timer display (L) and the decimal point (F1) is lit. When the (D) sensor key is pressed again, the (K) point indicating the selected cooking zone, starts flashing.
- As long as the decimal point is lit, sensor keys "+" (G) and "-" (I) can be used to set the time in the range from 1 to 99 minutes. If the sensor key is pressed and held, the rate at which the timer setting is changing will be increased after a while.
- When the value was set, the countdown starts. The corresponding point (K) is still flashing, indicating the selected cooking field.

⚠ Cooking time can be set for each cooking zone independently. If several timers have been programmed, the time that is closest to zero will always be displayed. This is indicated by a flashing signal light (K) which indicates the cooking field.

Changing the timer setting

- Timer setting can be changed any time during operation.
- Press the timer sensor key (D) to display the remaining time for the selected cooking field. The corresponding signal light (K) will flash.
- Press the "+" (G) or "-" (I) sensor key to set the new cooking time.

Checking the remaining cooking time

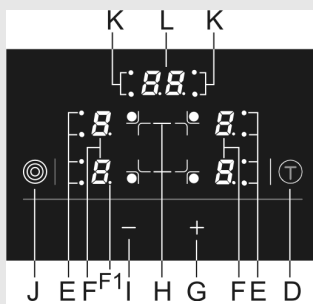
If several timers are set, the remaining cooking time can be displayed by touching the (D) sensor key.

Switching off the timer

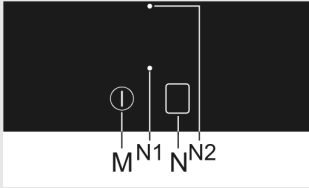
After the set time has elapsed, an alarm will sound and the cooking zone will be turned off. The value "00" flashes on the timer display. Switch off the alarm by pressing any sensor key; if this is not done, the alarm will go off after a certain period of time.

To deactivate the timer before the set time has elapsed:

- Select the desired timer display (see section Changing the timer setting) – the set time and the corresponding dot that indicates the cooking field will flash.
- Press the "-" (I) sensor key to set the value to "00", or press the "+" (G) and "-" (I) sensor key simultaneously, to reset the value to zero immediately.



Warming zone



The warming zone is intended for keeping warm the food already cooked. It is not intended for cooking or reheating cold food.

The warming zone warms up slowly and reaches a temperature of approximately 100°C; hence, there is a danger of burning. Take care to prevent injury and do not store any heat-sensitive objects on the warming zone.

Turning the warming zone on

- Touch the on/off sensor (M) to turn the warming zone on. The signal lamp (N1) will flash for a few seconds.
- Now, touch the warming zone activation sensor (N). The signal lamp (N1) will now be lit continuously. The warming zone is activated.

Turning the warming zone off

- Touch the on/off sensor (M) to turn the warming zone off. The signal lamp (N1) will go off.
- The warming zone can also be turned off by touching the warming zone activation sensor (N).

“Warming zone hot” warning

- When the warming zone reaches a temperature at which it is hot to touch, the warning lamp (N2) will light up.
- The warning lamp remains lit for a while even after the warming zone has been turned off.

Special warnings and fault reports

- If all power levels are set to “00”, the cooking hob will be turned off automatically after 10 seconds.
- If any of the keys is activated for more than 10 seconds, the cooking hob will be turned off, an alarm will sound, and the symbol “F” will flash on the display.
- If several keys are covered by an object or if boiled-over liquid is spilt over the surface of the sensor keys, the cooking hob will automatically go off after a certain period of time.
- If the keys do not respond, disconnect the cooking field from the power supply network for a few minutes (remove the fuse or trip the main switch); then, reconnect the hob to the power mains and reengage the main switch.

Cleaning and maintenance

Cleaning

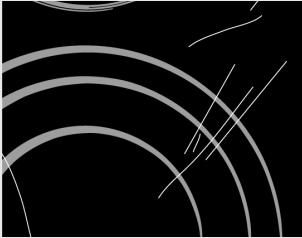


Figure 1

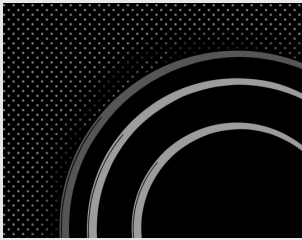


Figure 2

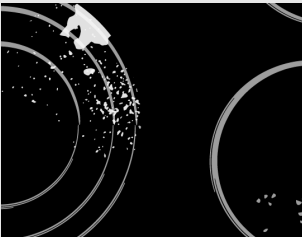


Figure 3



Figure 4

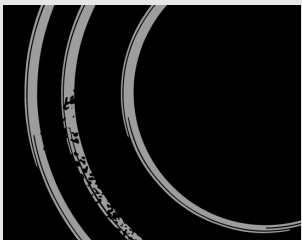


Figure 5

After each use of the **glass-ceramic hob**, wait for it to **cool down** and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass-ceramic surface, use special conditioning agents which form a protective layer on the surface, shielding it from dirt. Before each use, wipe any dust or other particles from the hob surface and pan bottom as these could scratch the surface (Figure 1).

Careful: steel wool, abrasive sponges, and abrasive detergents can scratch the hob surface. Glass ceramic surface can also be damaged by aggressive sprays and inappropriate or insufficiently shaken (mixed) liquid cleaning agents (Figure 1 and Figure 2).

Signs and indications on the hob may be worn if aggressive cleaning aids are used on cooking zone edges, or if pans with damaged bottom or used.

Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Figure 3).

Water stains can be removed using a mild solution of vinegar; however, do not use this solution to clean the frame (only with some models, as it may become dull. Do not use aggressive sprays or decalcification agents (Figure 3).

Heavier stains can be removed using special agents and utensils for cleaning the glass-ceramic hobs. When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers.

Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass-ceramic hob when the cooking zones heat up (Figure 3).

Stubborn and burnt residues can be removed using a scraper. make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glass-ceramic surface (Figure 5); therefore, they should be removed from the glass-ceramic surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Figure 4). **Any change in the color of the glass-ceramic surface** does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper; these stains are difficult to remove.

Warning: All damage described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect its functionality directly. Such errors cannot be the subject of a warranty claim.

Installation

Important warnings

- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Cooking hob is dimensioned to be built into the worktop over a piece of kitchen furniture, with a width of 600 mm or more.
- After installation, the front two fastening elements should be freely accessible from below.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation. The minimum distance is 650 mm.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 40 mm.
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the cooking hob is permitted, if the minimum distance remains the same as indicated in the installation drawings.
- Minimum distance between the built-in cooking hob and the rear wall is indicated on the installation drawing.

Installing the foam gasket

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob (see figure above).

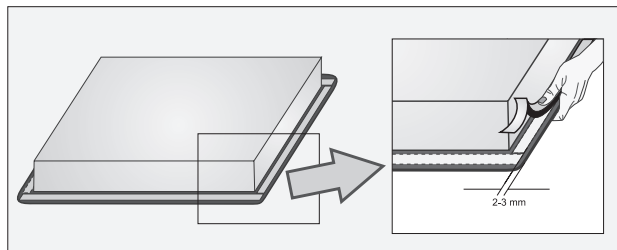
Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

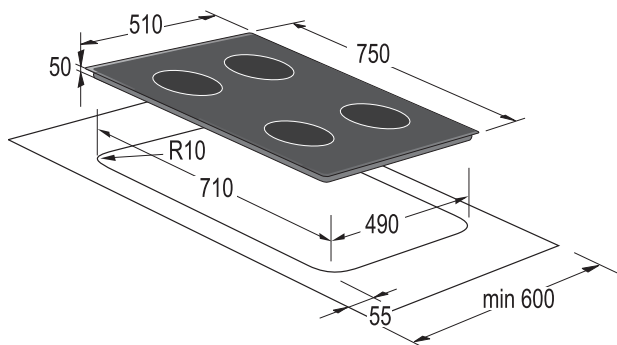
- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge (as shown in the figure). The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

NOTE!

On some appliances the gasket is already installed!

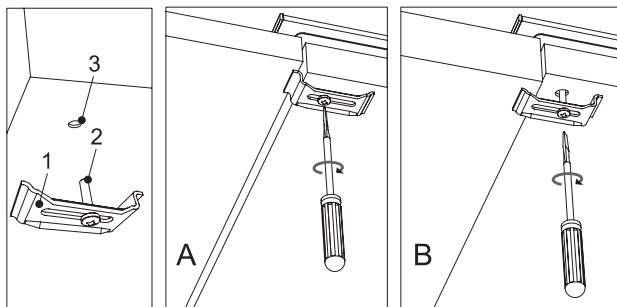


Worktop cutout dimensions



- Cooking hobs can be installed into worktops that are 30 to 50 mm thick.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than 60 millimeters from the lower surface of the worktop. The space between the partition wall and the hob must be empty; no objects should be placed into that gap.

Installation procedure



- 1 - Fixing bracket
2 - Screw
3 - Hole

- A - Thin worktops
B - Thick worktops

- The worktop should be installed completely horizontally.
- The cutoff surfaces should be appropriately protected.
- Use the supplied screws [2] to secure the fixing brackets [1] to the bottom of the cooker where appropriate holes [3] have been prepared for this purpose.
- Insert the cooking hob into the cutoff and press it heavily from above against the worktop.
- For screwing down the fixing clip it is not allowed to use screws longer than 6,5 mm.
- Connect the cooking hob to the power mains (see instructions for connecting a cooking hob on a power network).

Connecting the appliance to the power mains

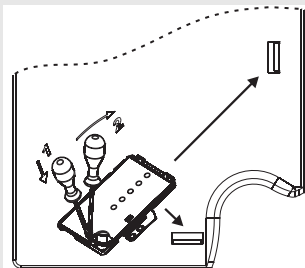
Important warnings

- The appliance may only be connected by an authorized skilled technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home circuit.
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the hob.
- The electric circuit should also include an omnipolar switch that will separate the appliance from the mains, if required, with at least 3 mm of distance between contacts. Suitable devices include fuses, current protection switches, etc.
- The connection should be selected according to the installation possibilities with regard to current and fuses.
- Given the protection from the risk of fire, appliances of this type may be installed in a worktop next to a piece of kitchen furniture that is taller than the appliance (when installed); however, in this case, a kitchen furniture not higher than the cooking hob must be installed on the other side, adjacent to the appliance.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

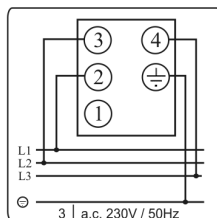
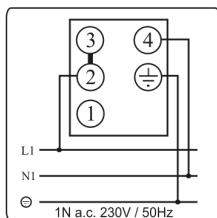
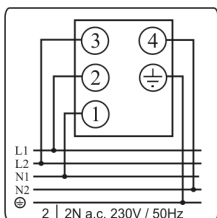
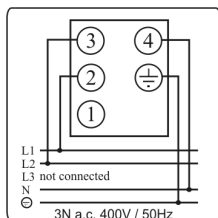
ATTENTION!

- Before any manipulation with the appliance (other than its regular use), disconnect it from the power mains. The appliance should be connected according to the relevant scheme (diagram), subject to the network voltage. Connect the earth (PE) wire to the clip indicated with the earth /ground symbol.
- The mains cord must be fed through the fastening clip / strain release device which protects it from being pulled out accidentally.
- After connecting the appliance, turn on all cookers for approximately three minutes to check their operation.

Connection diagram



- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage (230 V through N) should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.



NOTE:

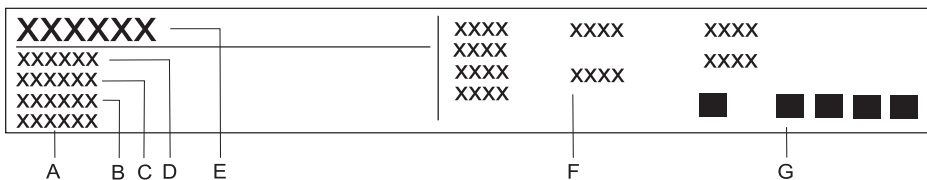
Connection bridges are already installed on their respective places on the clip. Screws of the connection terminals are open, which means they do not have to be unfastened or unscrewed any further. When fastening the screws, you may hear a slight 'click', which means that the screws should be fastened / screwed in completely.

The following can be used for connection:

- Type H05 RR-F 4×1.5 rubber connection cables with a green-yellow protective wire,
- Type H05 VV-F 4×1,5 PCV insulated connection cables with yellow-green protective wire, or other equivalent or superior grade cables.

Technical characteristics

Rating plate



- A** Serial number
- B** Code
- C** Model
- D** Type
- E** Trademark
- F** Technical information
- G** Compliance indications / symbols

Type	A280
Mains voltage	2N AC 400 V
Operating voltage	230 V, 50 Hz
Type of control knobs	S =gradual increase
Cooking zones (∅ mm/kW)	S =standard plate
Front left	210/175/120/2,3/S
Rear left	145/1,2/S
Rear right	265x170/2,4/S
Front right	145/1,2/S
Total power (kW)	7,1

WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT DO NOT AFFECT THE FUNCTIONALITY OF THE APPLIANCE.

plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR)
bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



uw partner in keukenapparatuur