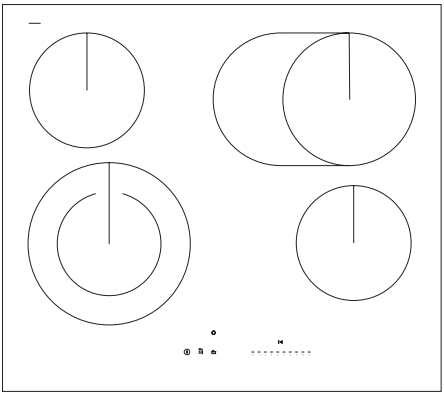


PGX4VY255FTSNUt / KMC 762 600 E
/ KMC 742 150 E

DE	**BEDIENUNGSANLEITUNG**
F	**MODE D'EMPLOI**
EN	**INSTRUCTION MANUAL**
NL	**GEBRUIKERSHANDLEIDING**

IO-HOB-2430 / 9521453
(08.2026 / v6)

INHALTSVERZEICHNIS - DE

SICHERHEITSHINWEISE **7**
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN **10**
AUSPACKEN **11**
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN **12**
IHR GERÄT **13**
BEDIENFELD 13
INSTALLATION **14**
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE 14
ANBRINGEN DER MONTAGEHALTERUNGEN 16
GERÄT ELEKTRISCH ANSCHLIESSEN 17
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR 17
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE 17
BEDIENUNG **18**
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DES KOCHFELDS 18
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 18
GEEIGNETES KOCHGESCHIRR 19
TOPFBODEN: 19
TOPFGRÖSSE: 19
TOPFDECKEL: 19
BEDIENFELD 19
DAS KOCHFELD EINSCHALTEN 20
EINSCHALTEN EINES KOCHFELDS 20
EINE KOCHZONE AUSSCHALTEN 20
DAS GANZE KOCHFELD AUSSCHALTEN. 20
FUNKTION DER ERWEITERTEN KOCHZONE 21
KINDERSICHERUNG 21
AUTOMATISCHE AUFKOCHFUNKTION 21
ANZEIGE ZUR SIGNALISIERUNG EINER HEISSEN KOCHZONE 22
PAUSENFUNKTION 22
TIMER-FUNKTION 23
FUNKTION DES MINUTENZÄHLERS 23
TIMECHECK-FUNKTION 24
ECO-FUNKTION 24
SCHMELZFUNKTION 24
SPEICHERFUNKTION 24
BENUTZERMENÜ 25
REINIGUNG UND PFLEGE **27**
REINIGUNG NACH JEDER BENUTZUNG 27
ENTFERNUNG VON VERSCHMUTZUNGEN 27
VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN **28**
TECHNISCHE DATEN **30**
GARANTIE, KUNDENDIENST **30**
GARANTIE 30

SOMMAIRE - FR

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION **32**
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE **35**
DÉBALLAGE **36**
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS **37**
VOTRE APPAREIL **38**
PANNEAU DE COMMANDE 38
INSTALLATION **39**
PRÉPARATION DU PLAN DE TRAVAIL POUR L'ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON. 39
INSTALLATION DES SUPPORTS DE MONTAGE 41
RACCORDEMENT DE LA TABLE AU SYSTÈME ÉLECTRIQUE 42
INDICATIONS POUR L'INSTALLATEUR 42
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES 42
UTILISATION **43**
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 43
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT 43
USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS 44
FOND DE CASSEROLE 44
DIMENSION DE LA CASSEROLE 44
COUVERCLE DE CASSEROLE 44
PANNEAU DE COMMANDE 44
ALLUMER LA TABLE DE CUISSON 45
MISE EN FONCTIONNEMENT D'UNE ZONE DE CUISSON 45
EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON 45
DÉSACTIVATION DE TOUTE LA TABLE DE CUISSON 45
FONCTION ZONE ÉLARGIE 46
FONCTION DE VERROUILLAGE 46
FONCTION D'ÉBULLITION AUTOMATIQUE 46
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE 47
FONCTION PAUSE 47
FONCTION MINUTERIE 48
FONCTION DE MINUTEUR DE CUISINE 48
FONCTION VÉRIFICATION DU TEMPS TIMECHECK 49
FONCTION ECO 49
FONCTION DE FONTE 49
FONCTION DE MÉMOIRE 49
MENU UTILISATEUR 50
NETTOYAGE ET ENTRETIEN **52**
NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION 52
ÉLIMINATION DES SALETÉS 52
ACTIONS EN SITUATION DE PANNE **53**
DONNÉES TECHNIQUES **55**
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE **55**
GARANTIE 55

Contents - EN

NOTES ON SAFETY **57**
TIPS ON SAVING ELECTRICITY **60**
UNPACKING **61**
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE **62**
YOUR APPLIANCE **63**
CONTROL PANEL 63
INSTALLATION INSTRUCTIONS **64**
MAKE THE WORKTOP RECESS 64
INSTALL MOUNTING BRACKETS 66
CONNECTING TO ELECTRICAL MAINS 67
TIPS FOR THE INSTALLER 67
WIRING DIAGRAM 67
OPERATION **68**
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 68
LIMIT THE OPERATING TIME 68
CHOICE OF COOKWARE 69
COOKWARE BASE 69
COOKWARE SIZE: 69
COOKWARE LID: 69
CONTROL PANEL 69
TURN ON THE APPLIANCE 70
USE A COOKING ZONE 70
TURN OFF A COOKING ZONE 70
TURN OFF THE APPLIANCE 70
USING EXTENSION COOKING ZONE. 70
THE CHILD LOCK FUNCTION 71
AUTOMATIC BOIL FUNCTION 71
COOKING ZONE RESIDUAL HEAT INDICATOR 72
THE STOP'N GO FUNCTION 72
TIMER 72
MINUTE MINDER 73
TIME CHECK 73
ECO FUNCTION 73
MELTING FUNCTION 73
MEMORY FEATURE 73
CONFIGURATION MENU 74
CLEANING AND CARE **76**
CLEANING AFTER EACH USE 76
REMOVE DIRT 76
TROUBLESHOOTING **77**
SPECIFICATION **79**
WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE **79**
WARRANTY 79

INHOUDSOPGAVE - NL

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK **81**
ENERGIE BESPAREN **84**
UITPAKKEN **85**
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR **86**
UW APPARAAT **87**
BEDIENINGSPANEEL 87
INSTALLATIE **88**
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT 88
MONTEER DE MONTAGEBEUGELS 90
AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT OP HET LICHTNET 91
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 91
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN 91
BEDIENING **92**
VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT. 92
BEPERKING VAN DE WERKINGSDUUR 92
GESCHIKT KOOKGEREI 93
BODEM VAN DE PAN 93
AFMETINGEN KOOKGEREI: 93
DEKSEL VOOR KOOKGEREI: 93
BEDIENINGSPANEEL 93
INSCHAKELEN VAN DE KOOKPLAAT 94
INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE 94
UITSCHAKELEN VAN ÉÉN KOOKZONE 94
UITSCHAKELEN VAN DE HELE KOOKPLAAT 94
FUNCTIE VAN DE UITGEBREIDE KOOKZONE 95
KINDERSLOT 95
KOOKHULPFUNCTIE 96
RESTWARMTE-INDICATOR KOOKZONE 96
PAUZEFUNCTIE 96
TIMERFUNCTIE: 97
FUNCTIE KOOKWEKKER 97
TIJDCONTROLE 98
ECO-FUNCTIE 98
SMELTFUNCTIE 98
GEHEUGENFUNCTIE 98
CONFIGURATIEMENU 99
REINIGING EN ONDERHOUD **101**
SCHOONMAKEN NA IEDER GEBRUIK 101
VERWIJDERING VAN VERONTREINIGINGEN 101
PROBLEEMOPLOSSING **102**
TECHNISCHE GEGEVENS **104**
GARANTIE, SERVICE **104**
GARANTIE 104

Sehr geehrte Kundin

Von nun an werden Ihre alltäglichen Aufgaben einfacher als je zuvor sein. Ihr Gerät verbindet Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Leistung. Bitte lesen Sie zunächst die Anleitung, dann gibt es mit der Bedienung keine Probleme.

Alle Geräte, die unser Werk verlassen, werden vor dem Verpacken auf Prüfständen gründlich auf Sicherheit und Funktionalität geprüft.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin enthaltenden Anweisungen, um Bedienfehler zu vermeiden. Bewahren Sie die Anleitung so auf, dass Sie sie jederzeit zur Hand haben.

Befolgen Sie die Bedienungsanweisungen sorgfältig, um Unfälle zu vermeiden.

Mit freundlichen Grüßen,

SICHERHEITSHINWEISE

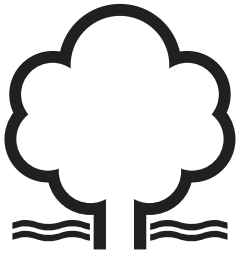
- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Glaskeramik-Kochfelds die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Achtung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie sorgsam darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Der Staubsauger darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder benutzt oder bedient werden.
- Hinweis. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen.
- Versuchen Sie Flammen NIEMALS mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Hinweis. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- Hinweis. Wenn die Oberfläche des Kochfelds beschädigt oder gerissen ist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.Das Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine un-

abhängige Fernbedienung gesteuert werden.

- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte, um das Kochfeld zu reinigen.
- Hinweis. Verwenden Sie immer eine passende Kochfeldabdeckung, damit Kinder keinen Zugang zum Kochfeld haben. Ungeeignete Kochfeldabdeckungen können Unfälle verursachen.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen sendenden Geräts verwendet, muss überprüft werden, ob das Bedienfeld des Kochfelds ordnungsgemäß funktioniert.
- Das Kochfeld muss von einem autorisierten Installateur – Elektriker – angeschlossen werden. Dies gilt nicht für Kochfelder mit einem werksseitig installierten Kabel, das mit einem Einphasenstecker abgeschlossen ist.
- Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühl- oder Gefrierschrank oder einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Die Möbel, in die die Platte eingebaut wird, müssen Temperaturen von ca. 100°C standhalten. Dies gilt für Furniere, Kanten, Oberflächen aus Kunststoff, Klebstoffe und Lacke.
- Das Kochfeld darf erst benutzt werden, wenn es gemäß dieser Bedienungsanleitung richtig eingebaut wurde.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät wird nur dann vollständig vom Stromnetz getrennt, wenn der Sicherheitsschalter ausgeschaltet wird oder das Netzkabel des Kochfelds von der Stromversorgung getrennt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn eingeschaltet, werden die Kochzonen schnell heiß. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Dadurch lässt sich unnötiger Stromverbrauch vermeiden.
- Bei einem Stromausfall werden alle Einstellungen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizfelder heiß sind, wird die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt.
- Beim Einbau des Kochfelds ist darauf zu achten, dass das Netzkabel nicht mit dem Gehäuse des Kochfelds in Berührung kommt.

- Lassen Sie das Kochfeld während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, da Brandgefahr besteht.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Speisen und deren Zutaten (insbesondere Zucker, Zitronensäure, Salz) sowie Plastik sollten nicht auf die heißen Kochzonen gelangen.
- Wenn durch Unachtsamkeit Zucker oder Kunststoff auf ein heißes Kochfeld gelangen, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Zucker. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Glaskeramik-Kochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- Wenn die Glasoberfläche beschädigt ist, können überkochende Speisen in unter Spannung stehende Teile des Glaskeramik-Kochfelds eindringen.
- Ist die Oberfläche gerissen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitstisch.
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.
- Beim Kochen und Braten werden Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem dieses Gerät installiert ist, erzeugt. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum entsprechend gelüftet wird. Öffnungen für natürliche Lüftung müssen geöffnet sein oder andere Systeme mechanischer Lüftung eingebaut werden (mechanischer Dunstabzug).

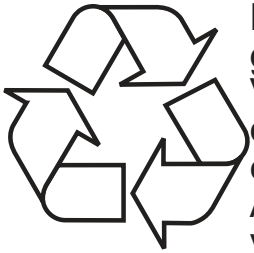
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einer Bodengröße, die der Größe der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie Deckel, andernfalls steigt der Stromverbrauch.
- Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
- Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- Unnötiges “in den Topf Gucken“ vermeiden.
- Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

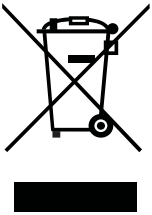
AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Reichweite von Kindern zu halten.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

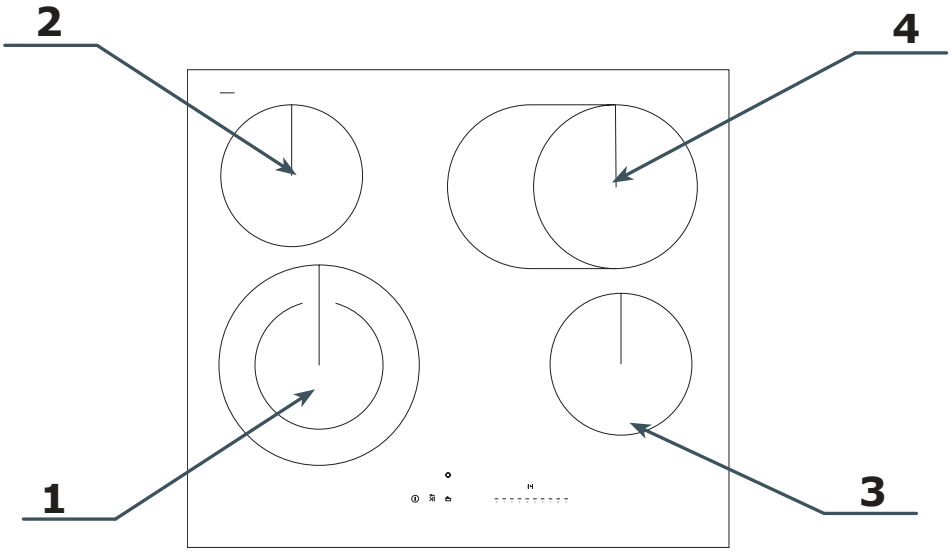


Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über elektrische und elektronische Altgeräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts ermöglicht.

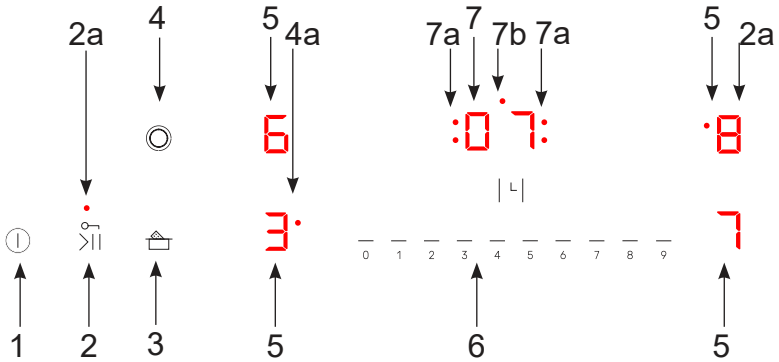
Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien entstehen.

IHR GERÄT



1. Doppelte Kochzone – vorne links Ø 220/140 mm
2. Kochzone - hinten links Ø 155 mm
3. Kochzone – vorne rechts Ø 155 mm
4. Doppelte Kochzone – hinten rechts 180 x 275 mm

Bedienfeld



1. Sensor Ein/Aus
2. Sensor für Pausen-/Sperrfunktion des Bedienfelds

2a. LED-Anzeige für die aktive Verriegelungsfunktion

3. Schmelzsensor
4. Sensor zur Aktivierung der Kochzonenerweiterung

4a. LED zur Anzeige der aktiven Funktion der erweiterten Kochzone

5. Kochzonenanzeige / -sensor
6. Sensor für die Leistungs-/Zeitauswahl – Schieberegler
7. Anzeige / Sensor der Timer-Funktion

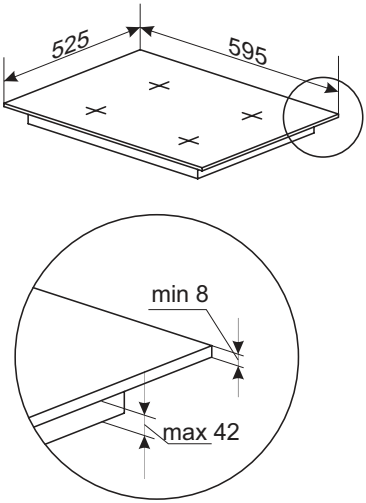
7a. LED zur Anzeige der aktiven Timer-Funktion für die jeweilige Kochzone

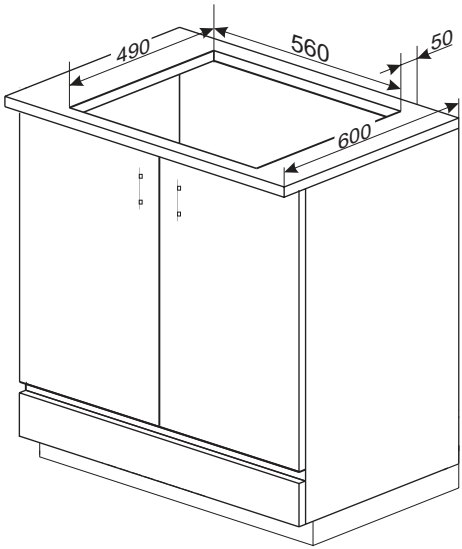
7b. LED zur Anzeige des aktiven Minutenzählers

INSTALLATION

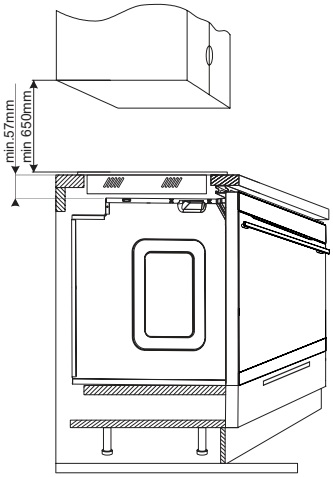
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Arbeitsplatte auf der Rückseite muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.
- Die Öffnung in der Arbeitsplatte muss gemäß den in der untenstehenden Zeichnung angegebenen Maßen ausgeführt werden.

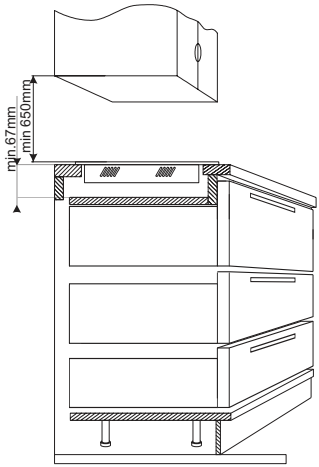




Option 1



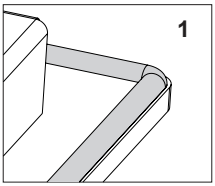
Option 2

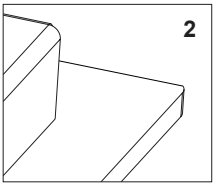


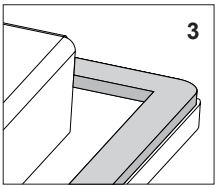
Hinweis. Beim Einbau des Kochfelds in eine Küchenarbeitsplatte sollte eine Trennleiste wie in der obigen Zeichnung dargestellt installiert werden. Wenn das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert wird, ist der Einbau einer Trennleiste nicht erforderlich.
Die Kochplatte darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.
Das Anschlusskabel des Kochfelds muss so verlegt werden, dass es die untere Abdeckung nicht berührt.

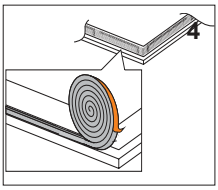
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1).
Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen:
Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2).
Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).





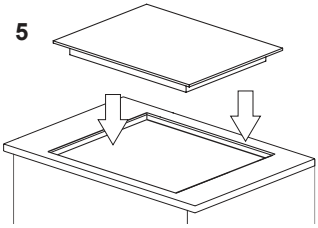




Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).

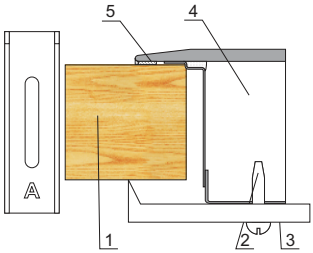
5



Anbringen der Montagehalterungen

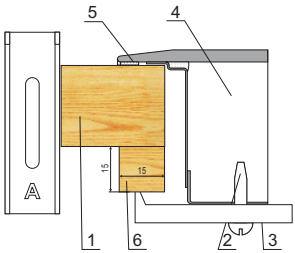
- Ist die Küchenarbeitsplatte 38 mm stark, müssen zum Einbau des Kochfelds vier Halterungen Typ „A“ verwendet werden. Die Vorgehensweise bei der Montage ist den Abbildungen 1 und 2 zu entnehmen. Bei einer Arbeitsplatte mit einer Stärke von 28 mm müssen zusätzlich zu den Halterungen „A“ 4 Holzklötze mit den Maßen 15x15x50 mm eingesetzt werden. Die Vorgehensweise bei der Montage ist den Abbildungen 3 und 4 zu entnehmen.
- Prüfen Sie, ob das Dichtband eng am Kochfeld anliegt.
- Schrauben Sie die Halterungen von unten leicht am Kochfeld an.
- Säubern Sie die Arbeitsplatte, setzen Sie das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung ein und drücken Sie es an.
- Positionieren Sie die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfelds und schrauben Sie sie fest an.

1



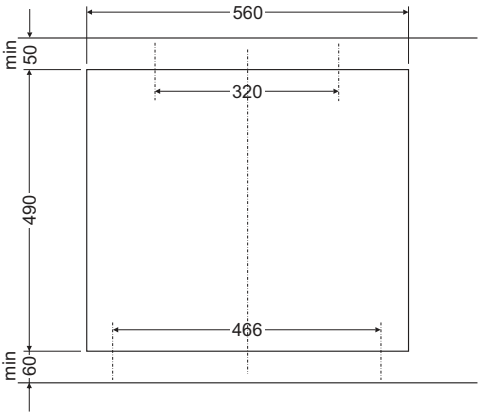
1 - Arbeitsplatte
2 - Schraube
3 - Halterung
4 - Kochfeld
5 - Dichtband des Kochfelds

3

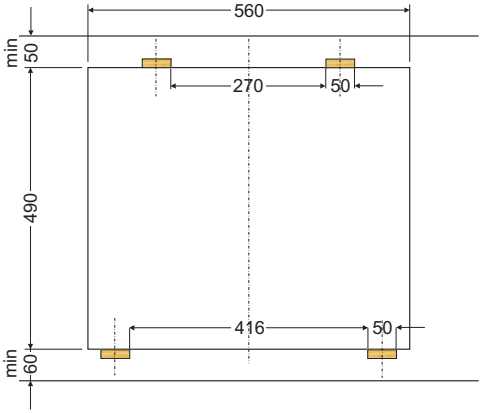


1 - Arbeitsplatte
2 - Schraube
3 - Halterung
4 - Kochfeld
5 - Dichtband des Kochfelds
6 - Holzklotz

2



4



Gerät elektrisch anschließen

Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Es ist verboten, unbefugte Umbauten oder Veränderungen an der elektrischen Anlage vorzunehmen.

Hinweise für den Installateur

Das Kochfeld ist werkseitig für eine dreiphasige Wechselstromversorgung (380-415 V 2N ~50/60 Hz) ausgelegt. Das Kochfeld kann auch an einphasige Wechselstromversorgung (220-240 V) durch eine entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Eine weitere Kopie des Schaltplans befindet sich an der Unterseite der unteren Geräteabdeckung. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach der Entfernung des Deckels der unteren Abdeckung des Gerätes möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken.

Das Netzanschlusskabel ist mittels einer Zugentlastung zu befestigen.

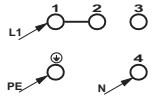
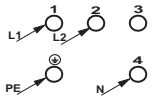
Beachten Sie, dass die Schutzschaltung an die Anschlussklemme des Geräts, die mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet ist, angeschlossen werden muss. Die Stromzufuhr zum Gerät muss mit einem Sicherheitsschalter versehen sein, der die Stromzufuhr im Notfall unterbricht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.

Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer eine „Bescheinigung über den Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation“ auszustellen (siehe Garantiekarte).

Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

Plan der möglichen Anschlüsse

Achtung! Spannung der Heizelemente: 220-240 V. Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.				Empfohlene Art des Anschlusskabels
1	Bei einem Netz mit einer Spannung von 220–240 V erfolgt der einphasige Anschluss mit Neutralleiter. Die Brücke verbindet die Klemmen 1–2, der Neutralleiter wird an Klemme 4 angeschlossen, der Schutzleiter an ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm²
2	Bei einem Netz mit einer Spannung von 380-415 V erfolgt der zweiphasige Anschluss mit Neutralleiter. Die Phasenleiter werden an 1, 2 angeschlossen, der Neutralleiter an 4, der Schutzleiter an ⏚.	2N~		HO5VV-FG 4 x 2,5 mm²
Phasenleiter - L1=R, L2=S; N - Nullleiter; ⏚ - Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

- Vorerst das Glaskeramik-Kochfeld gründlich reinigen. Das Glaskeramik-Kochfeld wie Glasoberflächen behandeln.
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.
Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1,5
9	1,5

Das Keramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berühren markierter Flächen mit dem Finger bedient werden.
Jede Betätigung des Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt (sofern dies nicht im Benutzermenü über die Funktion „Toneinstellungen“ geändert wurde).

Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Ausschalten der Kochzone), ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

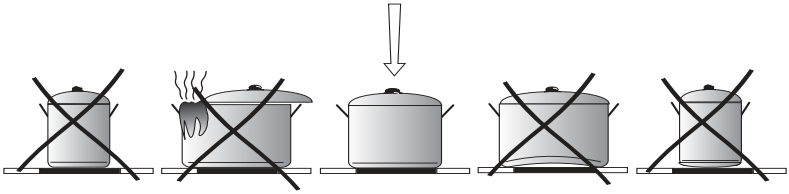
Geeignetes Kochgeschirr

Für die Glaskeramik-Kochfelder gibt es speziell getestetes Koch- und Bratgeschirr auf dem Markt. Die Gebrauchsanweisungen der jeweiligen Hersteller sind zu beachten.

Das Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferboden kann metallisch schimmernde Verfärbungen, die sehr schwer zu entfernen sind, verursachen. Besondere Vorsicht ist dagegen bei der Verwendung von emailliertem Geschirr geboten, weil es das Glaskeramik-Kochfeld irreparabel beschädigen kann, wenn das Geschirr leergekocht wird. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Kochzeiten zu erreichen, sowie Eingebranntes an der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden, sind folgende Empfehlungen zu beachten:

Topfboden:

Das Koch- bzw. Bratgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden haben, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Glaskeramik-Oberfläche verkratzen und schleifend auf sie wirken!



Topfgröße:

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau mit dem Durchmesser des gebrauchten Heizelementes übereinstimmen.

Topfdeckel:

Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

Bedienfeld

Nach dem Anschluss der Platine an das Stromnetz sollten alle LEDs und Displays für 1 Sekunde aufleuchten. Die Softwareversion wird ebenfalls angezeigt.
Die Platine kann aus dem Stand-by-Modus nur mit Sensor ⏻ eingeschaltet werden, wenn die Bedienfeld-Sperrfunktion inaktiv ist. Werden gleichzeitig mit Sensor ⏻ auch andere Sensoren gedrückt, schaltet sich das Bedienfeld nicht ein, sondern verbleibt im Stand-by--Modus, zeigt Fehler F1 an und gibt ein akustisches Signal ab, bis die Sensoren losgelassen werden. Wird ein korrektes Drücken von Sensor ⏻ erkannt, wechselt das Bedienfeld in den aktiven Modus und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.

⚠ Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoren des Bedienfelds. Achten Sie beim Kochen besonders darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochzone hinausragt. Wenn das Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht oder es vollständig verdeckt, erscheint die Fehlermeldung F1, die Sicherheitsfunktion wird ausgelöst und das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld einschalten

Durch Berühren des Hauptsensors ⏻ wird das Kochfeld eingeschaltet und in allen Anzeigen der Kochzonen erscheint die Ziffer „0”. Indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren, können Sie die gewünschte Heizleistung einstellen, nachdem Sie zuvor den Sensor zur Auswahl der Kochzone ausgewählt haben (siehe **Einschalten einer Kochzone**).

Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Sensor betätigt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe: Entriegelung des Kochfeldes).

Einschalten eines Kochfelds

Nach dem Einschalten des Kochfelds mithilfe des ⏻ können die Kochzonen wie folgt bedient werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone wählen (die Zuordnung der Sensoren entspricht der Kochzonen-Verteilung),
2. Durch direkte Auswahl oder indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren, stellen Sie die gewünschte Heizleistungsstufe ein.
3. Die Heizleistung wird nach 10 Sekunden Inaktivität automatisch oder durch Bestätigung mit dem Kochzonensensor bestätigt.
4. Um die Heizleistung wie in Punkt 1 beschrieben zu ändern, wählen Sie zunächst die gewünschte Kochzone mit dem Sensor für die Wahl der Kochzone und wählen Sie dann die Heizleistung direkt oder durch Wischen mit dem Finger über den Schieberegler.

Wird innerhalb von 10 Sekunden kein Sensor betätigt und keine Leistung ausgewählt, schließt das Kochfeld den Einstellungsmodus für die Kochzonen. Die Kochzone wird aktiviert, sobald die Leistung ausgewählt wird.

Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone wählen.
2. Wählen Sie anschließend mit dem Schieberegler die Heizleistungsstufe „**0**” aus.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe “**H**” – das Symbol der Restwärme.

Das ganze Kochfeld ausschalten.

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors wird das gesamte Kochfeld ausgeschaltet, wobei ein langer Signalton ausgegeben wird. In der Anzeige des Kochfelds erscheint der Buchstabe „**H**“ – das Symbol für die Restwärme.

Funktion der erweiterten Kochzone

Die erweiterte Kochzone kann aktiviert werden, indem die Zone über den Zonenauswahlsensor gewählt und anschließend der entsprechende Sensor ◎ gedrückt und gehalten wird. Das Einschalten dieser Kochzone wird durch Aufleuchten der roten Diode neben der Anzeige der Kochzone signalisiert.
Um die Erweiterung einer bestimmten Kochzone bei Beibehaltung der eingestellten Leistung auszuschalten, wählen Sie zuerst den Sensor für die jeweilige Zone aus und drücken Sie dann den Sensor ◎. Das vollständige Ausschalten der Kochzone führt ebenfalls zur Deaktivierung der Kochzonenerweiterung.

Die Funktion der erweiterten Kochzone kann nur aktiviert werden, wenn die Basiskochzone in Betrieb ist.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Sie dient dazu, das Gerät vor unbefugten Änderungen der Einstellungen oder dem Einschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Das Kochfeld verriegeln
Zum Verriegeln des Kochfelds den Verriegelungssensor 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Kontroll-LED aufleuchtet. Wenn die LED aufleuchtet, ertönt ein kurzes Lautsignal. Die Sperre kann sowohl während des Kochens als auch vor dem Ausschalten des Kochfelds als einmalige Sperre beim Ausschalten des Kochfelds aktiviert werden.

Automatische Verriegelungsfunktion
Die automatische Verriegelungsfunktion ist dafür ausgelegt, dass sich das Kochfeld jedes Mal automatisch verriegelt, wenn es ausgeschaltet wird – sie dient nicht dafür, das Bedienfeld während des Gebrauchs zu verriegeln.
Die Funktion wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert, indem der Sensor 6 Sekunden lang berührt gehalten wird. Anschließend zeigen die Anzeigen der Kochzonen oben „H“ und unten „L“ an, und es ertönt ein doppelter Signalton.
Ab sofort verriegelt sich das Kochfeld automatisch jedes Mal, wenn es ausgeschaltet wird. So kann es nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden. In diesem Fall müssen Sie zum Einschalten des Kochfelds zuerst das Kochfeld entriegeln, indem Sie den Verriegelungssensor 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis die LED erlischt und ein einzelner Piepton ertönt.

Deaktivierung der automatischen Verriegelungsfunktion
Die Deaktivierung der automatischen Verriegelungsfunktion erfolgt bei eingeschaltetem Kochfeld durch Drücken und Halten des Sensors für 6 Sekunden. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein kurzer, doppelter Piepton.

Automatische Aufkochfunktion

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, für die in der Tabelle angegebene Zeit mit der höchsten Heizleistung zu heizen und anschließend die Heizleistung automatisch auf den ausgewählten Zielwert zu reduzieren. Diese Funktion kann genutzt werden, um die Leistung (zum Aufwärmen) während des Kochens jederzeit vorübergehend zu erhöhen.

Aktivierung der automatischen Aufkochfunktion
Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, stellen Sie dann mit dem Schieberegler die Leistungsstufe im Bereich von 1-8 ein und halten Sie anschließend den Zonensensor 3 Sekunden lang gedrückt – mit diesem Schritt wird die automatische Aufkochfunktion eingeschaltet und die Einstellung der Kochzonen geschlossen.
Die Funktion kann jederzeit aktiviert werden, um die Leistung vorübergehend zu erhöhen, indem der Sensor einer bestimmten Kochzone 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.
Die Aktivierung der automatischen Aufkochfunktion wird durch einen Piepton signalisiert und in der Anzeige für die betreffende Zone erscheinen abwechselnd die Leistung und der Buchstabe A.
Die Funktion kann jederzeit durch erneutes Drücken des Kochzonensensors deaktiviert werden.

Durch Ändern der Kochzonenleistung während die Funktion aktiv ist, wird die automatische Aufkochfunktion deaktiviert.

Nach Ablauf der Zeit, in der die Versorgung mit der Zusatzheizung erfolgte, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Heizleistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.

Heizleistungsstufe	Dauer des Schnellkochens (Min.)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Anzeige zur Signalisierung einer heißen Kochzone

Wenn eine heiße Kochzone ausgeschaltet wird, erscheint im Bedienfeld der Buchstabe „H“ zur Signalisierung „Die Kochzone ist heiß!“.

In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Bei einem Stromausfall erscheint das Symbol für Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die Kochzonen noch heiß sein!

Pausenfunktion

Zum Ein-/Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach den Pausensensor. Im Pausenmodus funktionieren nur die Sensoren für die Kindersicherung und das Ein-/Ausschalten des Kochfelds. Die Funktion kann 30 Minuten lang aktiv sein. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Kochfeld aus. Wenn eine Kochzone heiß ist, wird in der Anzeige für diese Zone das Symbol „H“ für heiße Zonen angezeigt.

Timer-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Betriebszeit einer bestimmten Kochzone einstellen (nach einer festgelegten Zeit schaltet sich die Zone ab).
Wenn die Kochzonenanzeige aktiv ist und die Leistungsstufe ausgewählt wurde, kann durch Drücken des Zeitsensors die eingestellte Leistung gespeichert und in den Zeiteinstellungsmodus umgeschaltet werden. Die Anzeige der aktiven Kochzone hört auf zu blinken, während die Anzeige der Timer-Funktion zu blinken beginnt. Gleichzeitig blinkt die LED, die die aktive Timer-Funktion für die betreffende Kochzone signalisiert, und zeigt damit die ausgewählte Zone an.

Sie können die Zeiteinstellung mit dem Schieberegler ändern, indem Sie die gewünschte Minutenzahl einstellen. Zum Beispiel:

- Um die Zeit auf 20 Minuten einzustellen, klicken Sie auf dem Schieberegler auf „2“ und dann auf „0“.
- Um die Zeit auf 5 Minuten einzustellen, klicken Sie auf dem Schieberegler auf „5“.

Die Einstellung kann durch Anklicken der Zeitanzeige/des Zeitsensors oder eines beliebigen Kochzonensensors bestätigt werden. Wenn 10 Sekunden lang keine Tasten gedrückt werden, speichert das Bedienfeld automatisch die Einstellungen und kehrt in den aktiven Modus zurück.

Während des Kochvorgangs kann die eingestellte Zeit jederzeit geändert oder der Timer vollständig ausgeschaltet werden. Hierzu ist die Kochzone auszuwählen, deren Zeit geändert werden soll, indem die Zonenanzeige aktiviert wird. Anschließend ist der Timersensor zu drücken und die Zeit gemäß den zuvor beschriebenen Timer-Einstellungen anzupassen.

Wenn die programmierte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Er kann durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden, oder der Alarm schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab (werkseitige Einstellung).

Wechsel zu einer anderen Kochzone (aus dem Zonen- und Timer-Einstellmodus)
Das Drücken der Auswahltaste einer anderen Kochzone (als der aktuell aktiven) speichert die eingestellte Leistung sowie den Timer der aktiven Zone und aktiviert anschließend die neu gewählte Zone.

Über das Bedienfeld können Sie die Betriebszeit für jede Kochzone im Bereich von 0 bis 99 Minuten separat einstellen. 10 Sekunden nach dem letzten Drücken der Taste zur Auswahl der Kochzone schaltet die Uhr in den Modus für die Anzeige der kürzesten Zeit.

Funktion des Minutenzählers

Die Timer-Funktion kann als Minutenzähler verwendet werden, der unabhängig von allen Kochzonen arbeitet. Um ihn zu starten, berühren Sie den Timer-Sensor jederzeit während des Betriebs und stellen anschließend die gewünschte Zeit genauso ein wie bei der Timer-Funktion. Dabei ist zu beachten, dass sich während der Einstellung des Minutenzählers keine Kochzone im Bearbeitungsmodus befinden darf. Die Funktion ist auch verfügbar, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.
Die Aktivität des Minutenzählers wird durch eine blinkende LED über der Anzeige signalisiert. Das Ausschalten des Minutenzählers erfolgt auf die gleiche Weise wie das Ausschalten der Timer-Funktion bei einer programmierten Kochzone.

Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können ihn ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Der Alarm schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab (Werkseinstellung).

TimeCheck-Funktion

Mit der TimeCheck-Funktion können Sie die Betriebszeit der ausgewählten Kochzone überprüfen.
Die Zeit kann erst nach Betätigung des Sensors der aktiven Kochzone überprüft werden. Die Betriebszeit wird abwechselnd mit der Anzeige UP angezeigt.

Die Zeit kann erst 60 Sekunden nach Inbetriebnahme der Kochzone überprüft werden.

Die Funktion ist nicht verfügbar, wenn für die Kochzonedas Feld eine Timer-Betriebszeit eingestellt wurde.

Eco-Funktion

Die Eco-Funktion funktioniert nur, wenn für eine der Kochzonen der Timer eingestellt ist. Die Kochzone schaltet sich 3 Minuten vor Ablauf der programmierten Zeit automatisch ab, sodass die Speisen mit der Restwärme weitergaren können.
Die Eco-Funktion kann im Einstellungsmenü deaktiviert werden.

Diese Funktion wird nur aktiviert, wenn der Timer auf eine Zeit von mindestens 15 Minuten eingestellt ist.

Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung einer angemessenen Temperatur des Kochfelds und gewährleistet so ein gleichmäßiges Schmelzen und Warmhalten von Zutaten wie Schokolade oder Butter ohne Anbrennen.
Um die Schmelzfunktion zu aktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie dann kurz auf den Sensor . In der Anzeige der Kochzone erscheinen zwei horizontale Striche, von denen der obere blinkt. Sie können die Schmelzfunktion mit demselben Sensor wieder abschalten.
Die Funktion überwacht automatisch die Temperatur unter dem Topf, hält sie gleichbleibend und verhindert Anbrennen.

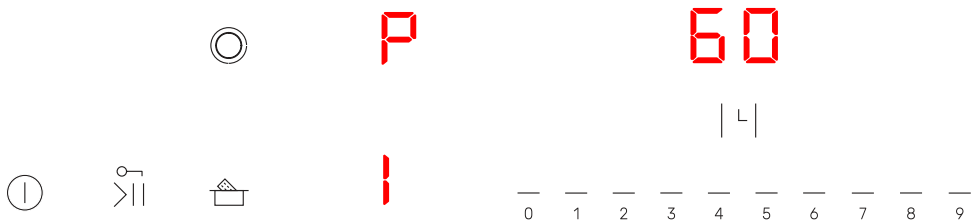
Speicherfunktion

Die Speicherfunktion ermöglicht es Ihnen, die aktuell eingestellten Parameter zu speichern, sodass die Einstellungen erhalten bleiben, falls das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wird (z. B. durch verschüttetes Wasser). Innerhalb von 59 Sekunden nach dem Ausschalten des Geräts können Sie es wieder einschalten, indem Sie den Sensor drücken und anschließend den Pausensensor 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Display erscheinen zwei vertikale Striche im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.

Im Falle einer Überflutung ermöglicht die Speicherfunktion das Wiederherstellen der Einstellungen, sofern dies innerhalb von 59 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds erfolgt.

Benutzermenü

Über das Benutzermenü können Sie die allgemeinen Einstellungen des Kochfelds an Ihre Bedürfnisse anpassen.
Das Benutzermenü kann nur geöffnet werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Halten Sie dazu die Sensoren ⏻ und für 1 Sekunde gedrückt. Die aktuellen Einstellungen werden auf der Zonen- und Timeranzeige dargestellt.



Um ein Programm auszuwählen, wählen Sie mit dem Schieberegler den entsprechenden Wert gemäß der folgenden Tabelle:

Einstellung (Schieberegler)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programm	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Nach der Programmauswahl drücken Sie den Timer-Sensor, um in das Einstellungsmenü zu gelangen. Die Programmanzeige hört auf zu blinken und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Das bedeutet, dass Sie eine entsprechende Einstellung für ein bestimmtes Programm auswählen können. Um eine bestimmte Einstellung zu bestätigen, drücken Sie die Zeitanzeige/den Zeitsensor. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken und die Programmanzeige beginnt wieder zu blinken.

P1 – Länge des Alarmtons für Timer/Minutenzähler:

Einstellung (Schieberegler)	Einstellung
0	5 Sekunden
1	10 Sekunden
2	30 Sekunden
3	60 Sekunden (Werkseinstellung)

P2 – Lautstärke:

Einstellung (Schieberegler)	Einstellung
0	Untere Stufe
1	Mittlere Stufe
2	Höchste Stufe (Werkseinstellung)

P3 – Aktiver Tonbereich:

Einstellung (Schieberegler)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3 (Werkseinstellung)	on	on	on	on	on

On/Off: Ton beim Ein- und Ausschalten des Kochfelds sowie beim automatischen Abschalten des Kochfelds nach Nichtbenutzung.

Alarm: Alarmton des Timers und des Minutenzählers nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Confirm: Sensortöne: Töne der Schmelzfunktion, der Sperre/Pause, der Kochzone, der Kochzonenerweiterung sowie der Ton beim Aktivieren der automatischen Ankochfunktion.

Change: Ton beim Ändern der Leistungs-/Zeiteinstellungen (Umschalten zwischen Leistungsstufen/Minuten).

P4 – Ein-/Ausschalten der Energiesparfunktion (Eco-Funktion):

Einstellung (Schieberegler)	Einstellung
0	Ausgeschaltet
1	Eingeschaltet

P5 – Ein-/Ausschalten der Countdown-Funktion (TimeCheck-Funktion):

Einstellung (Schieberegler)	Einstellung
0	Ausgeschaltet
1	Eingeschaltet (Werkseinstellung)

P6 – Demo-Modus:
Der Demo-Modus ist eine Demonstrationsfunktion, mit der Sie alle Optionen und Einstellungen des Geräts testen können, ohne die Kochzonen tatsächlich einzuschalten.

Einstellung (Schieberegler)	Einstellung
0	Ausgeschaltet (Werkseinstellung)
1	Eingeschaltet

S (7) – Einstellungen speichern:
Halten Sie den Zeitsensor 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu schließen. Der Vorgang wird durch einen langen Piepton bestätigt.

R (8) – Auf Werkseinstellungen zurücksetzen:
Halten Sie den Zeitsensor 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen auf die voreingestellten Werte zurückzusetzen und das Menü zu schließen. Der Vorgang wird durch einen langen Piepton bestätigt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege des Kochfelds tragen Sie maßgeblich zu einer längeren Lebensdauer und dem störungsfreien Betrieb des Geräts bei.

Für die Reinigung der Glaskeramikplatte gelten die gleichen Regeln wie für Glasoberflächen. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, Scheuersand oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

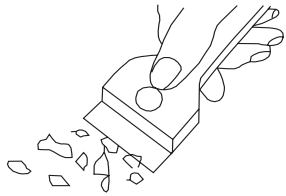
Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen**

Mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer mit der ersten Reinigung entfernen, auch nicht mit einem Spezialreiniger.

- **Stark anhaftende Verschmutzungen**

Mit einem scharfen Schaber entfernen. Anschließend die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.



Entfernung von Verschmutzungen

- Helle, perlmuttartige Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit einem Spezialreiniger entfernt werden. Kalkrückstände (z. B. von übergelaufenem Wasser) können mit Essig oder einem Spezialreiniger entfernt werden.

- Spezialreiniger sind in Kaufhäusern, Elektrofachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Küchenstudios erhältlich. Scharfe Schaber kann man Heimwerkerläden, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör kaufen.
- Wenden Sie Reinigungsmittel nie auf einem heißen Kochfeld an.
- Lassen Sie Reinigungsmittel nach dem Auftragen am besten trocknen und wischen Sie sie erst dann feucht ab. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen.

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld ist kein Anlass für Reklamationen.

Durch Kratzer oder Verfärbungen der Oberfläche wird die Funktionsweise des Glaskeramik-Kochfelds nicht beeinträchtigt.

VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:

- Schalten Sie das Kochfeld nach Möglichkeit mit dem entsprechenden Sensor aus.
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung ausschalten oder das Netzkabel abziehen.
- Melden Sie eine Reparatur im Servicecenter.
- Da Sie bestimmte geringfügige Fehler nach den folgenden Anweisungen selbst beheben können, sollten Sie das Gerät anhand der nachstehenden Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

PROBLEM	URSACHE	VERFAHREN
1.Das Gerät funktioniert nicht.	– Stromausfall	– Den Sicherungsautomaten der Hausinstallation überprüfen.
2. Das Gerät reagiert nicht auf eingegebene Werte.	– die Bedienblende nicht eingeschaltet	– Einschalten
	– Ein Sensor wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	– Drücken Sie die Sensoren etwas länger
	– Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig gedrückt	– Drücken Sie immer nur einen Sensor (außer bei Sonderfunktionen)
3. Das Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus.	– die Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet.	– die Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten.
4. Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	– unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	– Gerät erneut einschalten
	– Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	– Sensoren aufdecken oder reinigen
5. Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	– nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 15 Sekunden keine Werte eingegeben.	– Bedienfeld erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	– Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	– Sensoren aufdecken oder reinigen
6.Eine Kochzone schaltet sich aus	– Betriebsdauerbegrenzung	– die Kochzone erneut einschalten
	– Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	– Sensoren aufdecken oder reinigen

7. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	– Die Restwärmeanzeige funktioniert wieder, sobald das Kochfeld erneut an die Stromversorgung angeschlossen wird.
8. Auf dem Timer-Display wird das Symbol **F1** angezeigt.	- Verschmutzung des Bedienfelds oder zu langes Halten des Sensors	- Reinigen Sie das Bedienfeld
9. In der Anzeige der Kochzone erscheint das Symbol **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- Externe Störungen	- Trennen Sie das Gerät für 120 Sekunden von der Stromversorgung, indem Sie den Stromkreis im Sicherungskasten unterbrechen.
10. Riss im Glaskeramikkochfeld	Gefahr! Die Glaskeramik-Kochplatte sofort vom Stromnetz trennen (Sicherheitsschalter). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.	
11. Wenn der Fehler weiter besteht,	Das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherheitsschalter). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Geräts und dessen bestimmungsgemäßen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie infolge eines Bedienungsfehlers den Kundendienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
12. Die Eco-Funktion und die Timecheck-Funktion (falls im Modell verfügbar) funktionieren nicht – Das Kochfeld gibt keine akustischen Signale aus. – Das Kochfeld heizt nicht, obwohl eine Leistungsstufe eingestellt wurde.	– Änderung der Einstellungen im Benutzermenü. – Aktivierter Demo-Modus.	– Überprüfen Sie die im Benutzerhandbuch beschriebenen Einstellungen im Benutzermenü und passen Sie diese gegebenenfalls an.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220-240 V/380-415 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	6,8 kW
– Kochzonen: 2 x Ø 155 mm	1200 W
– Kochzonen: 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
– Kochzonen: 1 x Ø 220/140 mm	2200/1100 W
Abmessungen:	595 x 525 x 50;
Gewicht:	ca. 7,45 kg

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,3
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	1

GARANTIE, KUNDENDIENST

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden.

Cher Client,

À partir d’aujourd’hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil combine une facilité d’utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d’emploi, l’utilisation de l’appareil ne posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l’équipement sorti d’usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d’éviter des accidents.

Respectueusement

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de la table de cuisson vitrocéramique, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la table de cuisson sont évités.
- L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à son usage et peut s'avérer dangereuse.
- Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.
- Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une table de cuisson chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.
- Attention. Si la surface de la table est fissurée, débrancher l'appareil pour éviter un choc électrique.L'appareil ne doit

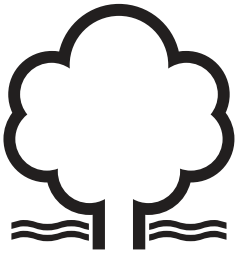
pas être commandé par une horloge externe ou par un système de commande à distance indépendant.

- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de la plaque.
- Attention. Ne pas utiliser des protections de plaque inadaptées pour empêcher l'accès aux enfants. L'utilisation de protections inadaptées peut entrainer des accidents.
- Si la table de cuisson vitrocéramique est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que le panneau de commande de la table de cuisson à induction fonctionne normalement.
- La plaque doit être raccordée par un installateur - électricien agréé. Ne s'applique pas aux plaques montées en usine équipée d'un câble avec une fiche monophasée.
- Il est interdit d'encastrer la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Le meuble dans lequel la table de cuisson est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- Utiliser la plaque seulement après l'avoir encastrée, conformément au présent mode d'utilisation.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil n'est débranché du réseau électrique que lorsque le disjoncteur de sécurité est ouvert ou que le câble d'alimentation de la table est déconnecté du réseau.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Les zones de cuisson chauffent rapidement après leur mise en marche. Il convient donc de ne les allumer qu'une fois le récipient de cuisson mis en place. Ainsi, une consommation inutile de l'énergie électrique peut être évitée.
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les zones de cuisson sont chaudes, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » est affiché.
- Lors du montage de la table de cuisson, veillez à ce que

le câble d'alimentation ne touche pas le boîtier de la table.

- Ne laissez pas l’appareil sans surveillance pendant son utilisation, car il existe un risque d'incendie.
- N’utilisez pas de récipients en plastique ou en papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Les aliments et leurs ingrédients (en particulier : le sucre, l’acide citrique, le sel) ainsi que le plastique ne doivent pas se retrouver sur les zones de cuisson chaudes.
- Si, par inadvertance, du sucre ou du plastique entrent en contact avec une zone de cuisson chaude, éteignez la table et grattez le sucre. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson vitrocéramique, utilisez uniquement des casseroles et des faitouts à fond plat, exempts de bords tranchants ou de bavures, afin d'éviter de rayer la vitre de manière irréversible.
- La surface de la table de cuisson vitrocéramique est résistante aux chocs thermiques. Elle n’est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les impacts ponctuels, par exemple la chute d'un flacon d'épices, peuvent, dans des circonstances défavorables, entraîner des fissures et des éclats dans la table de cuisson vitrocéramique.
- Si la vitre est endommagée, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la table de cuisson vitrocéramique.
- Si la surface est fissurée, couper l’alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Respecter les indications concernant l’entretien et le nettoyage de la tables vitrocéramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n’est plus couverte par la garantie.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson et d'un four provoque une sécrétion de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer que la cuisine est bien ventilée: maintenir ouvertes les ouvertures de ventilation naturelles ou installer des ventilations mécaniques (hotte aspirante).

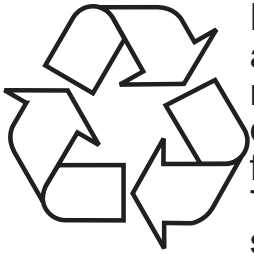
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

- Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés, avec un fond adapté à la taille de la zone de cuisson.
- N'oubliez pas d'utiliser un couvercle, sans lequel la consommation d'électricité augmentera considérablement.
- Maintenir la propreté des zones de cuisson et du fond des casseroles.
- Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
- Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles".
- Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.

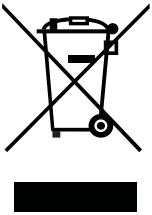
DÉBALLAGE



Pour son transport, l’appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l’appareil, prière d'éliminer les éléments de l’emballage d'une façon non nuisible à l’environnement.
Tous les matériaux utilisés pour l’emballage sont inoffensifs pour l’environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

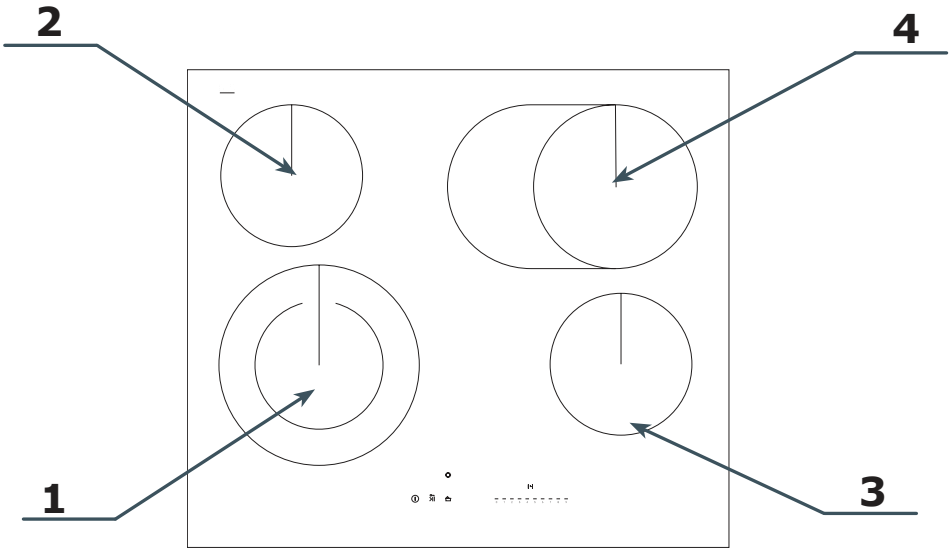
Attention ! Lors du déballage, garder les matériaux d’emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



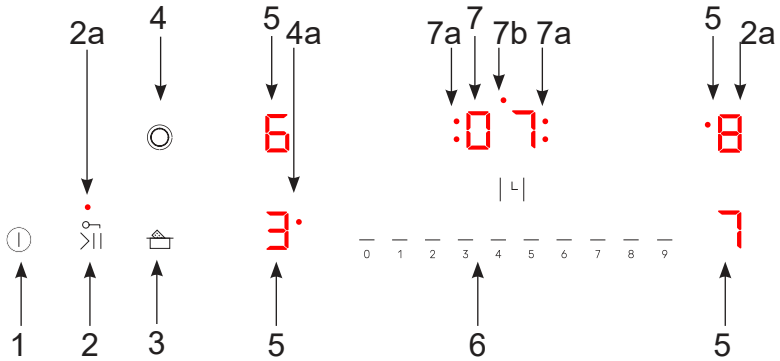
Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.
L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.
Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

VOTRE APPAREIL



1. Zone de cuisson double - avant gauche Ø 220/140 mm
2. Zone de cuisson - arrière gauche Ø 155 mm
3. Zone de cuisson - avant droite Ø 155 mm
4. Zone de cuisson double - arrière droite 180 x 275 mm

Panneau de commande



1. Touche marche / arrêt
2. Touche de fonction pause / verrouillage du panneau de commande

2a. Diode de signalisation de la fonction de verrouillage active.

3. Touche de fonction de fonte
4. Touche pour l'activation de la fonction d'élargissement de la zone de cuisson

4a. Diode de signalisation de la fonction de zone de cuisson élargie active.

5. Indicateur / touche de zone de cuisson
6. Touche de sélection du puissance / durée - curseur
7. Indicateur / touche de fonction minuterie

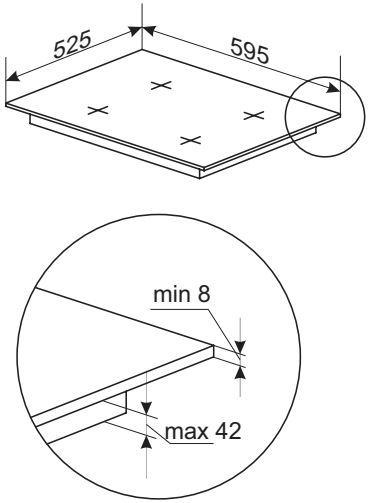
7a. Diode de signalisation de la fonction minuterie active pour une zone de cuisson donnée

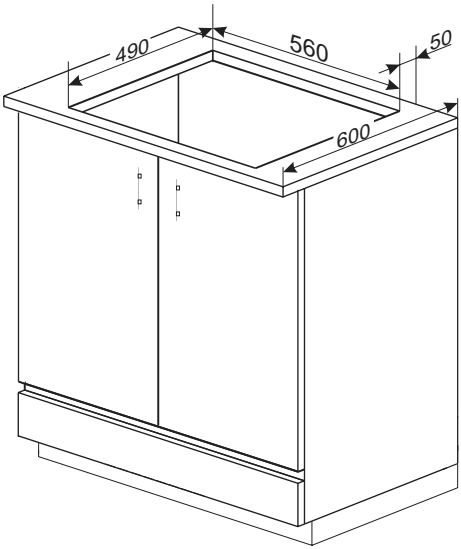
7b. Diode de signalisation de la fonction de minuteur de cuisine active.

INSTALLATION

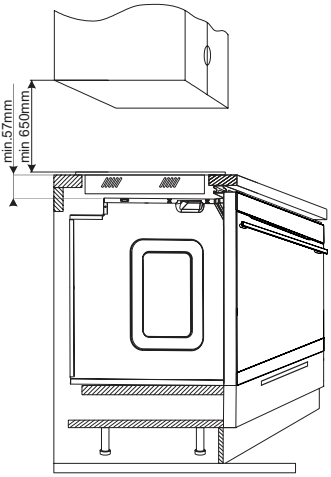
Préparation du plan de travail pour l'encastrement de la table de cuisson.

- La distance entre le bord de l'ouverture et le bord du plan à l'arrière doit être d'au moins 50 mm.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la table est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non-respect de cette condition peut entraîner une déformation de la surface ou un décollement du revêtement.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur le schéma ci-dessous.

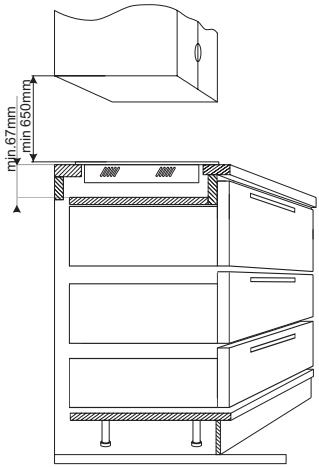




Option 1



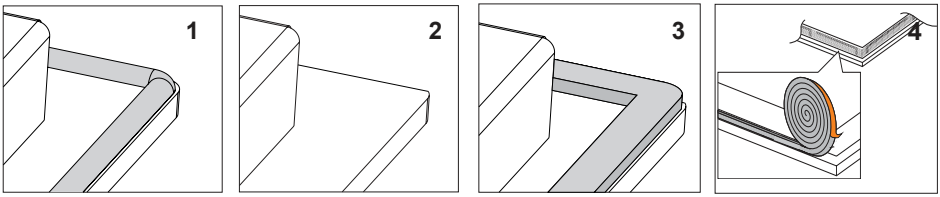
Option 2



Attention. Lors de l'installation de la table de cuisson sur un plan de travail de cuisine, une étagère de séparation doit être installée comme indiqué sur le schéma ci-dessus. Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four encastré, il n'est pas nécessaire d'installer une séparation d'étagères.
Il est interdit d'installer la table de cuisson au-dessus d'un four sans ventilation.
Le câble de connexion de la table de cuisson doit être acheminé de manière à ne pas toucher le couvercle inférieur.

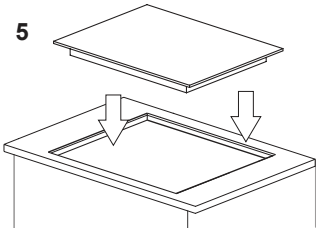
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. **1**)
Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. **2**) sur la partie inférieure de la plaque.
Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.**3**,**4**).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

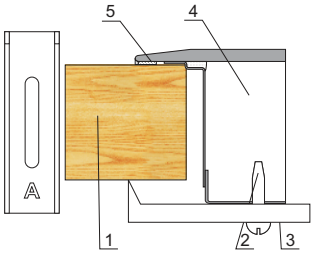
Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



Installation des supports de montage

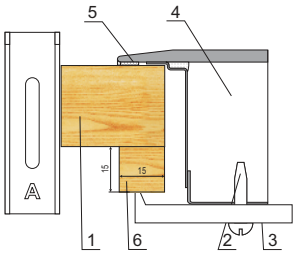
- Si le plan de travail à 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la table utiliser 4 supports « A ». La méthode de montage est présentée sur les fig. **1** et **2**. Si le plan de travail à 28 mm d'épaisseur, en plus des supports « A », utiliser 4 cales en bois de dimensions 15x15x50 mm. La méthode de montage est présentée sur les fig. **3** et **4**.
- Vérifier si le joint recouvre la totalité de la bordure de la table.
- Par en dessous de la table de cuisson, visser légèrement les crochets de fixation.
- Nettoyez le plan de travail, insérez la table de cuisson dans le trou et appuyez-la contre le plan de travail.
- Positionnez les supports perpendiculairement au bord de la table de cuisson et serrez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés.

1



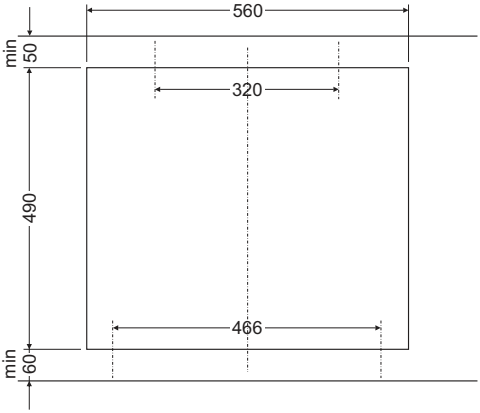
1 - plan de travail du meuble
2 - vis
3 - support de montage
4 - table de cuisson
5 - joint de la table de cuisson

3

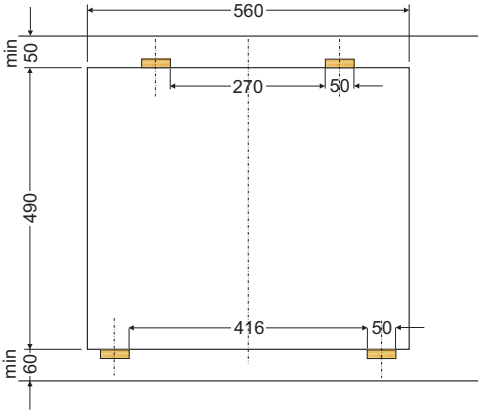


1 - plan de travail du meuble
2 - vis
3 - support de montage
4 - table de cuisson
5 - joint de la table de cuisson
6 - cale de bois

2



4



Raccordement de la table au système électrique

Le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit d'apporter des modifications ou des changements non autorisés à l'installation électrique.

Indications pour l'installateur

La table de cuisson est adaptée par défaut à l'alimentation par courant alternatif triphasé (380 - 415 V 2N ~50 / 60 Hz). Pour adapter la table à l'alimentation monophasé (220 - 240 V), il est nécessaire de réaliser un pont sur le bornier électrique, selon le schéma des connexions présenté. Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès au bornier électrique est disponible sous le couvercle de la protection inférieure. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la table de cuisson.

Fixer le câble de raccordement dans le serre-câble.

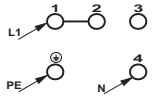
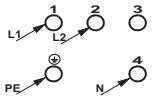
N'oubliez pas de raccorder le circuit de protection à la borne de connexion de la cuisinière marquée ⏚. L'installation électrique alimentant la table de cuisson doit comporter un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation électrique en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant d'effectuer le raccordement de la table de cuisson à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement.

L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique » (se trouve avec la carte de garantie).

Raccorder la table d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la table de cuisson.

Schéma des branchements possibles

Attention ! Tension des éléments chauffants : 220-240 V. Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⏚				Type de câble de raccordement conseillé
1	Pour un réseau 220-240 V, branchement monophasée avec fil neutre, ponts raccordant reliant les bornes 1 et 2, fil neutre à 4, fil de protection à ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm2
2	Pour un réseau 380-415 V, branchement biphasée avec fil neutre, conducteurs de phase connectés à 1, 2, conducteur neutre à 4, conducteur de protection à ⏚	2N~		HO5VV-FG 4X 2,5 mm2
Conducteurs de phase - L1=R, L2=S ; N - conducteur neutre ; ⏚ - conducteur de protection				

UTILISATION

Avant la première utilisation de la table de cuisson

- D'abord, nettoyer parfaitement la table de cuisson vitrocéramique. Il faut considérer la table de cuisson vitrocéramique comme une surface en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

Limitation du temps de fonctionnement

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la table de cuisson est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque zone de cuisson. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.
Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors la zone de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, la zone concerné.

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum du fonctionnement en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1,5
9	1,5

La table de cuisson vitrocéramique est équipée de touches qui s'activent par simple contact du doigt avec les surfaces marquées.
Chaque utilisation du touche est confirmée par un signal acoustique (sauf si celui-ci est modifié dans le menu utilisateur à l'aide de la fonction de réglage sonore).

Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs touches (à l'exception de l'horloge et de la zone), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les touches restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

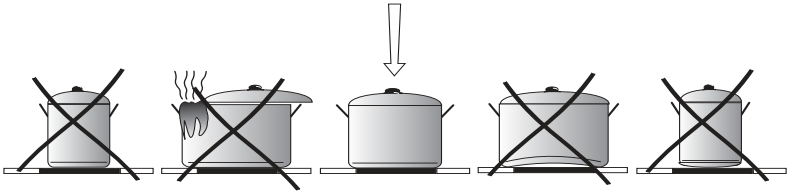
Ustensiles de cuisine appropriés

Pour les cuisinières avec table vitrocéramique, il existe des ustensiles spécialement étudiés pour la cuisson et le rôtissage. Respecter les instructions de leurs fabricants.

Les ustensiles de cuisson possédant un fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser une pigmentation métallique très difficile à éliminer. Une prudence particulière est conseillée pour les ustensiles émaillés, qui en cas d'évaporation de leur contenu peuvent provoquer des dommages irréversibles. Pour obtenir une consommation d'énergie optimale, un temps de cuisson optimal et pour éviter la surchauffe des plats en ébullition, il convient de respecter les règles suivantes.

Fond de casserole

Les ustensiles de cuisson/rôtissage devraient posséder un fond plat et stable car un fond avec des bords acérés, ébréchés, et avec des résidus d'aliments carbonisés peut gratter la plaque vitro-céramique et y provoquer des rayures !



Dimension de la casserole

Le diamètre du fond des casseroles et des poêles doit correspondre le plus possible au diamètre de l'élément chauffant de la table de cuisson.

Couvercle de casserole

Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.

Panneau de commande

Lors du branchement de la carte au réseau électrique, toutes les LED et tous les affichages doivent s'allumer pendant 1 seconde. La version du logiciel sera également affichée. La carte ne peut être activée du mode veille qu'avec le capteur ⏻, lorsque la fonction de verrouillage du panneau de commande est inactive. Si d'autres capteurs sont pressés en même temps que le capteur ⏻, le panneau ne s'active pas mais reste en mode veille, affiche l'erreur F1 et émet un signal sonore jusqu'à ce que les capteurs soient relâchés. Si une pression correcte du capteur ⏻ est détectée, le panneau passe en mode actif et un signal sonore bref est émis.

Ne poser aucun objet sur les touches du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du zone de cuisson. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète provoquera l'apparition d'une erreur F1 et enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la table.

Allumer la table de cuisson

En touchant le touche principal ⏻ vous allumez la table de cuisson et tous les indicateurs de zone de cuisson affichent « 0 ». En déplaçant votre doigt sur le touche à curseur, vous réglez le niveau de puissance de chauffage souhaité, après avoir sélectionné la zone de cuisson (voir **Activation de la zone de cuisson**).

Si aucun touche n'est utilisé dans les 15 secondes, la table de cuisson s'éteint. Si la sécurité enfant est activée, la table de cuisson ne peut pas être allumée (voir Déverrouillage de la table de cuisson).

Mise en fonctionnement d'une zone de cuisson

Après avoir allumé la table de cuisson à l'aide du touche ⏻, les zones de cuisson peuvent être utilisées comme suit :

1. Choisir la zone de cuisson souhaité avec le touche de choix de la zone (l'emplacement des touches correspond à celui des zones).
2. En sélectionnant directement ou en déplaçant votre doigt sur le touche à curseur, vous réglez le niveau de puissance de chauffage souhaité.
3. La puissance de chauffe est confirmée automatiquement après 10 secondes d'inactivité ou par confirmation à l'aide du touche de la zone de cuisson.
4. Pour modifier à nouveau le réglage de la puissance de chauffage comme au point 1, sélectionnez d'abord la zone de cuisson souhaitée à l'aide du touche de sélection de zone de cuisson, puis sélectionnez-la directement ou déplacez votre doigt sur le touche à curseur.

Si aucun touche n'est utilisé dans les 10 secondes et qu'aucune niveau d'chauffage n'est sélectionnée, la table quitte le mode d'édition de la zone. La zone de cuisson s'active lorsque la puissance est sélectionnée.

Extinction d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson peut être désactivée comme suit :

1. Choisir la zone de cuisson à éteindre, avec la touche de choix de la zone de cuisson.
2. Ensuite, sur le touche à curseur, sélectionnez le niveau de puissance de chauffage « **0** ».

L'indicateur affiche la lettre « **H** » - symbole de chauffe résiduelle.

Désactivation de toute la table de cuisson

La table de cuisson fonctionne lorsqu'au moins une zone de cuisson est allumée. En appuyant sur le senseur principal, on éteint la totalité de la table de cuisson en émettant un signal sonore long, et sur les indicateurs de foyers s'affiche la lettre « H », symbole de chauffe résiduelle.

Fonction zone élargie

La zone de cuisson élargie peut être activée en activant la zone avec le touche de sélection de zone de cuisson puis en maintenant le touche ◎. L'activation de cette zone est signalée par l'allumage d'une diode rouge à côté de l'affichage de la zone de cuisson.
Pour désactiver l'extension d'une zone de cuisson donnée tout en maintenant la puissance définie, sélectionnez d'abord le touche de la zone donnée, puis appuyez sur le touche ◎.
La désactivation complète de la zone de cuisson désactive également la fonction d'extension de la zone de cuisson.

La fonction de zone de cuisson élargie ne peut être activée que lorsque la zone de cuisson de base est en fonctionnement.

Fonction de verrouillage

La fonction de verrouillage est disponible aussi bien lorsque la table de cuisson est allumée qu'éteinte. Il sert à protéger l'appareil contre les modifications non autorisées des paramètres ou contre les allumages par des enfants, des animaux domestiques, etc.

Verrouillage de la table de cuisson
Pour verrouiller la table de cuisson, appuyez sur le touche de verrouillage pendant 3 secondes jusqu'à ce que la diode de signalisation s'allume. Lorsque la LED s'allume, un court signal acoustique retentit. Le verrouillage peut être activé à la fois pendant la cuisson et avant d'éteindre la table de cuisson, sous forme de verrouillage unique lorsque la table est éteinte.

Fonction de verrouillage automatique
La fonction de verrouillage automatique est conçue pour garantir que la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque fois qu'elle est éteinte ; elle n'est pas conçue pour verrouiller le panneau de commande pendant son utilisation.
Les fonctions sont activées lorsque la table est allumée en maintenant la touche enfoncée pendant 6 secondes, puis les indicateurs de zone de cuisson afficheront H (haut) et L (bas) et un double signal sonore sera émis.
Désormais, la table de cuisson se verrouillera automatiquement à chaque fois qu'elle sera éteinte. Cela protège contre toute activation accidentelle. Dans ce cas, pour allumer la table de cuisson, vous devez d'abord la déverrouiller en maintenant le touche de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que la LED s'éteigne et qu'un signal sonore retentisse.

Désactivation de la fonction de verrouillage automatique
La fonction de verrouillage automatique est désactivée lorsque la table est allumée en maintenant le touche enfoncée pendant 6 secondes. Lorsque le temps est écoulé, un bref double signal sonore retentit.

Fonction d'ébullition automatique

Cette fonction permet de chauffer à la puissance maximale pendant la durée spécifiée dans le tableau, puis de réduire automatiquement le chauffage à la valeur cible sélectionnée. Cette fonction peut être utilisée pour augmenter temporairement la puissance (pour réchauffer) à tout moment pendant la cuisson.

Activation de la fonction d'ébullition automatique
Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis utilisez le curseur pour sélectionner le niveau de puissance dans la plage de 1 à 8, puis maintenez le touche de zone enfoncé pendant 3 secondes - cette étape active l'ébullition automatique et quitte le mode d'édition de zone.
Cette fonction peut être activée à tout moment pour augmenter temporairement la puissance en maintenant le touche d'un zone donné pendant 3 secondes.
L'activation de la fonction d'ébullition automatique sera signalée par un son et la lettre A s'affichera alternativement avec l'indicateur d'alimentation sur l'écran du zone concerné.
Cette fonction peut être désactivée à tout moment en maintenant à nouveau le touche de zone de cuisson enfoncé.

Modifier le réglage de la puissance du zone de cuisson lorsque la fonction est active désactive la fonction d'ébullition automatique.

Après écoulement du temps de chauffe à pleine puissance, le foyer passe automatiquement au niveau de puissance (qui reste visible sur l'indicateur) sélectionné pour la suite de la cuisson.

Degré de puissance de chauffage	Durée de cuisson rapide (min)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la zone de cuisson chaude est désactivée, la lettre « H » s'affiche sur le panneau pour signaler que la zone de cuisson est chaude !

Pendant ce temps, ne touchez pas la zone de cuisson en raison du risque de brûlure i ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur dessus !

En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » ne s'affiche plus. Malgré cela, les zones de cuisson peuvent encore être chaudes !

Fonction Pause

Pour activer / désactiver la fonction, appuyez simplement sur le touche de pause. En mode pause, seuls les touches de verrouillage et de marche / arrêt de la table de cuisson fonctionnent. Cette fonction peut rester active pendant 30 minutes. Au bout de ce délai, la table de cuisson s'éteindra. Si une zone de cuisson est chaude, l'affichage de cette zone indiquera le symbole de chaleur résiduelle « H ».

Fonction Minuterie

Cette fonction vous permet de régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson donnée (après un temps spécifié, la zone s'éteindra).
Lorsque l'indicateur de la zone de cuisson est actif et qu'un niveau de puissance est sélectionné, l'appui sur la touche de la minuterie permet de mémoriser la puissance choisie et de passer en mode de réglage de la durée. L'indicateur de zone de cuisson active cesse de clignoter, l'indicateur de fonction minuterie commence à clignoter et la LED indiquant que la fonction minuterie est active pour la zone de cuisson donnée clignote pour indiquer la zone active.

Le réglage de durée se fait à l'aide du curseur, en définissant le nombre de minutes approprié. Par exemple:

- Pour régler la durée à 20 minutes, cliquez sur « 2 » sur le curseur, puis sur « 0 ».
- Pour régler la durée à 5 minutes, cliquez sur « 5 » sur le curseur.

Le réglage peut être confirmé en cliquant sur l'indicateur / touche de la minuterie ou sur la touche de n'importe quelle zone de cuisson. Si aucune touche n'est actionnée pendant 10 secondes, le panneau mémorise automatiquement les réglages et revient en mode actif.

À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée ou de désactiver complètement la minuterie. Pour ce faire, sélectionnez la zone dont vous souhaitez modifier la durée en activant son indicateur, puis appuyez sur la touche de la minuterie et modifiez la durée selon les réglages de la minuterie décrits précédemment.

Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en touchant une quelconque touche sensitive ou bien l'alarme s'éteint toute seule après 60 secondes (selon les réglages par défaut).

Passage à un autre zone (depuis le mode de réglage du zone et de la minuterie)
Appuyer sur la touche pour sélectionner une zone différent (de celui actif) enregistre les paramètres de chauffage et de la minuterie du zone actuellement actif, puis active la zone sélectionné.

Le panneau permet de régler indépendamment la durée de fonctionnement de chaque zone de cuisson, de 0 à 99 minutes. Dix secondes après la dernière pression sur la touche de sélection de la zone de cuisson, la minuterie passe en mode d'affichage de la durée le plus court.

Fonction de minuteur de cuisine

La fonction minuterie peut être utilisée comme un minuteur de cuisine fonctionnant indépendamment de toutes les zones de cuisson. Pour l'activer, touchez l'indicateur de la minuterie à tout moment pendant son utilisation, puis réglez la durée souhaitée de la même manière qu'avec la fonction minuterie. Veuillez noter que lors du réglage du minuteur de cuisine, aucune des zones de cuisson ne doit être en mode édition. Cette fonction est également disponible lorsque la table de cuisson est éteinte.
L'activation du minuteur de cuisine est signalée par la diode qui clignote au-dessus de l'indicateur. Le minuteur de cuisine peut être désactivé de la même façon que la fonction durée programmée (minuterie) pour une zone.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche sensitive. L'alarme s'éteint automatiquement après 60 secondes (réglage par défaut).

Après l’écoulement du temps de cuisson programmé, un signal sonore s’activera. Il peut être désactivé en touchant n’importe quel capteur ou l’alarme s’éteindra automatiquement après 60 secondes (selon les réglages d’usine)

Fonction vérification du temps TimeCheck

La fonction TimeCheck vous permet de vérifier le temps de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
Il n'est possible de vérifier le temps qu'après avoir appuyé sur le touche de la zone de cuisson active. La durée de travail sera affichée en alternance avec le symbole UP.

Le temps ne peut être vérifié que 60 secondes après le début du fonctionnement de la zone de cuisson.

Cette fonction ne fonctionne pas lorsque la durée de fonctionnement de la minuterie a été définie pour la zone.

Fonction Eco

La fonction Eco ne fonctionne que si la minuterie est réglée pour l'une des zones de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement 3 minutes avant la fin du temps programmé, permettant ainsi aux aliments de continuer à cuire grâce à la chaleur résiduelle.
La fonction Eco peut être désactivée dans le menu des paramètres.

Cette fonction ne s'active que si la minuterie est réglée sur une durée égale ou supérieure à 15 minutes.

Fonction de fonte

La fonction de fonte maintient la température appropriée à la surface de la table, assurant une fonte stable et maintenant au chaud des ingrédients tels que le chocolat ou le beurre sans risque de brûlure.
Pour activer la fonction de fonte, sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez brièvement sur le touche . L'écran affichera deux lignes horizontales, dont la ligne supérieure clignotera. Le même touche peut être utilisé pour désactiver la fonction de fonte.
Cette fonction contrôle automatiquement la température sous la casserole, assurant un niveau constant et évitant que la casserole ne brûle.

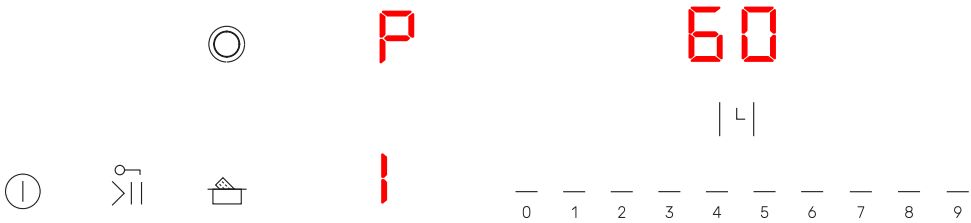
Fonction de mémoire

La fonction de mémoire permet de mémoriser les paramètres actuellement réglés, de sorte que si la table de cuisson est éteinte accidentellement (par exemple à cause d'un déversement d'eau), les réglages seront conservés. Dans les 59 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, vous pouvez le rallumer en appuyant sur la touche puis en maintenant la touche de pause enfoncé pendant 5 secondes. L'écran affichera deux lignes verticales alternant avec la puissance réglée.

En cas d'inondation, la fonction mémoire permet de restaurer les réglages, à condition que cela soit fait dans les 59 secondes suivant l'arrêt de la table de cuisson.

Menu utilisateur

Le menu utilisateur vous permet de modifier les paramètres généraux de la table de cuisson en fonction de vos besoins.
Le menu utilisateur ne peut être activé que lorsque la table de cuisson est éteinte. Pour ce faire, il faut maintenir les touches ⏻ enfoncées simultanément pendant 1 seconde. Les réglages actuels s'affichent sur l'affichage des zones de cuisson et de la minuterie :



Pour sélectionner un programme, utilisez le curseur pour choisir la valeur appropriée selon le tableau ci-dessous :

Réglage (curseur)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programme	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Après avoir sélectionné le programme, appuyez sur l'indicateur / touche de la minuterie pour accéder aux options de réglage. L'affichage du programme cessera de clignoter et l'affichage de la minuterie commencera à clignoter. Cela signifie qu'il est possible de choisir le réglage approprié pour le programme donné. Afin de confirmer le réglage choisi, il faut appuyer sur l'indicateur/la touche de la minuterie. L'affichage de la minuterie cesse de clignoter et l'affichage du programme se remet à clignoter.

P1 - Durée de l'alarme sonore du minuterie / minuteur de cuisine :

Réglage (curseur)	Réglage
0	5 secondes
1	10 secondes
2	30 secondes
3	60 secondes (paramètres par défaut)

P2 - Volume :

Réglage (curseur)	Réglage
0	Niveau inférieur
1	Niveau intermédiaire
2	Niveau maximal (paramètres par défaut)

P3 - Gamme sonore active :

Réglage (curseur)	Marche / Arrêt	Erreur	Alarme	Confirmer	Changement
0	Activée	Activée	-	-	-
1	Activée	Activée	Activée	-	-
2	Activée	Activée	Activée	Activée	-
3 (réglages par défaut)	Activée	Activée	Activée	Activée	Activée

Marche / Arrêt : Signal sonore pour l'allumage et l'extinction de la table de cuisson, et pour l'extinction automatique après une période d'inactivité.

Alarme : Le minuterie et le minuteur de cuisine émettent un son lorsque le compte à rebours est terminé.

Confirmer : Sons des touches : fonction de fonte, verrouillage/pause, zone, fonction d'élargissement de la zone de cuisson et son d'activation de la fonction d'ébullition automatique.

Changement : Signal sonore lors du réglage de la niveau de chauffage / durée (commutation entre les niveaux de chauffage / durée).

P4 - Activation / désactivation de la fonction d'économie d'énergie (fonction Eco) :

Réglage (curseur)	Réglage
0	Désactivée
1	Activée

P5 - Activer / désactiver la fonction de compte à rebours (Fonction TimeCheck) :

Réglage (curseur)	Réglage
0	Désactivée
1	Activée (paramètres par défaut)

P6 - Mode démo :
Le mode démo est une fonction de démonstration qui vous permet de tester toutes les options et tous les réglages de l'appareil sans activer les zones de cuisson.

Réglage (curseur)	Réglage
0	Désactivée (paramètres par défaut)
1	Activée

S (7) - Enregistrer les paramètres :
Appuyez sur la touche de la minuterie et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour enregistrer les réglages et quitter le menu. L'opération sera confirmée par un signal sonore long.

R (8) - Réinitialiser aux paramètres d'usine :
Appuyez sur la touche de la minuterie et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour réinitialiser les réglages aux valeurs par défaut et quitter le menu. L'opération sera confirmée par un signal sonore long.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la table de cuisson et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.

Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Ne pas utiliser de dispositifs de nettoyage à vapeur.

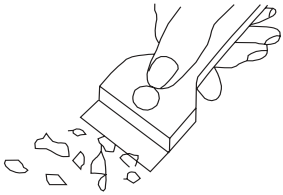
Nettoyage après chaque utilisation

- **Encrassement léger sans brûlures**

Essuyer à l'aide d'un chiffon humide sans produit nettoyant. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.

- **Saleté incrustée**

Éliminer à l'aide d'un grattoir. Ensuite, essuyer la vitre céramique à l'aide d'un chiffon humide.



Élimination des saletés

- Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.

- On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.
- Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude.
- Après l'application du produit nettoyant, le laisser sécher un peu et ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent être corrosifs et endommager durablement la surface de la plaque.

Une manipulation incorrecte de la vitre céramique ne constitue pas un motif de réclamation.

Les rayures et la décoloration de la surface de la plaque n'ont pas d'incidence sur le fonctionnement correct de la table de cuisson vitrocéramique.

ACTIONS EN SITUATION DE PANNE

Dans toute situation de panne, entreprendre les actions suivantes :

- Si possible, éteindre la plaque en utilisant la touche sensitive correspondante
- Débrancher l'alimentation électrique en utilisant le disjoncteur ou en retirant la fiche de la prise
- Faire appel au Service technique
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications dans le tableau ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparation, vérifier les points dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
1.L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-Vérifier les fusibles de l'installation électrique.
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	- appuyez un peu plus longtemps sur les touches
	- plusieurs touches ont été touchés en même temps	- toujours appuyer sur un seul touche (sauf pour les fonctions spéciales)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- la protection enfants (verrouillage) est activée	- désactiver la protection enfants (verrouillage)
4.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des touches sont inappropriés et / ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la table de cuisson
	- touches couverts ou sales	- découvrir ou nettoyer les touches
5.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 15 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- touches couverts ou sales	- découvrir ou nettoyer les touches
6. Une zone de cuisson s'éteint	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche la zone de cuisson
	- touches couverts ou sales	- découvrir ou nettoyer les touches

7. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les zones sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau	- l'indicateur de chaleur résiduelle s'activera de nouveau après avoir rebranché la table à l'alimentation
8. Le symbole **F1** s'affiche sur l'afficheur de la minuterie	- encrassement du panneau de commande ou pression trop prolongée sur la touche	- nettoyer le panneau de commande
9. Le symbole s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- interférences extérieures	- débrancher l'appareil de l'alimentation pour 120 secondes, en débranchant le circuit d'alimentation dans le boîtier de fusibles.
10. Fissure dans le table de cuisson vitrocéramique	Danger! Débrancher immédiatement la table vitrocéramique du réseau électrique (disjoncteur de branchement). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
11. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher table vitrocéramique du réseau électrique (disjoncteur de branchement !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non-respect de ce mode d'emploi.	
12. Les fonctions Eco et Timecheck (si disponibles sur le modèle) nie fonctionnent pas - Absence de signaux sonores de la table - La table ne chauffe pas malgré le réglage de la puissance de la zone	- modification du réglage dans le menu utilisateur. - mode démo activé.	- vérifier et éventuellement modifier les réglages dans le menu utilisateur décrit dans la notice.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240V/380-415 V~ 50/60Hz
Puissance nominale de la table de cuisson :	6,8 kW
- zone de cuisson : 2 x Ø 155 mm	1200 W
- zone de cuisson : 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
- zone de cuisson : 1 x Ø 220/140 mm	2200/1100 W
Dimensions :	595 x 525 x 50;
Poids :	ca. 7,45 kg;

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,3
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. La réparation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

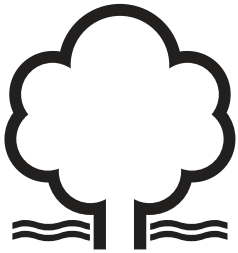
NOTES ON SAFETY

- Before using the appliance for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- The appliance is intended for household use only. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
- The manufacturer reserves the right to make design and specification changes that do not materially affect the appliance's performance.
- Note!The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Note! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.
- Note! Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.
- Note! If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

- Note! Do not use unsuitable hob guards that prevent children from accessing hob. Use of unsuitable hob guards can cause accidents.
- If the ceramic hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by an electrician or an authorised installer. This requirement does not apply to hobs with a factory-installed single-phase electrical wall plug.
- Do not install the hob over a heater lacking a fan, a dishwasher, a refrigerator, a freezer or a washing machine.
- The furniture in which the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C.This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The hob should only be used after it has been built in, in accordance with this operating instructions.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- To disconnect the appliance from the power supply, you must either switch off the main circuit breaker or unplug the hob.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking zones get hot soon after activation. Therefore do not activate a cooking zone before placing a pot on it. This also helps avoid wasting electricity.
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. As long as the heating zones are hot, the display will show the "H” residual heat indicator.
- When mounting the hob, make sure that the power cable is not in contact with hob’s housing.
- To prevent the risk of fire, do not leave the appliance unattended at any time during use.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.

- Make sure that food (especially sugar, citric acid, salt) and plastic utensil do not get in contact with hot cooking zones.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, turn off the hob and wearing oven mitts or heat-resistant gloves, use a scraper designed for ceramic or glass surfaces to immediately and carefully remove the spill from the surface. Protect your hands from burns and injuries.
- When cooking on ceramic hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the hob.
- Ceramic hob cooking surface is resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. Impact from pointed objects, such as spice bottles, may result in cracking or chipping of the cooking surface.
- If any damage to ceramic surface occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Please follow the instructions for care and cleaning of ceramic hob. The warranty may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.

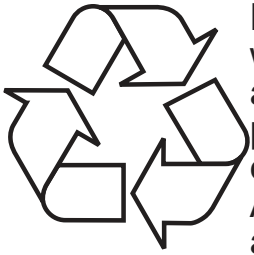
TIPS ON SAVING ELECTRICITY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use cookware with a base that matches the size of the cooking zone.
- Cover your pans when possible to reduce energy consumption.
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.

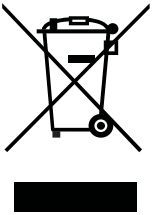
UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.
All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE

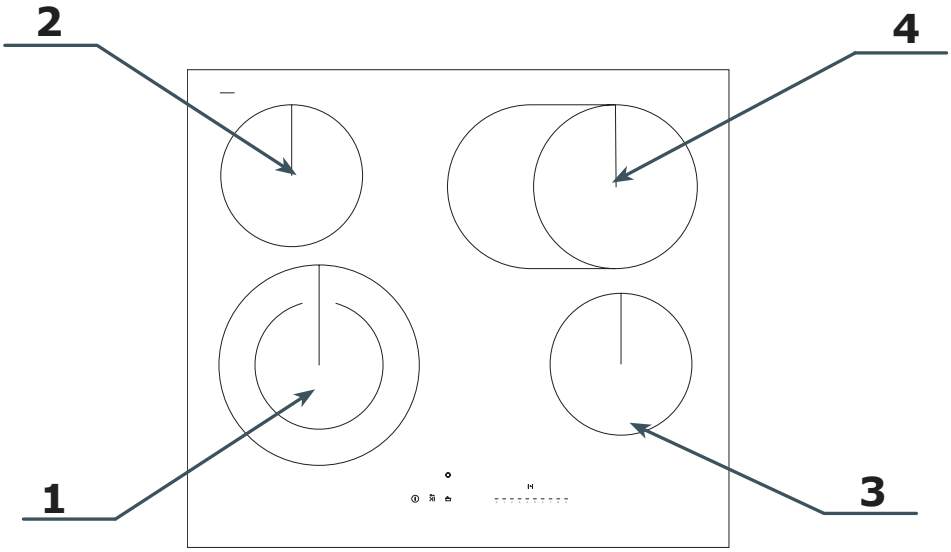


In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.

The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.

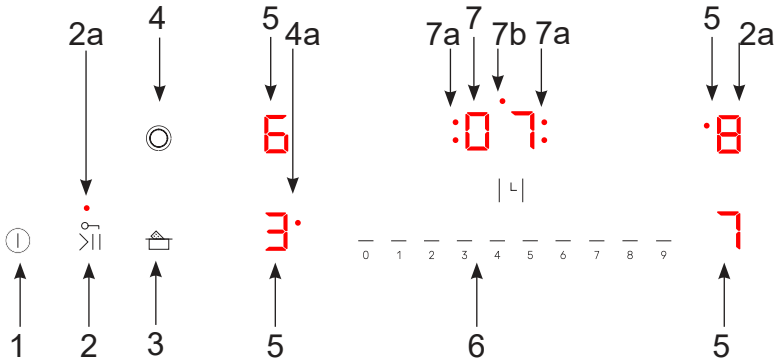
Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

YOUR APPLIANCE



1. Double ring front left cooking zone, diameter Ø 220/140mm
2. Rear left cooking zone, diameter Ø 155 mm
3. Front right cooking zone, diameter Ø 155 mm
4. Double ring rear right cooking zone, diameter 180 x 275mm

Control Panel

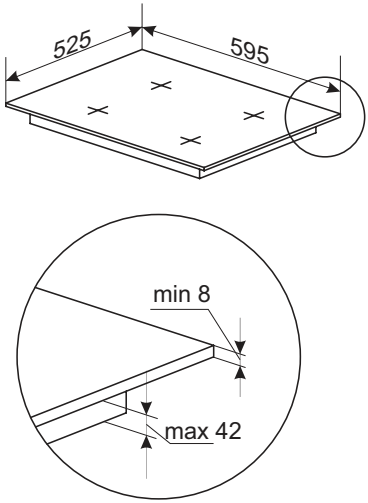


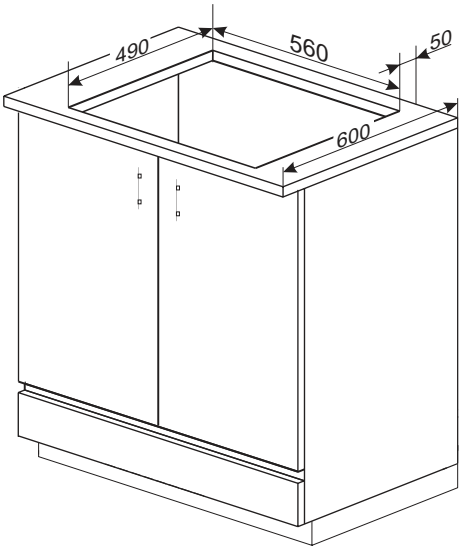
1. On/Off
2. Stop'n go / Child Lock
2a. Child Lock indicator
3. Melt
4. Cooking zone extension
4a. Cooking zone extension indicator
5. Cooking zone select touch sensor and power indicator
6. Power / time selection sensor - slider
7. Countdown Timer
7a. Countdown Timer indicator for individual cooking zone
7b. Minute Minder active indicator

INSTALLATION INSTRUCTIONS

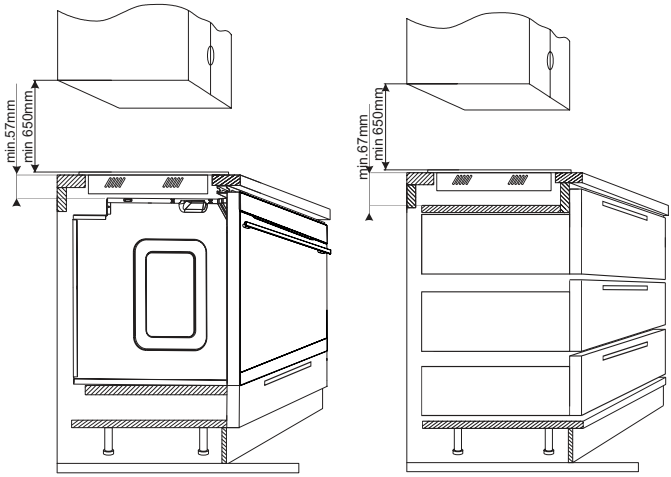
Make the worktop recess

- The worktop recess must be positioned at least 50 mm from the rear edge.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.





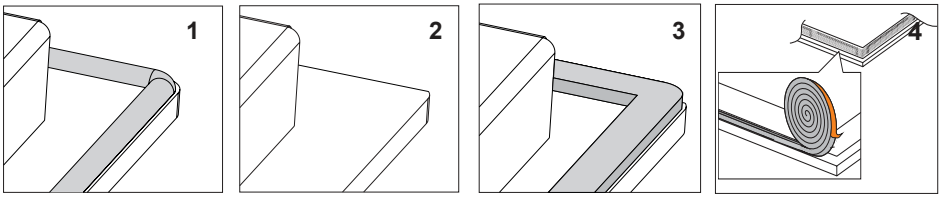
Option 1 Option 2



Note! When installing the hob kitchen worktop install a partition as shown here. If the hob is installed above a built-in oven the partition is not necessary.
Do not install the hob above the oven without ventilation.
Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

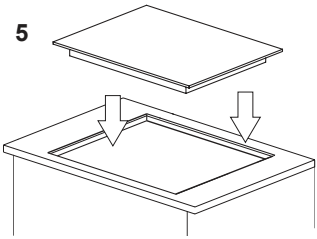
Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.**1**)
If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. **2**)
To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. **3,4**).



Do not install the appliance without the foam gasket.

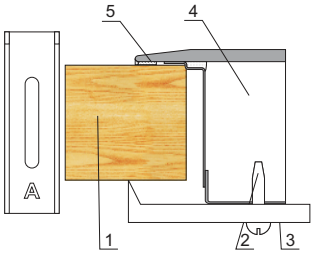
Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. **5**)



Install mounting brackets

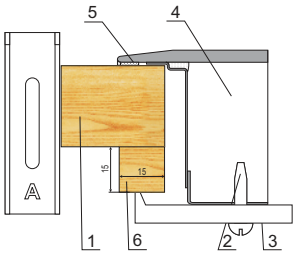
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure **1** and **2**. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure **3** and **4**.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

1



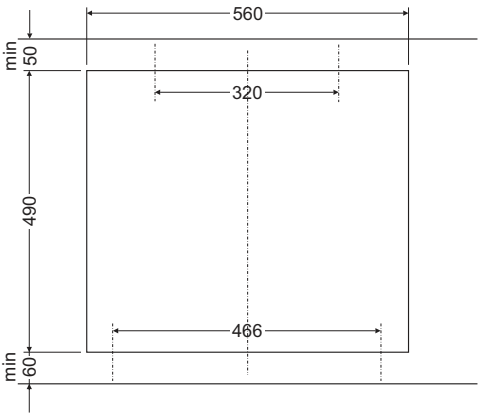
1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket

3

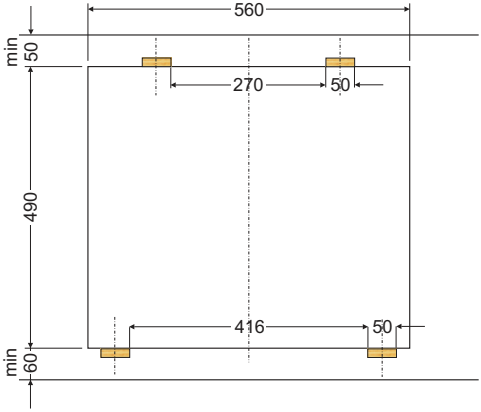


1 - worktop
2 - screw
3 - bracket
4 - hob
5 - hob flange gasket
6 - wooden block

2



4



Connecting to electrical mains

Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is designed for three-phase AC power supply (380-415 V 2N ~50/60 Hz). The appliance can be configured for single phase power supply (220-240 V) by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

The power cord must be secured in a strain relief bracket.

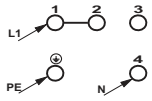
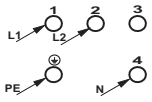
Make sure to connect the protective earth (PE) conductor to the correct terminal, marked with ⏚.Electrical supply system must have a safety circuit breaker allowing cutting off the power supply in an emergency. The distance between the working contacts of the safety circuit breaker must be at least 3 mm.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).

Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

Wiring diagram

Note! Heating elements operate at 220-240 V. Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked ⏚.				Recommended connection lead
1	For a 220/240 V single phase connection with a neutral conductor, terminals 1-2 are bridged, the neutral conductor is connected to terminal 4, and the protective conductor to ⏚.	1N~		HO5VV-FG 3x 4 mm²
2	For a 380/415 V two-phase connection with a neutral conductor, the individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, the neutral conductor to terminal 4, and the the protective conductor to ⏚.	2N~		HO5VV-FG 4x 2,5 mm²
Phase conductors - L1=R, L2=S, N- neutral lead; ⏚ - protective earth				

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected. If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1.5
9	1.5

The ceramic hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching the marked area with a finger.
Every sensor touch is confirmed by an audible beep, unless deactivated within the sound settings of the user menu.

When changing the heat setting, attention should be paid that only one touch sensor at a time is touched. If two or more sensors are touched simultaneously (unless turning off a cooking zone), the appliance will ignore the signals and may trigger a fault code if the contact is prolonged.

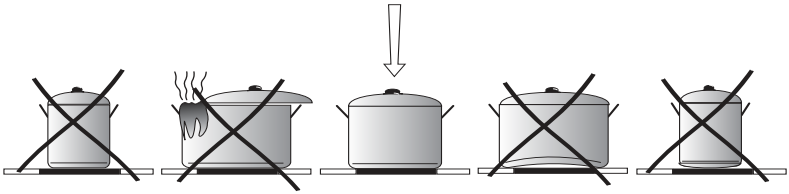
Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents cooks off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

Control Panel

When the board is connected to the electrical network, all LEDs and displays should light up for 1 second. The software version will also be displayed. The board can be turned on from stand-by mode only with sensor ⏻, when the control panel lock function is inactive. If other sensors are pressed at the same time as sensor ⏻, the panel does not turn on but remains in stand-by mode and shows error F1 and emits an audible signal until the sensors are released. If a correct press of sensor ⏻ is detected, the panel switches to active mode and a short audible signal is emitted.

Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will display F1 error and automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch the on/off sensor field ⏻ to switch on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays. After choosing a cooking zone via its selection sensor, you can adjust the heat to the desired level by sliding your finger across the slider sensor (refer to 'Use a cooking zone').

If none of the sensors is touched within 15 seconds, the appliance switches itself off.
If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Use a cooking zone

Once the hob has been activated using the On/Off ⏻ sensor, the cooking zones can be operated according to the following instructions:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field. (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. The desired heat level can be set by either touching a specific point on the slider sensor or by sliding your finger along its surface.
3. The selected heat level is confirmed automatically after 10 seconds of inactivity or immediately upon touching the cooking zone selection sensor.
4. To adjust the heat setting, select the cooking zone via its sensor field and then either tap the desired level directly or slide your finger across the heat setting sensor.

If a power level is not selected within 10 seconds of inactivity, the hob will exit the cooking zone adjustment mode.
The cooking zone is activated when its power is selected.

Turn off a cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor cooking zone.
2. Then, on the slider sensor, select the heating power level **0**.

The letter "**H**" appears on the display symbolising residual heat.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. To turn off the appliance, press the on/off sensor, you will hear a long beep and the residual heat indicator “**H**” appears on the cooking zone display.

Using extension cooking zone.

The extension cooking zone can be turned on by activating the zone with the cooking zone selection sensor and then holding the ◎. Operation of the cooking zone extension ring is indicated by a red indicator light above the cooking zone display.
To deactivate the extension ring of a specific cooking zone while retaining the current power level, select the zone sensor and then touch ◎. Deactivating a cooking zone completely will automatically switch off its corresponding extension ring.

Cooking zone extension can be only activated when the main cooking zone is operating.

The Child Lock function

The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. The child lock is designed to prevent unauthorized setting adjustments or unintended operation of the appliance by children or pets.

Set the child lock

To lock the appliance , press and hold the Child Lock sensor for 3 seconds until the indicator light comes on. When the indicator light comes on you will hear a short beep. The Child Lock can be activated during operation or while the hob is turned off. If activated while off, it functions as a one-time safety lock that automatically deactivates the next time the hob is used.

Auto Child Lock

The Auto Child Lock is designed to secure the hob automatically every time it is turned off. Note that this feature does not lock the control panel while the hob is in use.
To activate the Auto Child Lock when the hob is operating, press and hold for 6 seconds - a double beep will sound, and the cooking zone indicators will display 'H' (top) and 'L' (bottom) to confirm.
From now on, the hob will automatically activate Child Lock every time it is turned off. This protects against inadvertent activation. When this feature is active, you must first unlock the hob before use and to do so press and hold the Child Lock sensor for 3 seconds until the indicator turns off and you hear a single beep.

Deactivate the Auto Child Lock

To deactivate the Auto Child Lock, press and hold for 6 seconds. A double beep indicates the function is now off.

Automatic boil function

The Automatic boil function heats the cooking zone at maximum power for a set duration (see table) before automatically reducing the heat to your selected target level. This function can be used to temporarily increase power (for reheating) at any time during cooking.

Activate the Automatic boil function

To activate the Automatic boil function select the desired cooking zone, use the slider to choose a power level between 1 and 8, press and hold the zone sensor for 3 seconds; this activates Automatic boil and automatically exits the adjustment mode for that zone.
The Automatic boil function can be activated at any time to provide a temporary power boost. Simply press and hold the sensor for the desired cooking zone for 3 seconds.
When Automatic boil is active, the hob will beep and the cooking zone display will alternate between the letter 'A' and the power setting.
To deactivate Automatic boil at any time, simply press and hold the cooking zone sensor again.

The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1
2	2.5
3	5
4	5.5
5	6.5
6	1
7	3
8	3
9	-

Manually adjusting the power level while Automatic boil is active will automatically deactivate the function.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

Cooking zone residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"

When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.

The “H” residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

The Stop’n go function

To turn the pause function on/off, simply press the pause sensor >II. While the appliance is in Pause mode, all controls are disabled except for the Child Lock and the On/Off sensors. The function can be active for 30 minutes. After this time, the hob will turn off. If a cooking zone is hot, the display for that zone will show the residual heat symbol “H”.

Timer

The timer allows you to set a specific duration for any cooking zone; the zone will automatically turn off once the time has elapsed.
Once the cooking zone and power level are selected, press the timer sensor to lock in the power setting and enter duration setting mode. The active cooking zone display stops flashing, the timer display begins to blink, and a status light pulses next to the selected zone to confirm which timer is being adjusted.

Adjust the timer by moving your finger along the slider to select the desired number of minutes. For example:

- To set a 20-minute timer, tap '2' and then '0' on the slider sensor.
- To set a 5-minute timer, simply tap the '5' on the slider sensor.

Confirm the setting by tapping the timer sensor or any of the cooking zone sensors. If no sensors are touched for 10 seconds, the appliance automatically saves and applies the new settings.

Programmed Timer Duration can be changed or turned off at any time. To adjust the countdown timer duration, select the relevant cooking zone, press the timer sensor, and adjust the setting as previously described.

When the set cooking time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 60 seconds (default setting).

Select another cooking zone (when adjusting cooking zone or timer settings)

Selecting a different cooking zone automatically saves the heat and timer settings for the current zone before activating the new one.

The appliance allows you to set an independent cooking duration for each zone, ranging from 1 to 99 minutes. If no zone is selected for 10 seconds, the display automatically switches to show the cooking zone with the least time remaining.

Minute Minder

The timer can also function as an independent minute minder that operates without turning off any cooking zones. The minute minder is activated by touching the timer sensor and following the standard time-setting procedure. Ensure that no cooking zone is currently being adjusted before attempting to set the minute minder. The minute minder function can also be used while the hob is switched off.
Minute minder activation will be indicated with a flashing indicator above the cooking zone display. Cancel the minute minder in the same way as you cancel the timer for a selected cooking zone.

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 60 seconds (default setting).

Time Check

The Time Check function allows you to view the elapsed cooking time for a selected zone. You can only check the elapsed cooking time by tapping the sensor of the active zone. The display will alternate between the elapsed cooking time and the 'UP' symbol.

The elapsed time can only be viewed once the cooking zone has been in operation for at least 60 seconds.

You cannot use the Time Check feature if a countdown timer has already been programmed for that specific zone.

ECO function

The Eco function is only available when a timer has been programmed for at least one cooking zone. The Eco function automatically deactivates the cooking zone three minutes before the timer expires, utilizing residual heat to complete the cooking process.
The Eco function can be disabled within the appliance's settings menu.

The Eco function only activates if the timer is set for a duration of 15 minutes or longer.

Melting Function

The Melting function maintains a constant surface temperature to ensure gentle melting and warming of ingredients, such as chocolate or butter, without the risk of burning.
To activate the melting function, select the cooking zone and then briefly tap the . The cooking zone display will indicate activation by flashing the upper of two horizontal bars. Tap the same sensor to deactivate the melting function.
The Melting function automatically monitors the temperature beneath the cookware to maintain a constant heat level and prevent burning.

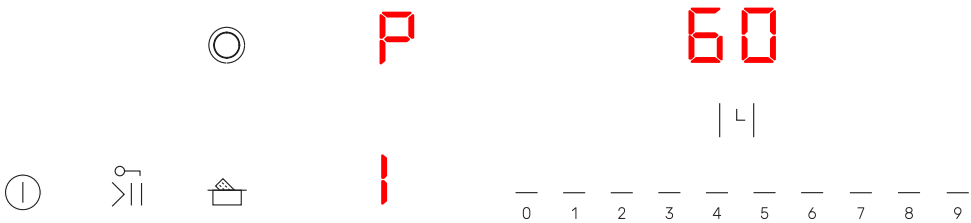
Memory feature

The memory feature saves active settings to non-volatile memory, allowing the hob to retain its parameters in the event of an accidental shutdown, such as from a liquid spill. To restore your settings within 59 seconds of an accidental shutdown, turn the appliance back on with and then hold the Stop'n go sensor for 5 seconds. The display will alternate between the current heat setting and two vertical lines.

In the event of a liquid spill, the memory feature enables you to restore previous settings, provided the recovery process is initiated within 59 seconds of the hob powering off.

Configuration menu

Use the configuration menu to adjust the hob's default settings and tailor its functionality to your needs.
The configuration menu can only be accessed when the hob is turned off. To access the configuration menu, hold the ⏻ sensors for 1 second. The current settings will appear on the cooking zone and timer display:



Use the slider sensor to select the desired configuration parameter according to the table below:

Setting (slider sensor)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programme	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

After selecting the configuration parameter, press the timer indicator to enter the parameter settings. The configuration parameter display will stop flashing and the timer display will start flashing. This indicates that you can select the desired setting for a given parameter. To confirm a setting, tap the timer indicator/sensor. The timer display stops flashing and the parameter display starts flashing again.

P1 – Timer/minute minder beep duration:

Setting (slider sensor)	Setting
0	5 seconds
1	10 seconds
2	30 seconds
3	60 seconds (default setting)

P2 – Volume:

Setting (slider sensor)	Setting
0	Lower volume
1	Medium brightness
2	Highest volume (default setting)

P3 – Confirmation beep settings:

Setting (slider sensor)	On/Off	Error	Alarm	Confirm	Change
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3 (default setting)	on	on	on	on	on

On/Off: Hob on/off beep and hob inactivity off beep

Alarm: Timer and minute minder countdown complete beep.

Confirm: Touch sensor confirmation beep for melting function, lock/pause, cooking zone, cooking zone extension and the Automatic boil function.

Change: Beep when changing switching between power / time settings

P4 – Eco Function on/off

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled

P5 – Time Check Function enable / disable

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled
1	Enabled (factory setting)

P6 – the demonstration mode:
The demonstration mode enables you to explore all functions and display options without generating heat in the cooking zones.

Setting (slider sensor)	Setting
0	Disabled (default setting)
1	Enabled

S (7) – Save settings:
Press and hold the timer sensor for 3 seconds to save the settings and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

R (8) – Reset to factory settings:
Press and hold the timer sensor for 3 seconds to reset the settings to default values and exit the menu. The appliance will confirm with a long beep.

CLEANING AND CARE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

When cleaning ceramic surface, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam cleaning appliances.

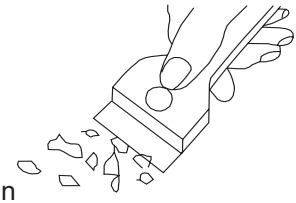
Cleaning after each use

- **Unburned, light food residues**

Wipe off with a damp cloth without a detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.

- **Dry sticking food residues**

Remove with a sharp scraper. Then wipe the ceramic glass with a damp cloth.



Remove dirt

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special detergent. Limestone residue (e.g. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special detergent.

- Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.
- Never apply a detergent on the hot cooking zone.
- After applying the cleaner let it dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, these may be corrosive and permanently damage the surface of the hob.

Improper handling of the ceramic glass is not covered by the warranty.

Scratches and surface discolouration do not affect proper operation of the hob.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- If possible, turn off the hob with the on/off a sensor
- Disconnect the power supply by switching off the fuse or unplugging the appliance from the electrical outlet
- Call a Service Centre to have the appliance repaired
- By following the instructions given in the table below, you can correct some minor issues. Please check all points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
2.Sensors do not respond when touched	- appliance is not turned on	- Turn on
	- sensor touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always tap only one sensor (except for special functions)
3.The appliance does not respond and beeps briefly	- child lock feature is active	- deactivate child lock feature
4.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensors touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors
5.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 15 seconds of activating the appliance.	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors
6.A single cooking zone turns off	- timer	- turn on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensors
7. Residual heat indicator is extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected.	- the residual heat indicator will reappear as soon as power is restored to the hob.

8. **F1** is shown on the timer display.	- soiled control panel or sensor held for too long	- clean the control panel
9. The following symbols are shown on the cooking zone display. **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- external power interference.	- Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
10. Ceramic hob surface is cracked	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
11. When the problem is still not remedied.	Unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
12. Eco and TimeCheck functions (if available) do not operate - The appliance does not emit any beeps - The hob fails to heat even though a power level has been selected for the cooking zone.	- Misconfiguration in the user menu. - Demonstration mode enabled.	- Consult the manual to verify and adjust the user menu settings if a change is necessary.

SPECIFICATION

Rated voltage:	220-240V/380-415 V~ 50/60Hz
Rated power:	6.8 kW
- cooking zone: 2 x Ø 155 mm	1200 W
- cooking zone: 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
- cooking zone: 1 x Ø 220/140 mm	2200/1100 W
Dimensions:	595 x 525 x 50;
Weight:	ca. 7.45 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,3
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorised Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Beste klant!

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Leder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Met vriendelijke groeten

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

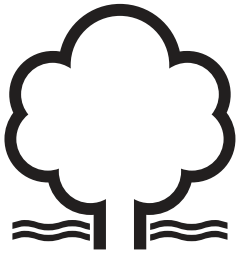
- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de kookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.
- De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.
- Opgelet.Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Opgelet. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- Opgelet. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- Opgelet. Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van de kookplaat.
- Opgelet. Gebruik geen ongeschikte schermen voor de kookplaat om ervoor te zorgen dat kinderen geen toegang hebben tot de kookplaat. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.
- Als de kookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de tiptoetsbediening getest worden.
- De kookplaat moet worden aangesloten door een bevoegde installateur - elektricien. Dit geldt niet voor kookplaten met een in de fabriek gemonteerde enkelfasige stekker.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.Dit geldt voor fineer, randen, oppervlakken van kunststof, lijm en verf.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd en conform de gebruiksaanwijzing.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Om het apparaat van de stroomtoevoer te ontkoppelen, moet u de hoofdschakelaar uitschakelen of de stekker van de kookplaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- De kookzones worden snel heet na activering. Activeer daarom de kookzone niet voordat u er een pan op plaatst. Dit helpt ook om elektriciteitsverspilling te voorkomen.
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator "H".
- Zorg er bij het monteren van de kookplaat voor dat de stroomkabel geen contact maakt met de behuizing van de kookplaat.
- Om brandgevaar te voorkomen, mag u het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achterlaten.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit

materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.

- Gerechten en hun ingrediënten (met name suiker, citroenzuur, zout enz.) en kunststof mogen niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Als er per ongeluk suiker of plastic op de hete kookplaat terechtkomt, zet dan de kookplaat uit en verwijder de gemorste suiker of plastic met ovenwanten of hittebestendige handschoenen en een schraper die geschikt is voor keramische of glazen oppervlakken. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.
- Gebruik bij het koken op een keramische kookplaat alleen potten en pannen met een platte bodem zonder scherpe randen of bramen, aangezien deze de kookplaat permanent kunnen beschadigen.
- Het keramische kookoppervlak is bestand tegen thermische schokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. Impacten met scherpe voorwerpen, zoals kruidenpotjes, kunnen leiden tot barsten of afbrokkeling van het kookoppervlak.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in het glas in aanraking komen met onder spanning staande delen van de kookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Volg de instructies voor het onderhoud en de reiniging van de keramische kookplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.
- Tijdens het gebruik scheidt het kook- en baktoestel warmte en vochtigheid af in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keukenruimte goed wordt verlucht; hou de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatieinstallatie (afzuigkap met mechanische afzuiging).

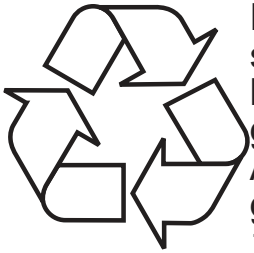
ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

- Gebruik kookgerei met een bodem die qua grootte overeenkomt met het kookoppervlak.
- Dek je pannen zoveel mogelijk af om het energieverbruik te verminderen.
- Kookzones en kookgerei schoon houden.
- Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.
- Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.

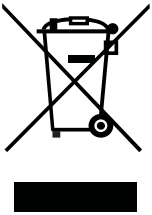
UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.
Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Opgelet! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

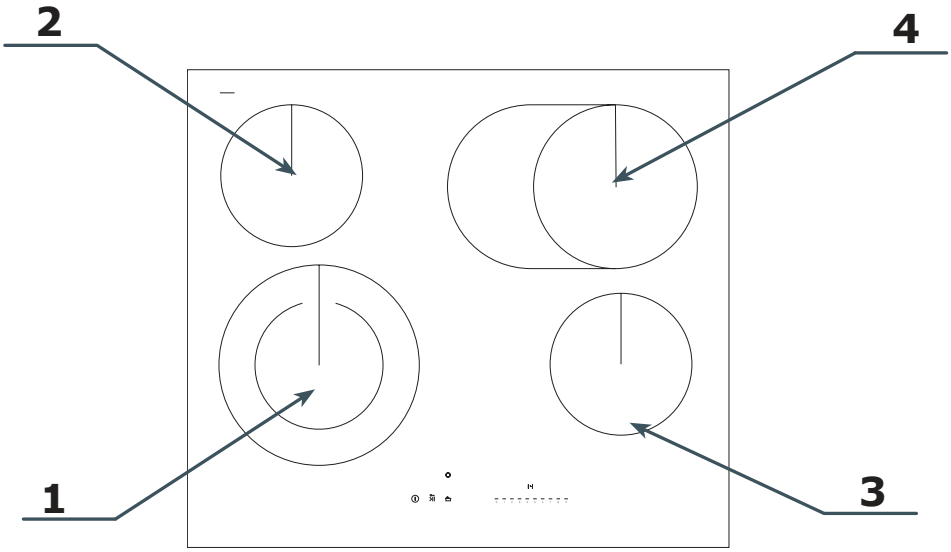


Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak. Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden.

De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.

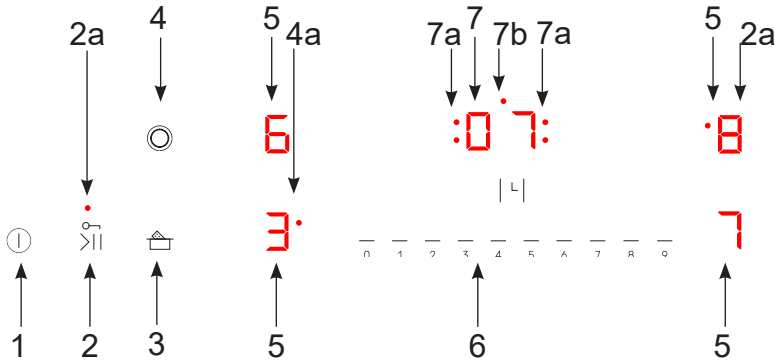
De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

UW APPARAAT



1. Dubbele ring, kookzone links vooraan, diameter Ø 220/140 mm
2. Kookzone linksachter, diameter Ø 155 mm
3. Kookzone rechtsvoor, diameter Ø 155 mm
4. Dubbele ring kookzone rechtsachter, diameter 180 x 275 mm

Bedieningspaneel

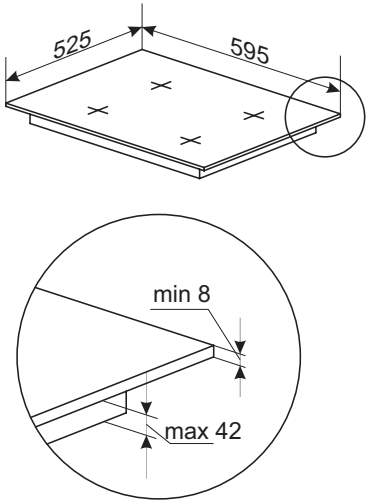


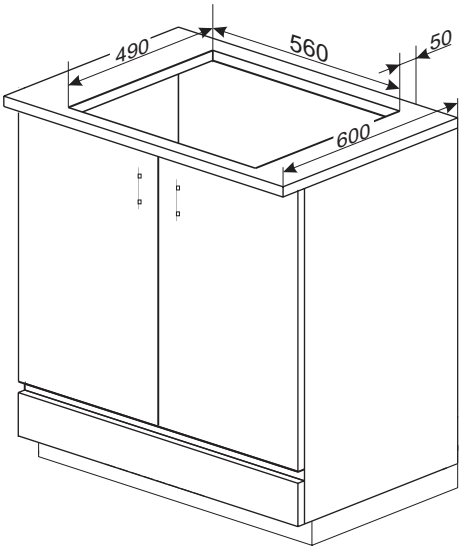
1. Aan/Uit
2. Stop'n go / Kinderslot
2a. Indicator voor kinderslot
3. Smelten
4. Uitbreiding van de kookzone
4a. Indicator voor uitbreiding van de kookzone
5. Indicator / tiptoets kookzone
6. Sensor voor het selecteren van vermogen/tijd - schuifregelaar
7. Afteltimer
7a. Afteltimerindicator voor elke kookzone
7b. Minute Minder actieve indicator

INSTALLATIE

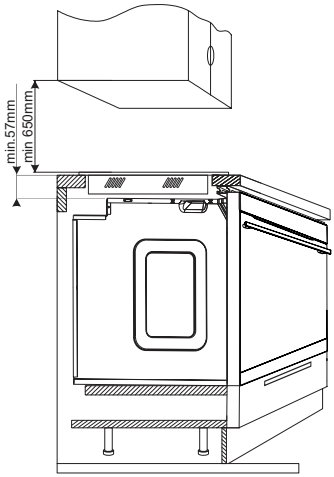
Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- De uitsparing in het werkblad moet zich op minimaal 50 mm van de achterrand bevinden.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijwand van het meubel moet minimaal 55 mm zijn.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- De rand van de opening moet worden afgedicht met geschikt materiaal om te voorkomen dat er water binnendringt.
- De opening in het werkblad moet op de afmetingen worden gesneden zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

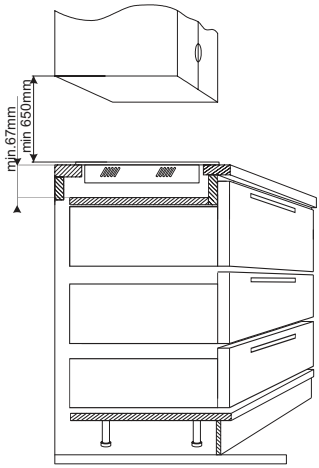




Optie 1



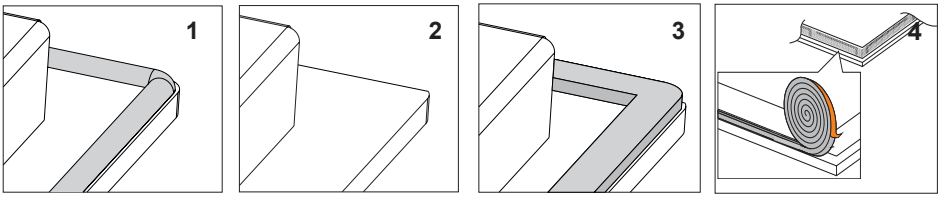
Optie 2



Opgelet. Bij het installeren van het aanrechtblad voor de kookplaat, dient u een scheidingswand te plaatsen zoals hier afgebeeld. Als de kookplaat boven een ingebouwde oven is geïnstalleerd, is de scheidingswand niet nodig.
Installeer de kookplaat niet boven de oven zonder ventilatie.
Leid de elektrische kabel zo dat deze de onderste beschermkap niet raakt.

Aanbrengen van de pakking

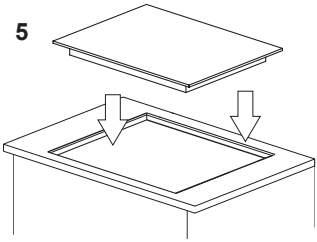
Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. **1**)
Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:
Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. **2**).
Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. **3, 4**).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig.5).

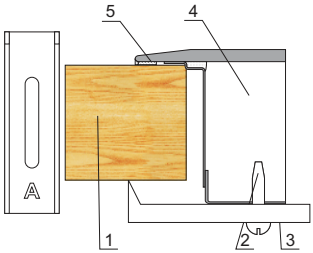
5



Monteer de montagebeugels

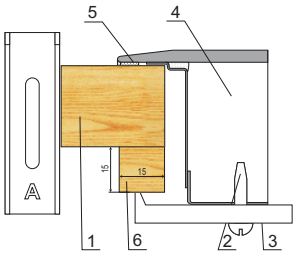
- Gebruik vier A-beugels voor werkbladen met een dikte van 38 mm. Plaats de kookplaat in de opening in het werkblad zoals weergegeven in afbeelding **1** en **2**. Om de kookplaat goed te bevestigen in een 28 mm dik werkblad, gebruikt u naast de "A"-beugels vier houten blokken van 15x15x50 mm. Plaats de kookplaat in de opening in het werkblad zoals weergegeven in afbeelding **3** en **4**.
- Controleer of de dichting goed aansluit op de kookplaat.
- Schroef de houders aan de onderkant van de kookplaat licht vast.
- Maak het werkblad schoon, leg de kookplaat in de opening en druk hem op het blad.
- Plaats de beugels loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.

1



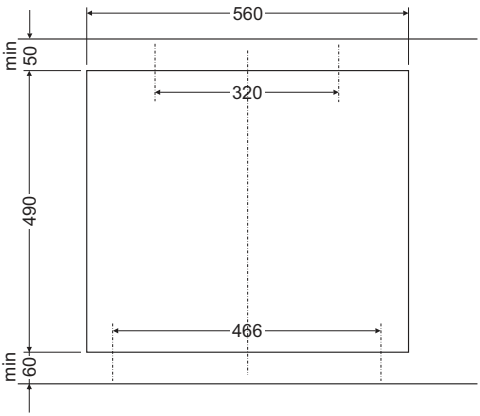
1 - Meubelblad
2 - Schroef
3 - Houder
4 - Kookplaat
5 - Dichting van de kookplaat

3

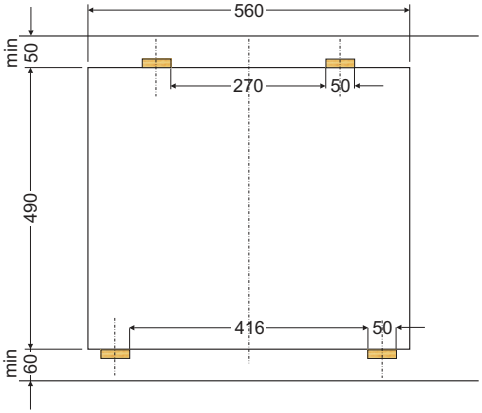


1 - Meubelblad
2 - Schroef
3 - Houder
4 - Kookplaat
5 - Dichting van de kookplaat
6 - Houten blokje

2



4



Aansluiting van de kookplaat op het lichtnet

De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is ontworpen voor een driefasige wisselstroomvoeding (380-415 V 2N ~50/60 Hz). Het apparaat kan worden geconfigureerd voor eenfasige voeding (220-240 V) door de juiste aansluitingen te verbinden volgens het bedradingsschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Het aansluitblok is bereikbaar door het deksel aan de onderkant van de kookplaat te verwijderen. Vergeet niet het netsnoer af te stemmen op het type aansluiting en het vermogen van de kookplaat.

Het netsnoer moet in een trekontlastingsbeugel worden bevestigd.

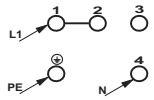
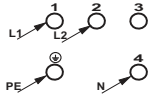
Zorg ervoor dat u de beschermingsaarde (PE) geleider aansluit op de juiste aansluiting, gemarkeerd met ⏚.Het elektriciteitsnet moet voorzien zijn van een veiligheidsschakelaar waarmee de stroomtoevoer in geval van nood kan worden afgesloten. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet min 3 mm.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.

De installateur is verplicht om gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven.

Het aansluiten van de kookplaat op een andere manier dan aangegeven in het bedradingsschema kan de kookplaat beschadigen.

Schema van mogelijke verbindingen

Opgelet! De verwarmingselementen werken op 220-240 V. Opgelet! Bij elke aansluiting moet de beschermingsaarde (PE) geleider worden aangesloten op de klem gemarkeerd met ⏚.				Aanbevolen type aansluitkabel
1	Bij een 220/240 V eenfasige aansluiting met een neutrale geleider worden de klemmen 1-2 overbrugd, de neutrale geleider wordt aangesloten op klem 4 en de aardingsgeleider op ⏚.	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm2
2	Bij een tweefasige aansluiting van 380/415 V met een neutrale geleider worden de afzonderlijke fasegeleiders aangesloten op klemmen 1, 2, de neutrale geleider op klem 4 en de aardingsgeleider op ⏚.	2N~		HO5VV-FG 4X 2,5 mm2
Fasegeleiders - L1=R, L2=S, N - neutrale draad; ⏚ - beschermingsaarde				

BEDIENING

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

- Maak uw keramische kookplaat eerst grondig schoon. Behandel de glaskeramische plaat als een oppervlakte van glas.
- Zet de ventilatie in de kamer aan of open een raam, aangezien het apparaat bij het eerste gebruik een onaangename geur kan afgeven.
- Gebruik het apparaat met inachtneming van alle veiligheidsvoorschriften.

Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.
Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkingsduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	1,5
9	1,5

De keramische kookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van de sensor wordt bevestigd door een hoorbaar piepsignaal, tenzij dit is uitgeschakeld in de geluidsinstellingen van het gebruikersmenu.

Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd het uitschakelen van de kookzone), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.

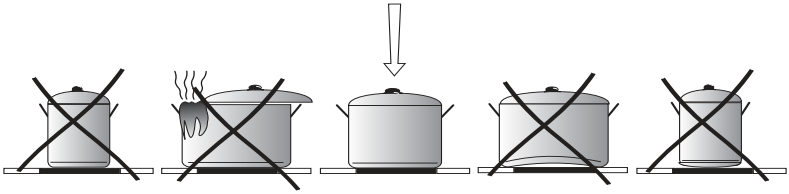
Geschikt kookgerei

Voor glaskeramische kookplaten is er speciaal getest kook- en braadgerei op de markt. Houdt u aan de aanwijzingen van de producent.

Keukengerei met een bodem van aluminium of koper kan metaalachtige verkleuringen veroorzaken die zich moeilijk laten verwijderen. U moet bijzonder voorzichtig omgaan met geëmailleerd keukengerei omdat de glaskeramische plaat onherstelbaar beschadigd kan raken als de pan droogkookt. Volg de volgende aanwijzingen op om een optimaal energieverbruik en optimale kooktijden te bewerkstelligen en het inbranden van overgekookte gerechten op de glaskeramische oppervlakte te voorkomen.

Bodem van de pan

Het kookgerei moet een stabiele, vlakke bodem hebben, aangezien een bodem met scherpe randen, bramen of aangekoekte etensresten krassen en beschadigingen aan het glaskeramische oppervlak kan veroorzaken!



Afmetingen kookgerei:

De diameter van het kookgerei moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone van de kookplaat.

Deksel voor kookgerei:

Het deksel voorkomt warmteverlies, waardoor de opwarmtijd wordt verkort en het energieverbruik daalt.

Bedieningspaneel

Wanneer de printplaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, moeten alle LED's en displays gedurende 1 seconde oplichten. Ook wordt de softwareversie weergegeven.
De printplaat kan vanuit de stand-by-modus alleen worden ingeschakeld met sensor ⏻ , wanneer de vergrendelfunctie van het bedieningspaneel inactief is. Als tegelijkertijd met sensor ⏻ ook andere sensoren worden ingedrukt, schakelt het paneel niet in maar blijft in de stand-by-modus, toont fout F1 en geeft een geluidssignaal totdat de sensoren worden losgelaten. Als een correcte druk op sensor ⏻ wordt gedetecteerd, schakelt het paneel over naar de actieve modus en wordt een kort geluidssignaal uitgezonden.

⚠ Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen van het bedieningspaneel. Zorg ervoor dat kookgerei niet buiten de afgebakende kookzone wordt geplaatst. Als u kookgerei te dicht bij het bedieningspaneel plaatst of sensoren afdekt, geeft de kookplaat foutcode F1 weer en schakelt deze automatisch uit voor de veiligheid.

Inschakelen van de kookplaat

Raak het aan/uit-sensorveld ⏻ aan om het apparaat in te schakelen. "0" verschijnt op alle displays van de kookzones. Nadat u een kookzone hebt gekozen via de selectiesensor, kunt u de warmte aanpassen aan het gewenste niveau door uw vinger over de schuifsensor te schuiven (zie 'Een kookzone gebruiken').

Als geen van de sensoren binnen 15 seconden wordt aangeraakt, schakelt het apparaat zichzelf uit.
Als het kinderslot actief is, is het niet mogelijk om de kookplaat in te schakelen (zie Opheffen van het kinderslot).

Inschakelen van de kookzone

Nadat de kookplaat is ingeschakeld met de aan/uit-sensor ⏻, kunnen de kookzones worden bediend volgens de volgende instructies:

1. Kies de gewenste kookzone met de tiptoets keuze kookzone (de onderverdeling van de tiptoetsen komt overeen met de plaatsing van de kookzones),
2. De gewenste warmte-instelling kan worden ingesteld door een specifiek punt op de schuifsensor aan te raken of door met uw vinger over het oppervlak te glijden.
3. Het geselecteerde warmteniveau wordt automatisch bevestigd na 10 seconden inactiviteit of direct na aanraking van de sensor voor de kookzoneselectie.
4. Om de warmte-instelling aan te passen, selecteert u de kookzone via het sensorveld en tikt u vervolgens direct op het gewenste niveau of schuift u uw vinger over de warmte-instelsensor.

Als er binnen 10 seconden na inactiviteit geen vermogensniveau wordt geselecteerd, verlaat de kookplaat de modus voor het aanpassen van de kookzone.
De kookzone wordt geactiveerd zodra de stroom is ingeschakeld.

Uitschakelen van één kookzone

U kunt één kookzone op de volgende manier uitschakelen:

1. Selecteer de gewenste kookzone met behulp van de kookzonesensor.
2. Selecteer vervolgens op de schuifregelaar het verwarmingsvermogen **0**.

De letter "**H**" verschijnt op het display en symboliseert restwarmte.

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-sensor. U hoort een lange pieptoon en de restwarmte-indicator “**H**” verschijnt op het display van de kookzone.

Functie van de uitgebreide kookzone

De uitgebreide kookzone kan worden ingeschakeld door de zone te activeren met de sensor voor de kookzoneselectie en vervolgens de sensor ◎ ingedrukt te houden. De werking van de verlengring voor de kookzone wordt aangegeven door een rood indicatielampje boven het display van de kookzone.
Om de verlengring van een specifieke kookzone uit te schakelen met behoud van het huidige vermogensniveau, selecteert u de zonesensor en raakt u vervolgens ◎ aan. Als u een kookzone volledig uitschakelt, wordt de bijbehorende verlengring automatisch uitgeschakeld.

De uitbreiding van de kookzone kan alleen worden geactiveerd wanneer de hoofdkookzone in werking is.

Kinderslot

De kinderslot kan worden ingesteld wanneer het apparaat wordt in- of uitgeschakeld. Het kinderslot is ontworpen om te voorkomen dat kinderen of huisdieren onbevoegde instellingen wijzigen of het apparaat onbedoeld bedienen.

Inschakelen van het kinderslot

Om het apparaat te vergrendelen, houdt u de kinderslot-sensor 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje gaat branden. Als het controlelampje gaat branden, hoort u een kort piepje. Het kinderslot kan worden geactiveerd tijdens gebruik of wanneer de kookplaat is uitgeschakeld. Indien geactiveerd terwijl de kookplaat is uitgeschakeld, fungeert het als een eenmalig veiligheidsslot dat automatisch wordt gedeactiveerd de volgende keer dat de kookplaat wordt gebruikt.

Automatische kinderslot

De automatische kinderslot vergrendelt de kookplaat automatisch wanneer deze wordt uitgeschakeld. Houd er rekening mee dat deze functie het bedieningspaneel niet vergrendelt terwijl de kookplaat in gebruik is.
Om de automatische kinderslot te activeren terwijl de kookplaat in werking is, houdt u 6 seconden ingedrukt. U hoort dan een dubbele piep en de kookzone-indicatoren tonen 'H' (boven) en 'L' (onder) ter bevestiging.
Vanaf nu wordt de kinderslot van de kookplaat automatisch geactiveerd telkens wanneer deze wordt uitgeschakeld. Dit beschermt tegen onbedoelde activering. Wanneer deze functie is ingeschakeld, moet u de kookplaat eerst ontgrendelen voordat u deze kunt gebruiken. Houd hiervoor de kinderslotssensor 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje uitgaat en u een enkele piep hoort.

Deactiveer het automatische kinderslot.

Om de automatische kinderslot uit te schakelen, houdt u 6 seconden ingedrukt. Een dubbele pieptoon geeft aan dat de functie nu is uitgeschakeld.

Kookhulpfunctie

De kookassistentfunctie verwarmt de kookzone gedurende een ingestelde tijd (zie tabel) op maximaal vermogen, waarna de warmte automatisch wordt verlaagd naar het door u geselecteerde niveau. Deze functie kan worden gebruikt om het vermogen tijdelijk te verhogen (bijvoorbeeld om opnieuw op te warmen) op elk moment tijdens het koken.

Activeer de kookassistentfunctie.
Om de kookassistentie te activeren, selecteert u de gewenste kookzone, gebruikt u de schuifregelaar om een vermogensniveau tussen 1 en 8 te kiezen en houdt u de zonesensor 3 seconden ingedrukt. Hiermee activeert u de kookassistentie en verlaat u automatisch de instelmodus voor die zone.
De kookassistentiefunctie kan op elk moment worden geactiveerd voor een tijdelijke vermogensboost. Houd hiervoor de sensor voor de gewenste kookzone 3 seconden ingedrukt. Wanneer de kookassistent is ingeschakeld, geeft de kookplaat een pieptoon en wisselt de weergave van de kookzone tussen de letter 'A' en de vermogensinstelling.
Om de kookassistent op elk gewenst moment uit te schakelen, drukt u de sensor voor de kookzone opnieuw in en houdt u deze ingedrukt.

Als u het vermogensniveau handmatig aanpast terwijl de kookassistent is ingeschakeld, wordt deze functie automatisch uitgeschakeld.

Na verloop van de tijd dat extra vermogen wordt geleverd, schakelt de kookzone automatisch over op het door u gekozen vermogensniveau dat zichtbaar is op de indicator.

Vermogensniveau koken	Duur van het snelkoken (min)
1	1
2	2,5
3	5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	3
8	3
9	-

Restwarmte-indicator kookzone

Zodra een hete kookzone is uitgeschakeld, verschijnt de letter "H" op het display van de betreffende kookzone om te waarschuwen dat de "kookzone nog steeds heet is!".

Raak de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

De restwarmte-indicator "H" wordt niet weergegeven tijdens een stroomstoring. De kookzones kunnen echter nog steeds heet zijn!

Pauzefunctie

Om de pauzefunctie in/uit te schakelen, drukt u eenvoudigweg op de pauzesensor. Wanneer het apparaat in de pauzestand staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve het kinderslot en de aan/uit-sensoren. De functie kan 30 minuten actief zijn. Na deze tijd zal de kookplaat uitschakelen. Als een kookzone heet is, wordt op het display van die zone het restwarmtesymbool "H" weergegeven.

Timerfunctie:

Met de timer kunt u een specifieke tijdsduur instellen voor elke kookzone; de zone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
Nadat de kookzone en het vermogensniveau zijn geselecteerd, drukt u op de timersensor om de vermogensinstelling vast te zetten en de modus voor het instellen van de kooktijd te openen. Het display van de actieve kookzone stopt met knipperen, het timerdisplay begint te knipperen en een statuslampje naast de geselecteerde zone knippert om te bevestigen welke timer wordt aangepast.

Stel de timer in door met uw vinger de schuifregelaar te bewegen om het gewenste aantal minuten te selecteren. Bijvoorbeeld:

- Om een timer van 20 minuten in te stellen, tik je eerst op '2' en vervolgens op '0' op de schuifsensor.
- Om een timer van 5 minuten in te stellen, tikt u simpelweg op de '5' op de schuifsensor.

Bevestig de instelling door op de timersensor of een van de kookzonesensoren te tikken. Als er gedurende 10 seconden geen sensoren worden aangeraakt, slaat het apparaat de nieuwe instellingen automatisch op en past deze toe.

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen of de timer uitschakelen. Om de duur van de afteltimer aan te passen, selecteert u de betreffende kookzone, drukt u op de timersensor en past u de instelling aan zoals eerder beschreven.

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Het alarm schakelt na 60 seconden automatisch uit (standaardinstelling).

Selecteer een andere kookzone (bij het aanpassen van de kookzone- of timerinstellingen).
Bij het selecteren van een andere kookzone worden de warmte- en timerinstellingen voor de huidige zone automatisch opgeslagen voordat de nieuwe zone wordt geactiveerd.

Met dit apparaat kunt u voor elke zone een onafhankelijke kooktijd instellen, variërend van 1 tot 99 minuten. Als er gedurende 10 seconden geen zone is geselecteerd, schakelt het display automatisch over naar de kookzone met de kortste resterende tijd.

Functie kookwekker

De timer kan ook functioneren als een onafhankelijke minuutwekker die werkt zonder de kookzones uit te schakelen. De timer wordt geactiveerd door de timersensor aan te raken en de standaardprocedure voor het instellen van de tijd te volgen. Zorg ervoor dat er geen kookzone wordt aangepast voordat u de timer instelt. De timerfunctie kan ook worden gebruikt wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.
De activering van de timer wordt aangegeven door een knipperend lampje boven het display van de kookzone. Je kunt de timer op dezelfde manier uitschakelen als de timer voor een geselecteerde kookzone.

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Na 60 seconden schakelt het alarm automatisch uit (standaardinstelling).

Tijdcontrole

Met de functie Tijdcontrole kunt u de verstreken kooktijd voor een geselecteerde zone bekijken. Je kunt de verstreken kooktijd alleen controleren door op de sensor van de actieve zone te tikken. Het display zal afwisselend de verstreken kooktijd en het 'UP'-symbool weergeven.

De verstreken tijd kan pas worden bekeken nadat de kookzone minimaal 60 seconden in werking is geweest.

Je kunt de tijdcontrolefunctie niet gebruiken als er al een afteltimer is geprogrammeerd voor die specifieke zone.

Eco-functie

De Eco-functie is alleen beschikbaar als er een timer is geprogrammeerd voor ten minste één kookzone. De Eco-functie schakelt de kookzone automatisch uit drie minuten voordat de timer afloopt, waarbij de resterende warmte wordt gebruikt om het kookproces te voltooien. De Eco-functie kan worden uitgeschakeld in het instellingenmenu van het apparaat.

De Eco-functie wordt alleen geactiveerd als de timer is ingesteld op een duur van 15 minuten of langer.

Smeltfunctie

De smeltfunctie handhaaft een constante oppervlaktetemperatuur om ingrediënten zoals chocolade of boter zachtjes te smelten en te verwarmen, zonder risico op aanbranden.
Om de smeltfunctie te activeren, selecteer je de kookzone en tik je vervolgens kort op .
Het display van de kookzone geeft de activering aan door de bovenste van de twee horizontale balken te laten knipperen. Tik op dezelfde sensor om de smeltfunctie uit te schakelen.
De smeltfunctie meet automatisch de temperatuur onder het kookgerei om een constante warmte te handhaven en aanbranden te voorkomen.

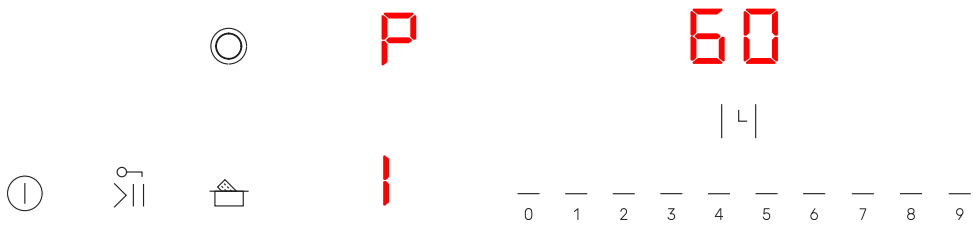
Geheugenfunctie

De geheugenfunctie slaat actieve instellingen op in niet-vluchtig geheugen, waardoor de kookplaat zijn parameters behoudt in geval van een onbedoelde uitschakeling, bijvoorbeeld door het morsen van een vloeistof. Om uw instellingen binnen 59 seconden na een onbedoelde uitschakeling te herstellen, schakelt u het apparaat weer in met ⏻ en houdt u vervolgens de Stop'n go-sensor 5 seconden ingedrukt. Het display zal afwisselend de huidige warmtestand en twee verticale lijnen weergeven.

In geval van gemorste vloeistof kunt u dankzij de geheugenfunctie de vorige instellingen herstellen, mits het herstelproces binnen 59 s na het uitschakelen van de kookplaat wordt gestart.

Configuratiemenu

Gebruik het configuratiemenu om de standaardinstellingen van de kookplaat aan te passen en de functionaliteit ervan af te stemmen op uw behoeften.
Het configuratiemenu is alleen toegankelijk wanneer de kookplaat is uitgeschakeld. Om toegang te krijgen tot het configuratiemenu, houdt u de ⏻ sensoren 1 seconde ingedrukt. De huidige instellingen worden weergegeven op het display van de kookzone en de timer:



Gebruik de schuifregelaar om de gewenste configuratieparameter te selecteren volgens de onderstaande tabel:

Instelling (schuifsensor)	1	2	3	4	5	6	7	8
Programma	P1	P2	P3	P4	P5	P6	S	R

Nadat u de configuratieparameter hebt geselecteerd, drukt u op de timerindicator om de parameterinstellingen te openen. De weergave van de configuratieparameters stopt met knipperen en de weergave van de timer begint te knipperen. Dit geeft aan dat u de gewenste instelling voor een bepaalde parameter kunt selecteren. Om een instelling te bevestigen, tikt u op de timerindicator/sensor. De timerweergave stopt met knipperen en de parameterweergave begint weer te knipperen.

P1 – Duur pieptoon timer/minutenteller:

Instelling (schuifsensor)	Instelling
0	5 seconden
1	10 seconden
2	30 seconden
3	60 seconden (standaardinstelling)

P2 – Volume:

Instelling (schuifsensor)	Instelling
0	Lager volume
1	Gemiddelde volume
2	Hoogste volume (standaardinstelling)

P3 – Instellingen voor de bevestigingspiep:

Instelling (schuifsensor)	Aan/Uit	Fout	Alarm	Bevestigen	Wijzigen
0	on	on	-	-	-
1	on	on	on	-	-
2	on	on	on	on	-
3 Fabrieksinstellingen:	on	on	on	on	on

Aan/Uit: Pieptoon bij aan/uit-schakeling kookplaat en pieptoon bij inactiviteit.

Alarm: De timer en minutenteller geven een pieptoon bij het aftellen.

Bevestigen: Bevestigingspiep via de aanraaksensor voor de smeltfunctie, vergrendelen/pauzeren, kookzone, uitbreiding van de kookzone en de kookassistentiefunctie.

Wijzigen: Pieptoon bij het schakelen tussen stroom-/tijdinstellingen.

P4 – Eco-functie aan/uit

Instelling (schuifsensor)	Instelling
0	Uitgeschakeld
1	Ingeschakeld

P5 – Tijdcontrolefunctie in-/uitschakelen

Instelling (schuifsensor)	Instelling
0	Uitgeschakeld
1	Ingeschakeld (fabrieksinstelling)

P6 – de demonstratiemodus:
De demonstratiemodus stelt u in staat alle functies en weergaveopties te verkennen zonder dat er warmte in de kookzones wordt gegenereerd.

Instelling (schuifsensor)	Instelling
0	Uitgeschakeld (fabrieksinstelling)
1	Ingeschakeld

S (7) – Instellingen opslaan:
Houd de timersensor 3 seconden ingedrukt om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten. Het apparaat bevestigt dit met een lange pieptoon.

R (8) – Terugzetten naar fabrieksinstellingen:
Houd de timersensor 3 seconden ingedrukt om de instellingen terug te zetten naar de standaardwaarden en het menu te verlaten. Het apparaat bevestigt dit met een lange pieptoon.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.

Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik geen stoomcleaners.

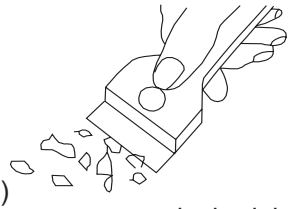
Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen**

Verwijderen met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.

- **Sterk vastgekoekte verontreinigingen**

Gebruik een scherpe schraper. Neem vervolgens de keramische glasplaat af met een vochtige doek.



Verwijdering van verontreinigingen

- Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten) verwijdert u van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (bv. van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.

- De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.
- Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat.
- Na het aanbrengen van het reinigingsmiddel, kunt u het beste wachten totdat het reinigingsmiddel is opgedroogd, waarna u het met een vochtig doekje afneemt. Verwijder de resten van het reinigingsmiddel eventueel met een vochtige doek voor u de kookplaat opnieuw opwarmt, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben en de oppervlakte van de kookplaat beschadigen.

Verkeerde behandeling van de keramische glasplaat is geen grond voor reclamatie.

Krassen en verkleuringen op de oppervlakte hebben geen invloed op de juiste werking van de kookplaat.

PROBLEEMOPLOSSING

In geval van een storing:

- Schakel de kookplaat indien mogelijk uit met een aan/uit-sensor.
- Schakel de stroomtoevoer uit door de zekering om te schakelen of het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Neem contact op met een servicecentrum om het apparaat te laten repareren.
- Door de instructies in de onderstaande tabel te volgen, kunt u enkele kleine problemen verhelpen. Controleer alle punten in de tabel voordat u de reparatie doorverwijst naar de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-Controleer de zekeringen van uw huisinstallatie.
2.Het apparaatreageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- inschakelen
	- sensor te kort aangeraakt (minder dan één seconde)	- Raak de sensor langer aan
	- meerdere sensoren tegelijk aangeraakt	- Tik altijd slechts op één sensor (behalve voor speciale functies)
3.Het apparaat reageert niet en piept kort	- Kinderslotfunctie is actief	- Kinderslotfunctie deactiveren
4.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Het hele apparaat schakelt uit.	- Gedurende 15 seconden na het inschakelen van het apparaat wordt geen enkel sensorveld aangeraakt.	- schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
6.Een enkele kookzone wordt uitgeschakeld	- beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken

7. De restwarmte-indicator is uit, ook al zijn de kook-zones heet.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- De restwarmte-indicator verschijnt weer zodra de stroomtoevoer naar de kook-plaat is hersteld.
8. **F1** wordt weergegeven op het display van de timer.	- Vervuild bedieningspaneel of sensor die te lang is vast-gehouden	- Maak het bedieningspaneel schoon
9. De volgende symbolen worden weergegeven op het display van de kook-zone. **F0**, **F2, F3, F6, F7**, **F8**	- Externe stroomstoringen.	- Haal de stekker van het ap-paraat 120 seconden uit het stopcontact of schakel de miniatuurstroomonderbreker (MCB) of de zekering in uw meterkast uit.
10. Keramische plaat is gebarsten.	Gevaar! Trek onmiddellijk de stekker van het appa-raat uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Neem contact op met de dichtstbijzijnde klanten-service.	
11. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomtoevoer van de keramische plaat onderbreken (zeke-ring!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
12. De Eco- en Time-Check-functies (indien be-schikbaar) werken niet. - Het apparaat geeft geen pieptonen af. - De kookplaat wordt niet warm, ondanks dat er een vermogensniveau voor de kookzone is geselecteerd.	- Een configuratiefout in het gebruikersmenu. - Demonstratiemodus inge-schakeld.	- Raadpleeg de handleiding om de instellingen van het gebruikersmenu te controle-ren en aan te passen indien nodig.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	220-240V/380-415 V~ 50/60Hz
Nominaal vermogen:	6,8 kW
- kookzone: 2 x Ø 155 mm	1200 W
- kookzone: 1 x Ø 180 x 275 mm	2200/1400 W
- kookzone: 1 x Ø 220/140 mm	2200/1100 W
Afmetingen:	595 x 525 x 50;
Gewicht:	ca. 7,45 kg;

Voldoet aan de eisen van de Europese normen EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	-
Stroomverbruik in uit-stand [W]	0,3
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	1

GARANTIE, SERVICE

Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van onjuist handelen met dit keukenapparaat.

De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een persoon die hiervoor de juiste kwalificaties bezit.