



gebruiksaanwijzing  
user manual  
notice d'utilisation  
benutzerinformation

Kookplaat  
Hob  
Table de cuisson  
Kochfeld

PAM3000E

## INHOUD


Veiligheidsinformatie	2	Onderhoud en reiniging	6
Veiligheidsvoorschriften	3	Probleemoplossing	6
Beschrijving van het product	5	Montage-instructies	7
Dagelijks gebruik	5	Technische informatie	8
Nuttige aanwijzingen en tips	5	Milieubescherming	9

Wijzigingen voorbehouden.

## VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

### Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### Installatie



**Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

### Aansluiting aan het elektriciteitsnet




**Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

### Gebruik van het apparaat


 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.

 **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.


- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.


- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat pannen niet afkoelen op de kookplaat.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Laat geen zure vloeistoffen, zoals bijv. azijn, citroensap of reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag, in aanraking komen met de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

### Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

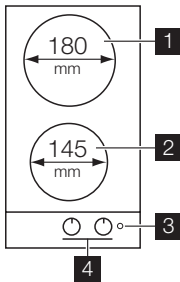
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

### Verwijdering

 **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Kookzone
- 2** Kookzone
- 3** Stroomindicatielampje
- 4** Bedieningsknoppen

### De bedieningsknop

Symbol	Functie
○	Toekenning van de bedieningsknop
0	Uit-stand
● — 3	Verwarmingsstand

### De kookstand

Draai de knop naar links om de kookstand te activeren of te verhogen. Draai de knop naar rechts om de kookstand te verlagen. Zet de knop op de uitstand om het apparaat uit te schakelen.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### Voor het eerste gebruik

Plaats op alle kookzones een pan die met een beetje water is gevuld. Stel de hoogste stand in en laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken totdat het water in de pan kookt. Laat hierna het apparaat 20 minuten werken in de laagste stand. Gedurende deze periode kunnen geurtjes en rook worden afgegeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Nadien reinigt u het apparaat met een zachte doek die in warm water is gedrenkt.

### Snelkookplaat

De rode stip in het midden van de plaat toont aan dat de plaat een snelkookplaat is. Een snelkookplaat wordt sneller warm dan normale platen.

De rode stippen zijn op de platen geverfd. Door gebruik van het apparaat kunnen ze beschadigd raken en na verloop van tijd zelfs helemaal verdwijnen. Dit heeft geen effect op de werking van het apparaat.

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

### Kookgerei

- i** • De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn

### Energie besparen

- 🔥** • Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de vaste kookplaat voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de vaste kookplaat uit, om

gebruik te maken van de restwarmte.

- De bodems van de pannen en de vaste kookplaten dienen dezelfde afmetingen te hebben.

### Voorbeelden van kooktoepassingen

Warmte instelling:	Gebruik om:
●	Warm houden

Warmte instelling:	Gebruik om:
1	Zachtjes te sudderen
●	Te sudderen
2	Te frituren / gratineren
●	Aan de kook te brengen
3	Aan de kook te brengen / (snel) te frituren

## Informatie over acrylamides

**Belangrijk!** Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik  
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

**i** Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### Vuil verwijderen:

1. Gebruik het reinigingspoeder of het sponsje.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Verwarm de kookplaat tot een lage temperatuur en laat deze opdrogen.

4. Breng regelmatig naaimachine-olie aan om de kookplaten in goede conditie te houden. Veeg de olie weg met absorberend papier.

**Belangrijk!** Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal om de roestvrij stalen randen schoon te maken.

**i** De roestvrijstalen rand van de plaat kan iets verkleuren door de hoge temperatuur.

## PROBLEEMOPLOSSING

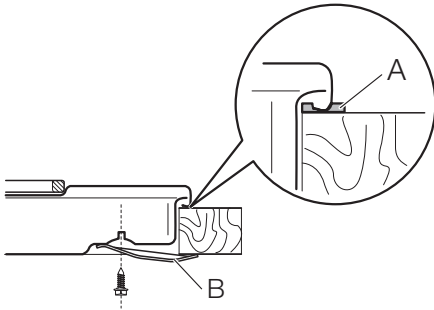
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
	Probleem met de elektriciteit in huis.	Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem dan contact op met een erkende installateur.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.



gen - bij onze Klantenservice De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze set

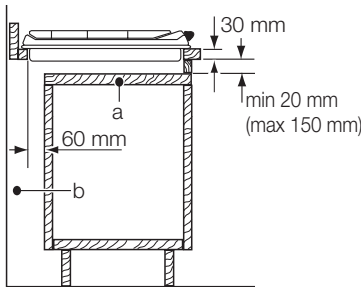


A — afdichtingsrubber  
B — meegeleverde steunen

**Mogelijkheden voor inbouw**

**Keukenmeubel met deur**

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

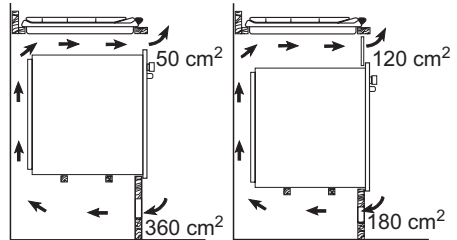


a) Verwijderbaar paneel

b) Ruimte voor aansluitingen

**Keukenmeubel met oven**

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.



**TECHNISCHE INFORMATIE**

Modell PAM3000E

Typ H3MF02-0/\*\*

Ser.Nr. ....

PROGRESS

Prod.Nr. 949 738 696 00

230 V 50 Hz

Made in Italy

2.5 kW



**Vermogen van kookzones**

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Achter — 180 mm	1500 W



Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Voor — 145 mm	1000 W

## MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recycleren van dit product, kunt u contact

opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

### Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<, >PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

## CONTENTS

---

Safety information	10	Care and cleaning	13
Safety instructions	11	Troubleshooting	14
Product description	12	Installation instructions	15
Daily use	13	Technical information	16
Helpful hints and tips	13	Environment concerns	16

Subject to change without notice.

## SAFETY INFORMATION

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and vulnerable people safety

**⚠ Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.



## SAFETY INSTRUCTIONS

### Installation



**Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

### Electrical connection



**Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

### Use



**Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.

- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.

**Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

**Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.

- Do not let cookware to boil dry.
- Do not let cookware cool down on the hotplate.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.

### Care and Cleaning

**Warning!** Risk of damage to the appliance.

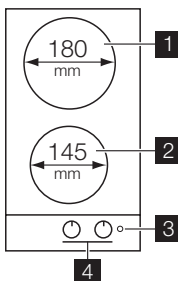
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

### Disposal

**Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## PRODUCT DESCRIPTION



- 1** Cooking zone
- 2** Cooking zone
- 3** Power indicator
- 4** Control knobs

## The control knob

Symbol	Function
	Assignment of the control knob
0	Off position
	Heat setting

## The heat setting

To activate or increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. Set the knob to off position to deactivate the appliance.

## DAILY USE

### Before first use

Put on all cooking zones a pan filled with some water. Set the maximum position and operate the appliance for approximately 10 minutes until water inside the pans boils. After that, operate the appliance at minimum position for 20 minutes. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

### Rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates.

The red dots are painted on the plates. They can deteriorate during use and even disappear completely after a period of time. It does not have an effect on the performance of the appliance.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

### Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

### Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hotplate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and solid hotplates must have the same dimension.

### Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
	Keeping warm

Heat setting:	Use to:
1	Gentle simmering
	Simmering
2	Frying / browning
	Bringing to the boil
3	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

### Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.

**i** Scratches or dark stains on the surface cause no effect on how the appliance operates.

### To remove the dirt:

1. Use the cleaning powder or the cleaning pad.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and let it to dry.

4. To keep the hotplates in good shape, regularly rub in a sewing machine oil. Polish off the oil with absorbent paper.

**Important!** For stainless steel edges of the hob use the cleaning agent for stainless steel.

**i** The stainless steel edge of the plate can change the colour as a result of the high temperature.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
	Problem with the house electrical system.	Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow again and again, speak to qualified electrician.

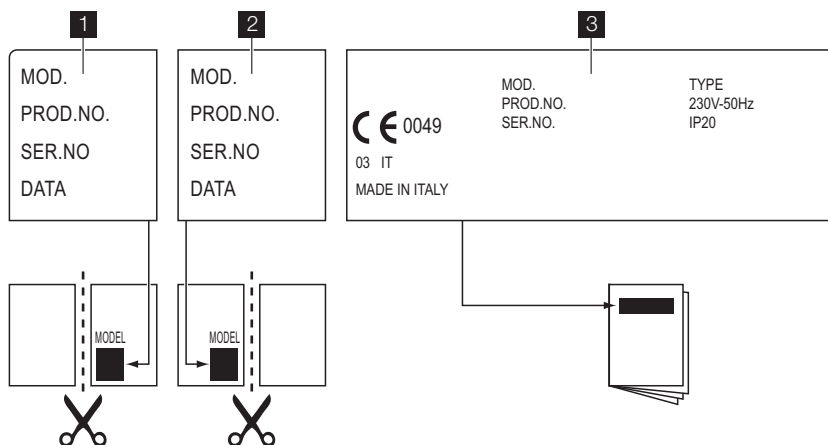
If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free

of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

### Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- 1 Stick it on Guarantee Card and send this part

- 2 Stick it on Guarantee Card and keep this part
- 3 Stick it on instruction booklet

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

**i** Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

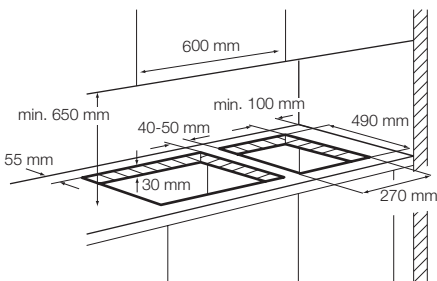
### Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

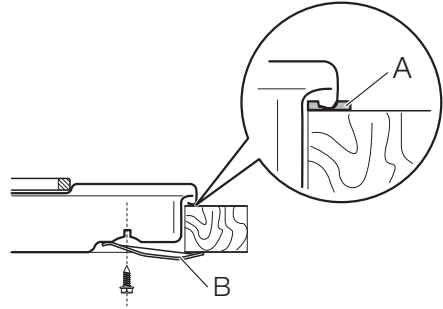
### Connection cable

- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

### Assembly



If several 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.

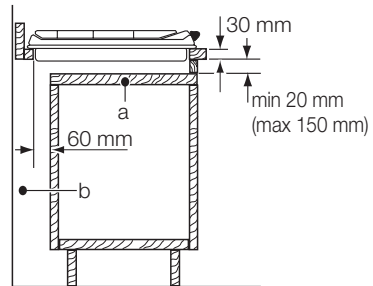


A — seal to remove  
B — supplied brackets

### Possibilities for insertion

#### Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

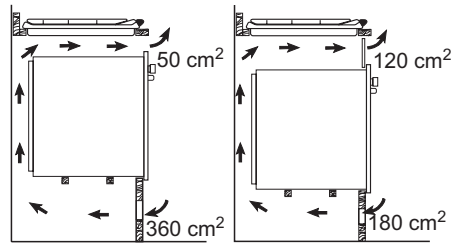


- a) Removable panel
- b) Space for connections

### Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed

separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



## TECHNICAL INFORMATION

Modell PAM3000E

Typ H3MF02-0/\*\*

Ser.Nr. ....

PROGRESS

Prod.Nr. 949 738 696 00

230 V 50 Hz

Made in Italy


2.5 kW



### Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Rear — 180 mm	1500 W
Front — 145 mm	1000 W

## ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please

contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.



## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	17	En cas d'anomalie de fonctionnement	22
Instructions de sécurité	18	Instructions d'installation	22
Description de l'appareil	20	Caractéristiques techniques	24
Utilisation quotidienne	20	En matière de protection de	
Conseils utiles	21	l'environnement	24
Entretien et nettoyage	21		

Sous réserve de modifications.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

**⚠ Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.


- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ


### Installation

 **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.


### Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.


- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.


 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Ne laissez pas de récipients chauds refroidir sur la plaque.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.


## Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

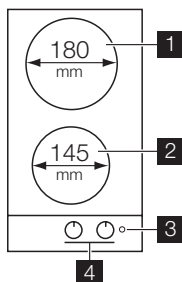
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

## Mise au rebut


 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Zone de cuisson
- 2** Zone de cuisson
- 3** Voyant de mise sous tension
- 4** Manettes de commande

## Manette de commande

Symbole	Fonction
	Correspondance de la manette de commande
0	Position Arrêt

 — 3 Niveau de cuisson

## Niveau de cuisson

Pour activer ou augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Placez la manette sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### Avant la première utilisation

Placez une casserole remplie d'eau sur chaque foyer de cuisson. Réglez l'appareil sur la position maximale et le faire fonctionner pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que l'eau des casseroles commence à bouillir. Au terme de cette période, laissez l'appareil fonctionner pendant 20 minutes supplémentaires, mais cette fois en le réglant sur sa position minimum. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.


Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

### Plaque de cuisson rapide


Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques. Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement après un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

## CONSEILS UTILES


### Récipients de cuisson



-  Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation

### Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat corresponde à la dimension de la zone de cuisson

### Exemples de cuisson

Niveau de cuisson :	Utilisation :
	Maintenir au chaud


Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Faire mijoter doucement
	Faire mijoter
2	Faire frire / gratiner
	Faire bouillir
3	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

### Informations sur l'acrylamide

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.


-  Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Pour enlever les salissures :

- Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
- Faites chauffer la plaque à basse température et laissez-la sécher.

- Pour conserver le bon état des plaques, frottez-la régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

**Important** Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

-  Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la haute température.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

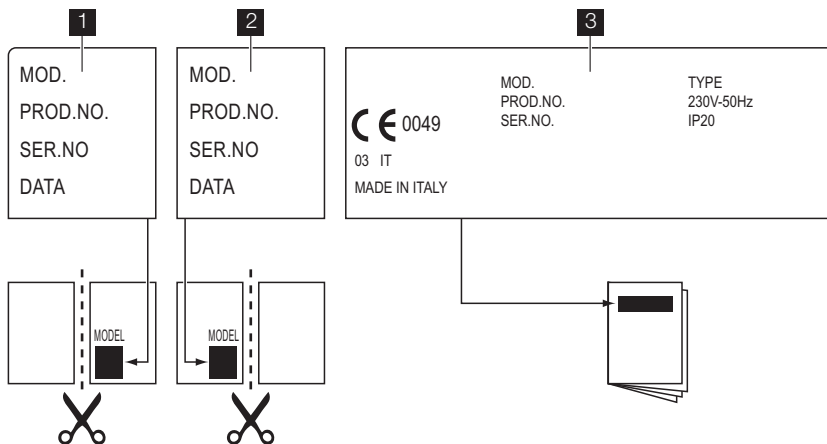
Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Problème lié au système électrique domestique.	Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veuillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du

technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

### Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



**1** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

**2** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

**3** Collez-la sur la notice d'utilisation

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**!** **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**i** Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

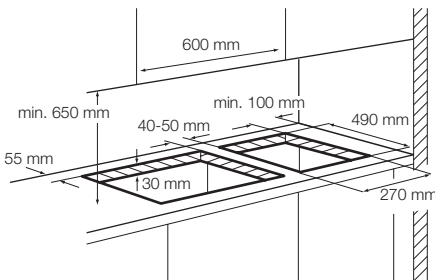
### Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

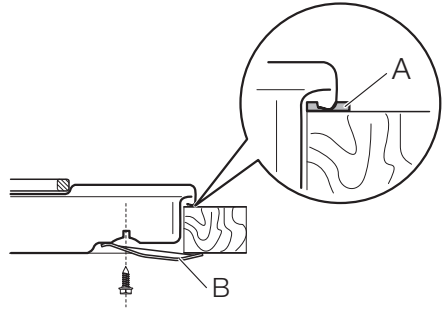
### Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

### Montage



Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même niche, vous pourrez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après-vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.

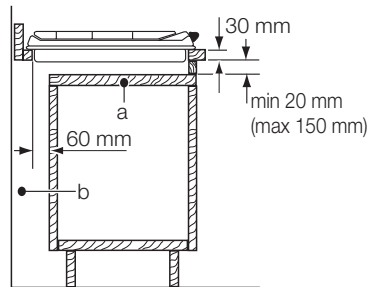


A : joint à retirer  
B : équerres fournies

### Possibilités d'insertion

#### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

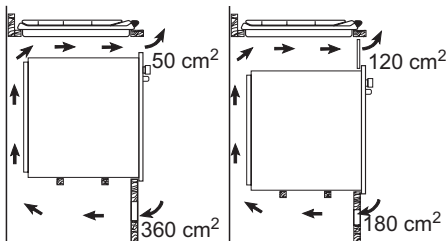


- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

### Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des

raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell PAM3000E

Typ H3MF02-0/\*\*

Ser.Nr. ....

PROGRESS

Prod.Nr. 949 738 696 00

230 V 50 Hz

Made in Italy


2.5 kW



### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière : 180 mm	1500 W
Avant : 145 mm	1000 W

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

### Emballage

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.



## INHALT

Sicherheitsinformationen	25	Reinigung und Pflege	29
Sicherheitshinweise	26	Fehlersuche	29
Gerätebeschreibung	28	Montageanleitung	30
Täglicher Gebrauch	28	Technische Daten	31
Praktische Tipps und Hinweise	29	Umwelttipps	32

Änderungen vorbehalten.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

**⚠️ Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.



### SICHERHEITSHINWEISE

#### Montage



**Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

#### Elektrischer Anschluss




**Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.


- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.

- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.


## Gebrauch

 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.


 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammenden Produkte oder Gegenstände, die mit entflammenden Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochplatte abkühlen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.

## Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen

Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

**Entsorgung**

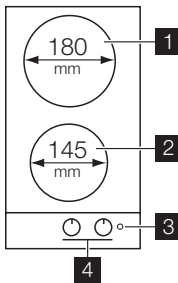
**! Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich

an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

**GERÄTEBESCHREIBUNG**



- 1** Kochzone
- 2** Kochzone
- 3** Betriebs-Kontrolllampe
- 4** Einstellknöpfe

**Einstellknopf**

Symbol	Funktion
○	Anordnung des Einstellknopfs
0	Stellung „Aus“
● — 3	Kochstufe

oder die Kochstufe zu erhöhen. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Zum Ausschalten des Geräts, drehen Sie den Knopf auf die Position Aus.

**Kochstufe**

Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Kochzone einzuschalten

**TÄGLICHER GEBRAUCH**

**Vor der ersten Inbetriebnahme**

Stellen Sie einen Topf mit etwas Wasser auf jede Kochzone. Stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten eingeschaltet, bis das Wasser zu kochen beginnt. Stellen Sie dann die niedrigste Kochstufe ein und lassen Sie sie 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

**Blitzkochplatte**


Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochplatten auf. Die roten Punkte sind auf den Kochplatten aufgemalt. Sie können im Laufe der Zeit ihre Farbe verlieren oder ganz verschwinden. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### Kochgeschirr

-  • Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

### Energie sparendes Kochen

-  • Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochplatte und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochplatten vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochplatte sollten gleich groß sein.

### Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe:	Verwendung:
●	Warmhalten

Kochstufe:	Verwendung:
1	Sanftes Köcheln
●	Köcheln
2	Braten/Bräunen
●	Zum Kochen bringen
3	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/Frittieren


### Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.


-  Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Geräts nicht.

### So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. Verwenden Sie ein Reinigungspulver oder ein Reinigungspad.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.

4. Um die Kochplatten in einem gutem Zustand zu halten, reiben Sie diese regelmäßig mit Nähmaschinenöl ein. Saugen Sie dann das Öl mit saugfähigem Papier auf.

**Wichtig!** Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

-  Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der hohen Temperatur leicht verfärben.

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Problem mit der Stromversorgung des Gebäudes.	Sehen Sie im Sicherungskasten der Wohnung nach, ob die Sicherung für das Gerät ausgelöst hat. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.

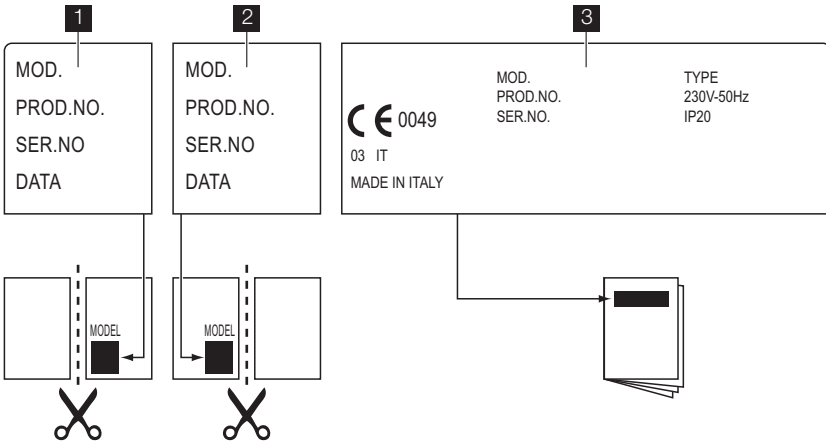
Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät

falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

### Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



**1** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

**2** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

**3** Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

## MONTAGEANLEITUNG

**! Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

**i** Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....

- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

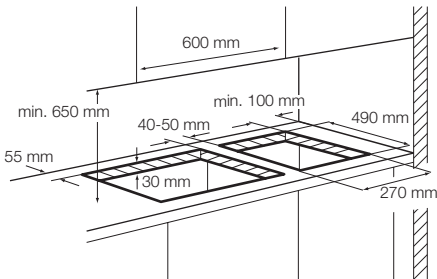
### Einbaugeräte

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

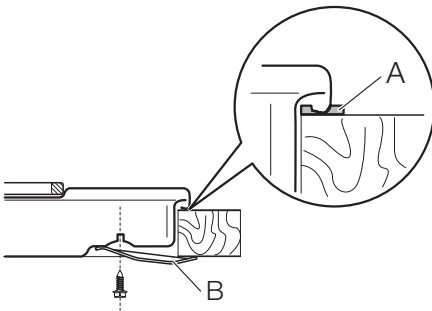
## Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F T<sub>max</sub> 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Montage



Verwenden Sie den Montage-Bausatz, der einen seitlichen Stützträger und zusätzliche Dichtungen enthält, wenn mehrere 30 cm Kochfelder nebeneinander in dieselbe Ausparung eingebaut werden. Der Bausatz ist beim Kundendienst erhältlich. Die Montageanleitung wird mit dem Bausatz geliefert.



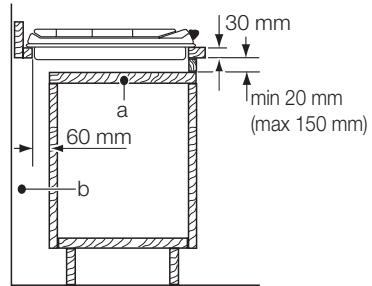
A — zu entfernende Dichtung

B — mitgelieferte Halterungen

## Einbaumöglichkeiten

### Unterbaumöbel mit Tür

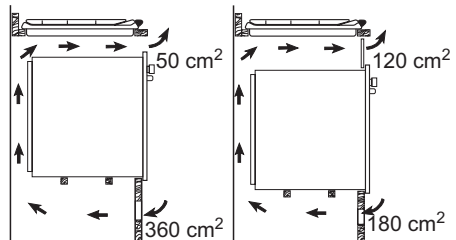
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



- a) Entfernbare Platte  
b) Raum für Anschlüsse

### Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldausparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



## TECHNISCHE DATEN

Modell PAM3000E

Typ H3MF02-0/\*\*

Ser.Nr. ....

Prod.Nr. 949 738 696 00

230 V 50 Hz

Made in Italy

2.5 kW

PROGRESS



### Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten – 180 mm	1500 W
Vorne – 145 mm	1000 W

### UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses

Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

### Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.









[www.progress-hausgeraete.de](http://www.progress-hausgeraete.de)