



benutzerinformation  
user manual  
notice d'utilisation  
gebruiksaanwijzing

Glaskeramikkochfeld  
Ceramic Glass Hob  
Table de cuisson vitrocéramique  
Keramische glazen kookplaat

PAS6000E

## Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Was tun, wenn ...	8
Gerätebeschreibung	3	Entsorgung	9
Bedienung des Geräts	4	Montageanweisung	9
Tipps zum Kochen und Braten	6	Kundendienst	11
Reinigung und Pflege	7		



Änderungen vorbehalten

## Sicherheitshinweise



**Warnung!** Bitte halten Sie sich an die vorliegenden Anweisungen. Andernfalls entfällt bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern

### Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

### Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder bei Schäden an der Glaskeramik (Sprünge, Brüche bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und von der Netzversorgung getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

### Sicherheit während der Benutzung

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Warnung! Brandgefahr!
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

### Sicherheit beim Reinigen

- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

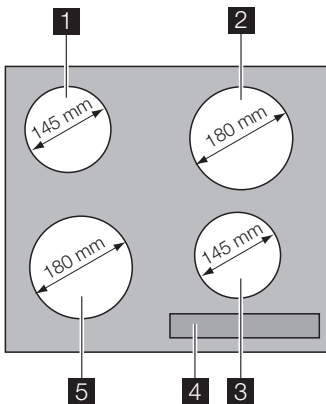
### Vermeidung von Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.

- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

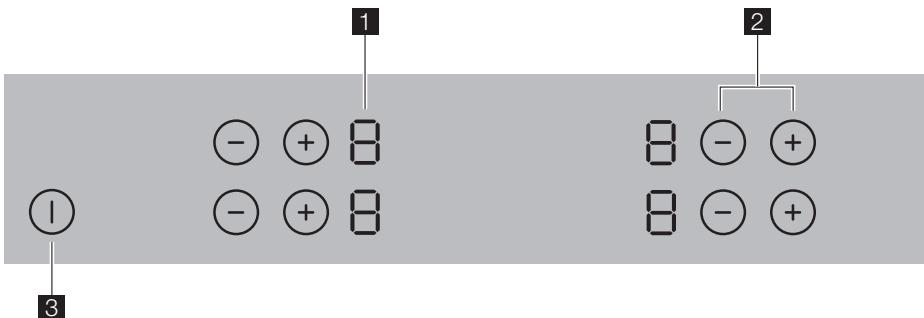
## Gerätebeschreibung

### Ausstattung des Kochfelds



- 1** Einkreis-Kochzone 1.200 W
- 2** Einkreis-Kochzone 1.800 W
- 3** Einkreis-Kochzone 1.200 W
- 4** Bedienfeld
- 5** Einkreis-Kochzone 1.800 W

### Ausstattung des Bedienfelds



- 1** Kochstufenanzeige
- 2** Kochstufenauswahl
- 3** Ein-/Aus-Taste

### Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Berühren Sie die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

Sensorfeld		Funktion
ⓘ	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
+	Einstellungen erhöhen	Kochstufe/Timer-Zeit erhöhen
-	Einstellungen verringern	Kochstufe/Timer-Zeit verringern

## Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
⓪	Kochzone ist ausgeschaltet
⓪ - 9	Kochstufen bei einer eingestellten Kochstufe
E	Fehler Fehlfunktion ist aufgetreten
H	Restwärme Kochzone ist noch warm
L	Kindersicherung Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
-	Automatische Abschaltung Abschaltung ist aktiv.

## Restwärmeanzeige

**⚠ Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten des Gerätes benötigen die Kochzonen eine gewisse Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige beachten **H**.

**i** Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

## Bedienung des Geräts

### Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	2 Sekunden lang ⓘ berühren	⓪ / H
Ausschalten	1 Sekunde lang ⓘ berühren	H / keine

**i** Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

### Einstellen der Kochstufe




	Bedienfeld	Anzeige
Erhöhen	Berühren Sie +	⓪ bis 9
Verringern	Berühren Sie -	9 bis ⓪
Ausschalten	Berühren Sie die Symbole + und - gleichzeitig	⓪

### Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Gerätes.






### Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	ⓘ Schalten Sie das Gerät ein. (Wählen Sie keine Kochstufe aus.)	⓪


Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
2.	Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen gleichzeitig 4 Sekunden lang.	
3.	 Schalten Sie das Gerät ein.	

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

### Deaktivieren der Kindersicherung





Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	 Schalten Sie das Gerät ein. Keine Kochstufe einstellen	
2.	Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen gleichzeitig 4 Sekunden lang	
3.	 Schalten Sie das Gerät aus.	

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.


 Die Kindersicherung kann nur ein- oder ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe gewählt ist.

### Kindersicherung umgehen

Die Kindersicherung kann auf diese Weise für einen einzelnen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiviert.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	 Schalten Sie das Gerät ein	
2.	Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen gleichzeitig 4 Sekunden lang	

Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten des Gerätes ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

 Nach dem Umgehen der Kindersicherung muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

stände (Topf o.ä.) verdeckt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.



- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.








### Automatische Abschaltung

#### Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfelds nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe eingestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden durch Gegen-

### Kochzonen

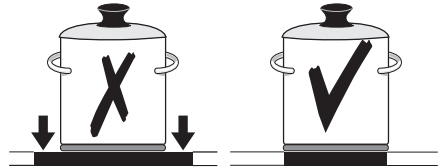
Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
 - 	6 Stunden
 - 	5 Stunden
	4 Stunden
 - 	1,5 Stunden

## Tipps zum Kochen und Braten

### Acrylamidhinweis

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

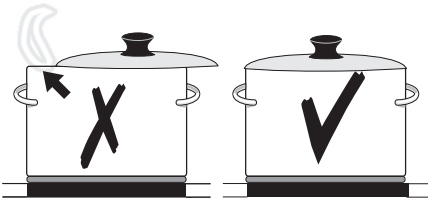


### Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

- Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochplatte aufsetzen.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.

### Energiesparen




### Anwendungsbeispiele zum Kochen


Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.


Kochstufe	Garvorgang	Geeignet zum	Gardauer	Hinweise/Tipps
0		Position Aus		
1	Warmhalten von Speisen	Warmhalten gegarter Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1 - 2	Schmelzen	Sauce Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 Min.	Mit Deckel garen

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet zum	Gardauer	Hinweise/Tipps
2-3	Köcheln bei geringer Wärme	Quellen von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischen durch umrühren
3-4	Dünsten, Schmoren	Dünsten von Gemüse und Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Verwenden Sie nur wenig Flüssigkeit, z.B. max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Mildes Braten	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	Langsam und gleichmäßig garen	Zwischendurch wenden
7-8	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle (als Suppeneinlage)	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

## Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

 **Warnung!** Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

 **Warnung!** Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

### Ablagerungen entfernen

1. Einen Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

### Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.

Art der Verschmutzung	Ablösen		
	sofort	bei abgekühltem Gerät	mit
Zucker, zuckerhaltige Speisen	Ja	---	Reinigungsschaber *
Kunststoffe, Aluminiumfolien	Ja	---	Reinigungsschaber *
Kalk- und Wasserränder	---	Ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger *
Fettspritzer	---	Ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger *
metallisch schimmern- de Verfärbungen	---	Ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger *

\* Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich



**i** Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

**i** Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

## Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet <b>L</b>	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel "Kindersicherung")
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) entfernen. Schalten Sie das Gerät wieder ein
	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Das Gerät schaltet sich ein und wieder aus.	Das Ein/Aus-Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
<b>-</b> leuchtet	Überhitzungsschutz der Kochzone wurde ausgelöst	Schalten Sie die Kochzone aus. Schalten Sie die Kochzone wieder ein
	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Schalten Sie die Kochzone aus. Schalten Sie die Kochzone wieder ein




Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
 und eine Zahl leuchten auf	Fehler in der Elektronik	Trennen Sie das Gerät einige Minuten von der Netzversorgung (Nehmen Sie dazu die Sicherung aus dem Sicherungskasten des Haushalts heraus). Wird  nach dem Einschalten erneut angezeigt, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst.


**Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.**

 **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt

werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

 Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garanzzeit nicht kostenlos erfolgen.


## Entsorgung

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

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

## Montageanweisung

### Sicherheitshinweise

 **Warnung!** Unbedingt lesen!

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.). Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden. Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein; Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden. Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen. Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab. Beim Einbau ist die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit zu schützen, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entste-

hen können. Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

 **Warnung!** Schäden durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

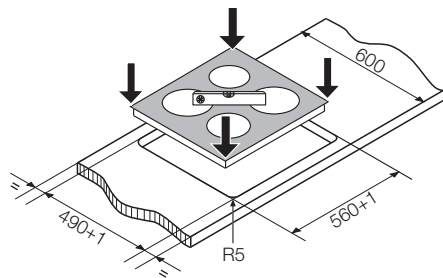
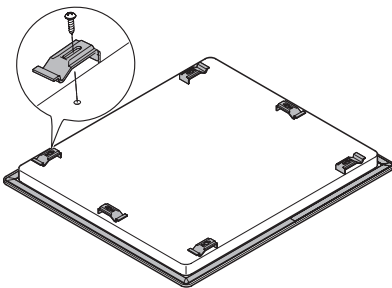
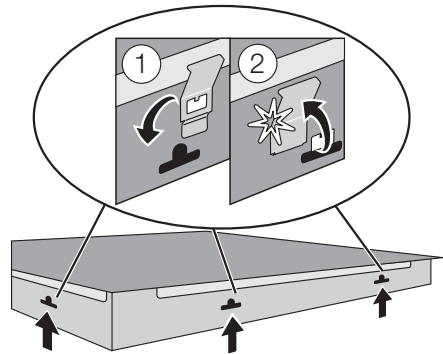
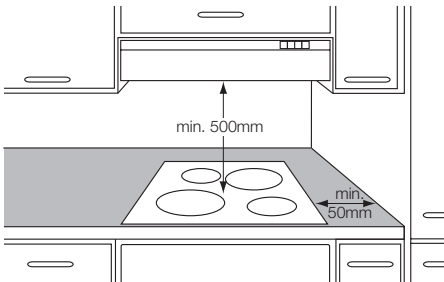
**⚠ Warnung!** Schäden durch elektrischen Strom.

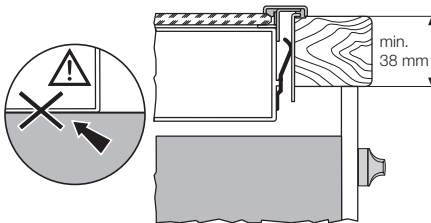
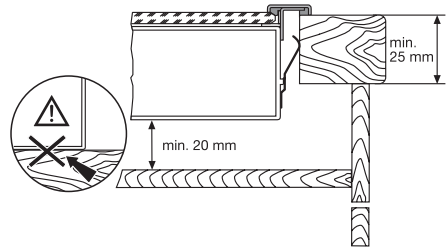
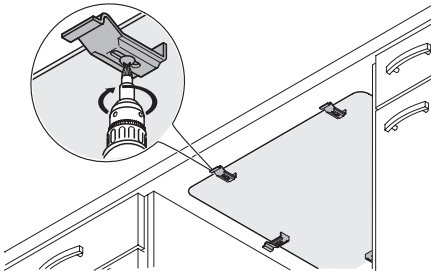
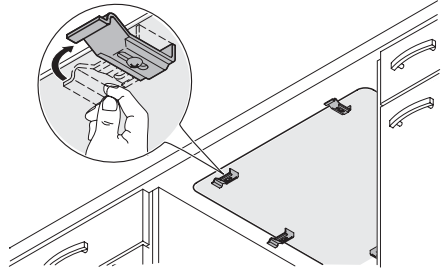
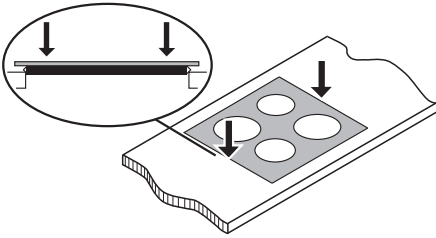
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Kabel zugentlasten.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie



durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden (Typ H05BB-F Tmax 90°C; oder höherwertig). Diese ist beim Kundendienst erhältlich

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

**Montage**





Modell PAS 6000 E		Prod.Nr. 949 592 999	
Typ 55HAD54AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	6,0 kW	
PROGRESS		CE	

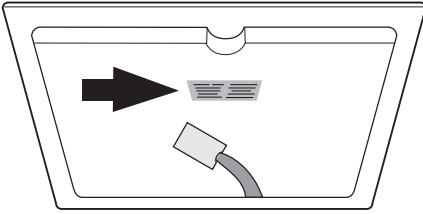
## Kundendienst

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel "Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

## 12 progress



- Produkt-Nummer (PNC)
- Seriennummer (S-No.)  
(Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldungen, die das  
Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination  
der Glaskeramik

- Modellbezeichnung

## Contents

Safety instructions	13	What to do if ...	19
Description of the Appliance	14	Disposal	20
Operating the appliance	15	Installation Instructions	20
Tips on Cooking and Frying	17	Service	22
Care and cleaning	18		



Subject to change without notice

## Safety instructions

**Warning!** Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

### Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

### Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

### General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.

- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

### Safety during use

- Overheated fats and oils can ignite very quickly. **Warning!** Fire hazard!
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Switch the cooking zones off after each use.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

### Safety when cleaning

- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or highpressure cleaning equipment is not permitted.

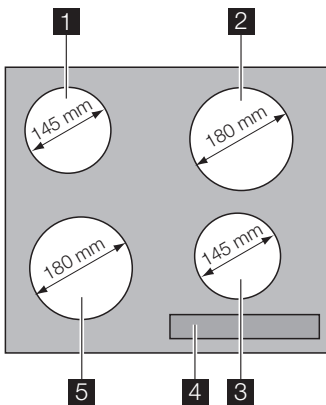
### How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.

- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

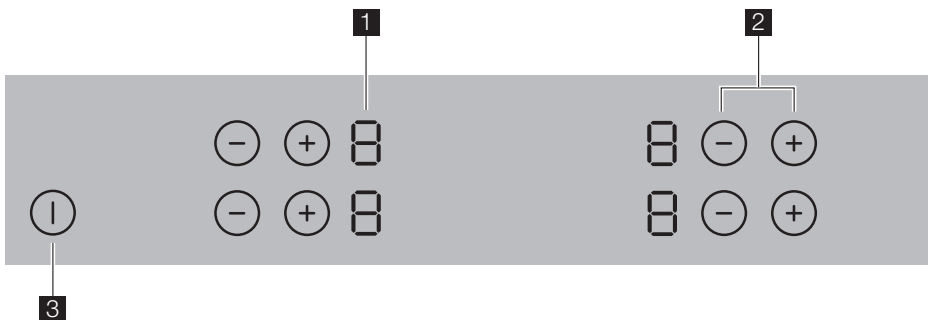
## Description of the Appliance

### Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone 1200 W
- 2** Single cooking zone 1800 W
- 3** Single cooking zone 1200 W
- 4** Control panel
- 5** Single cooking zone 1800 W

### Control panel layout



- 1** Heat setting indicator
- 2** Heat setting selection
- 3** On/Off button

### Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
ⓘ	On / Off	To switch the appliance on and off
+	Increase settings	Increasing heat setting/time
-	Decrease settings	Decreasing heat setting/time

### Displays

Display	Description
⓪	Cooking zone is switched off
⓪ - 9	Heat settings
E	Fault
H	Residual heat
L	Child safety device
-	Automatic switch off

### Residual heat indicator

**⚠ Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator **H** .

**i** Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

## Operating the appliance

### Switching the appliance on and off

	Control panel	Display
Switch on	Touch ⓘ for 2 seconds	⓪ / H
Switch off	Touch ⓘ for 1 second	H / none

**i** After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

### Setting the heat setting




	Control panel	Indicator
To increase	Touch +	⓪ to 9
To decrease	Touch -	9 to ⓪
To switch off	Touch + and - at the same time	⓪

### Using the child safety device






The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

### Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	ⓘ Switch on the appliance. (Do not set a heat setting.)	⓪

Step	Control panel	Display/Signal
2.	Touch  of both the cooking zones at the front simultaneously for 4 seconds.	
3.	 Switch the appliance on.	
The child safety device is switched off.		





### Switching off the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	 Switch on the appliance. (Do not set a heat setting.)	
2.	Touch  of both the cooking zones at the front simultaneously for 4 seconds.	
3.	 Switch the appliance off.	
The child safety device is switched off.		

**i** The child safety device can only be switched on and off, if no heat setting is set.

### Overriding the child safety device

The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	 Switch the appliance on	
2.	Touch  of both the cooking zones at the front simultaneously for 4 seconds.	
Until the appliance is next switched off, it can be used as normal. After switching off the appliance, the child safety device is active again.		

**i** After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

approx. 10 seconds, the cooking surface switches off automatically.



- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.








### Automatic switch off

#### Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, cloths, etc.) for longer than

#### Cooking zones

If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to .

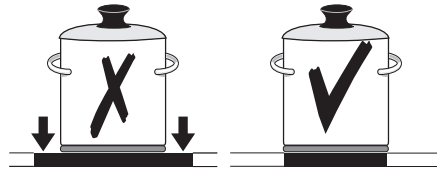
Heat setting	Switches off after
 - 	6 hours
 - 	5 hours
	4 hours
 - 	1.5 hours



## Tips on Cooking and Frying

### Information on acrylamides

**i** According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

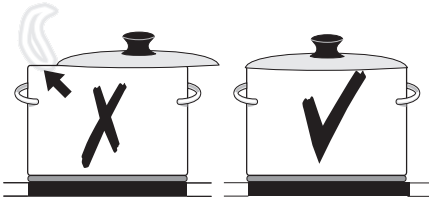


### Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

- Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.
- If possible, always place lids on the pans.
- Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
- Bottom of pans and cooking zones should be the same size.

### Energy saving




### Examples of cooking applications


The information given in the following table is for guidance only.


Heat setting	Cooking process	Suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Off position		
1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1 - 2	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	Simmering on low heat	Simmering rice and milkbased dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking

Heat setting	Cooking process	Suitable for	Cooking time	Tips/Hints
3-4	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle Frying	Frying escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
7-8	Heavy Frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

## Care and cleaning

 **Warning!** Risk of burns from residual heat.

 **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

 **Warning!** Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

### Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

### Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.

Type of dirt	Remove		
	immediately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper *
plastics, tin foil	yes	---	a scraper *
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel *

Type of dirt	Remove		
	immediately	when the appliance has cooled down	using
fat splashes	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel *
shiny metallic discoloration	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel *

\* Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops

**i** Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

**i** Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

## What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones will not switch on or are not functioning	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The child safety device is switched on <b>L</b>	Deactivate child safety device (See the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
The residual heat indicator is not displaying anything	Automatic switch off has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
The appliance switches itself on and then off again. <b>-</b> is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Automatic switch off has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
<b>E</b> and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, <b>E</b> is displayed again, call the customer service department


**If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.**

**⚠ Warning!** Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

**i** If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place

free of charge, even during the warranty period.

## Disposal

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.

## Installation Instructions

### Safety instructions

**⚠ Warning!** This must be read!

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) Installation may only be carried out by a qualified electrician. The minimum distances to other appliances and units are to be observed. Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance. The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant. The sealant seals the appliance to the worktop with no gap. When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven. Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

**⚠ Warning!** Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.

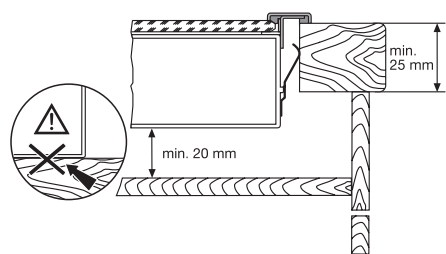
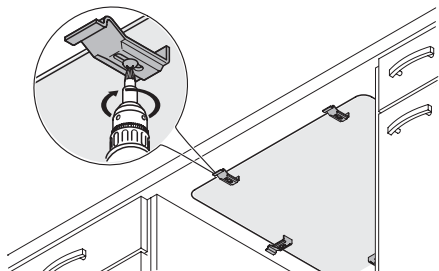
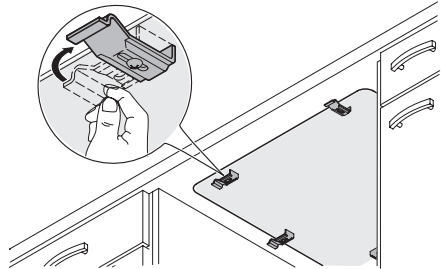
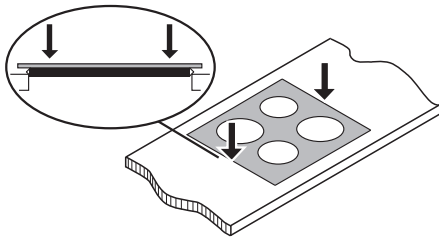
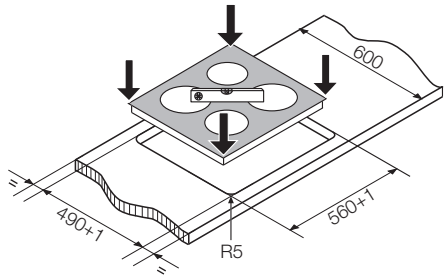
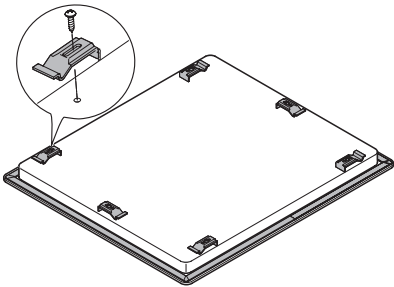
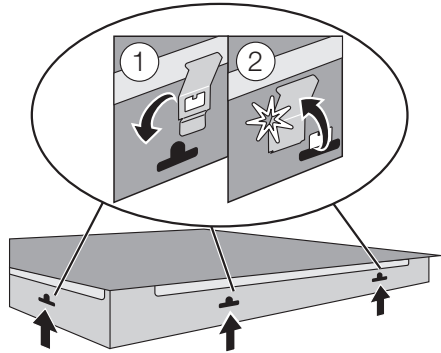
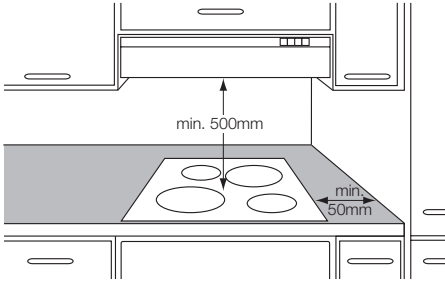
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

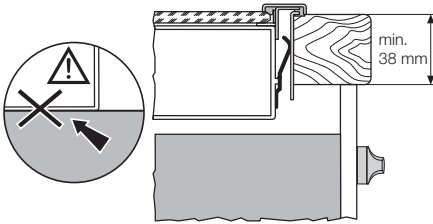
**⚠ Warning!** Risk of injury from electrical current.





- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contractors.

## Assembly





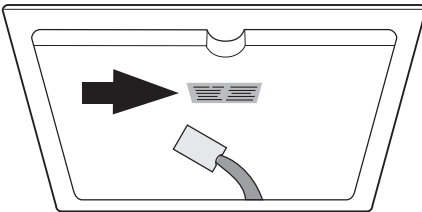
Modell PAS 6000 E		Prod.Nr. 949 592 999	
Typ 55HAD54AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	6,0 kW	
PROGRESS		 	

## Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section "What to do if...").

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners. In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- Product number (PNC)
- Serial number (S No. - see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance
- three digit letter-number combination for glass ceramic



- Model description

## Sommaire

Consignes de sécurité	23	Que faire si	29
Description de l'appareil	24	Mise au rebut	30
Utilisation de la table de cuisson	25	Instructions d'installation	31
Conseils de cuisson	27	Service Après-vente	33
Entretien et nettoyage	29		



Sous réserve de modifications

## Consignes de sécurité

**⚠ Avertissement** Respecter impérativement ces consignes. pour conserver le bénéfice de la garantie en cas de panne.

### Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments à usage domestique.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support
- Ne procéder à aucune transformation ou modification de l'appareil.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou matériaux inflammables ou des objets susceptibles de fondre (par ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

### Sécurité pour les enfants

- Éviter que les enfants en bas âge s'approchent de la table de cuisson.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Pour éviter que les enfants ou animaux mettent en fonctionnement l'appareil, activez la sécurité enfants.

### Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou un endommagement de la table de cuisson (éclat, fêlure, cassure), mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le pour éviter tout risque d'électrocution et contactez immédiatement votre service après vente.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

### Sécurité durant l'utilisation

- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Avertissement Risque d'incendie
- Attention aux risques de brûlures pendant l'utilisation de l'appareil.
- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- S'assurer que les cordons d'alimentation d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients chauds.
- Mettre les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures Ne posez pas des objets métalliques, comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

**Sécurité lors du nettoyage**

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

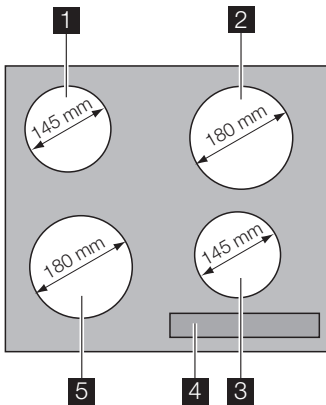
**Pour éviter d'endommager l'appareil**

- La chute d'objets sur la surface vitrocéramique risque fortement de l'endommager.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique s'ils en heurtent le bord.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.

- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement essuyés.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient poser dessus.

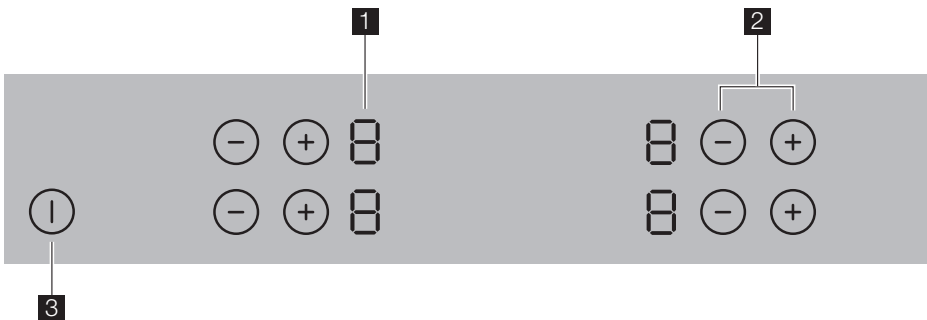
Description de l'appareil

**La table de cuisson**



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson 1800 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson 1800 W

**Le bandeau de commande**





- 1 Indicateur du niveau de cuisson
- 2 Sélection du niveau de cuisson
- 3 Touche Marche/Arrêt

### Touches sensibles

L'appareil est doté de touches sensibles.

Appuyez du bout des doigts sur la touche désirée, sans activer les autres touches.

Touche sensible		Fonction
ⓘ	Marche / Arrêt	Pour mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt
+	Augmenter les réglages	Pour augmenter le niveau/temps de cuisson
-	Réduire les réglages	Pour réduire le niveau/temps de cuisson

### Affichages

Affichage	Description
ⓘ	La zone de cuisson est à l'arrêt
ⓘ - 9	Niveaux de cuisson
E	Erreur
H	Chaleur résiduelle
L	Sécurité enfants
-	Dispositif d'arrêt de sécurité

### Voyant de chaleur résiduelle

**⚠ Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson nécessitent un certain temps pour refroidir. Surveillez l'indicateur de chaleur résiduelle **H**.

**i** La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

### Utilisation de la table de cuisson

#### Pour mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt

	Bandeau de commande	Affichage
Mettre en fonctionnement	Appuyez sur ⓘ pendant 2 secondes	ⓘ / H
Mettre à l'arrêt	Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde	H / aucun

**i** Après la mise en fonctionnement de la table de cuisson, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes qui sui-

vent, dans le cas contraire, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.

## Sélection du niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Indicateur
Pour l'augmenter	Appuyez sur $\oplus$	$\text{0}$ à $\text{9}$
Pour le réduire	Appuyez sur $\ominus$	$\text{9}$ à $\text{0}$
Pour la mise à l'arrêt	Appuyez sur $\oplus$ et $\ominus$ en même temps	$\text{0}$

## Utilisation de la Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

### Activation de la Sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettez l'appareil en fonctionnement. (Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.)	$\text{0}$
2.	Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur $\ominus$ des deux zones de cuisson avant.	$\text{L}$
3.	① Mettez l'appareil en fonctionnement.	
La Sécurité enfants est désactivée.		

### Désactivation de la Sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettez l'appareil en fonctionnement. (Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.)	$\text{L}$
2.	Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur $\ominus$ des deux zones de cuisson avant.	$\text{0}$
3.	① Mettez l'appareil à l'arrêt.	
La Sécurité enfants est désactivée.		

- i** La Sécurité enfants ne peut être activée et désactivée que si aucun niveau de cuisson n'a été sélectionné.
- cuisson ; elle se réactive lors de la mise à l'arrêt.

### Désactivation temporaire de la Sécurité enfants

Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants le temps d'une

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettez l'appareil en fonctionnement	$\text{L}$
2.	Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur $\ominus$ des deux zones de cuisson avant.	$\text{0}$

Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. Après la mise à l'arrêt de la table de cuisson, la Sécurité enfants est de nouveau activée.

- i** Après la désactivation de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être sélectionné dans les 10 secondes qui suivent, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt.

### Mise à l'arrêt automatique

#### Table de cuisson



- Si après la mise en fonctionnement de la table de cuisson, aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes

qui suivent, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.

- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes par des objets (un torchon, etc.) pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et la table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.
- Si toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de 10 secondes.


Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure et demie

## Zones de cuisson

Si l'une des zones de cuisson n'est pas mise à l'arrêt après un certain temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone de cuisson sur .

## Conseils de cuisson

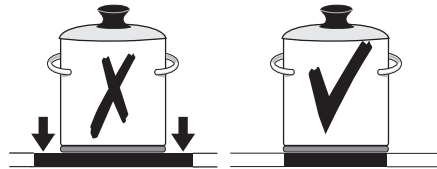
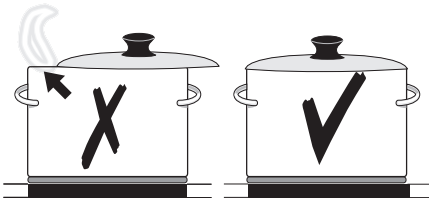
### Conseils relatifs à l'acrylamide





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

### Plats de cuisson

- On reconnaît un plat de cuisson de qualité à son fond. Celui-ci doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficiles voire impossibles à enlever.

### Économie d'énergie



-  Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
-  Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.
-  Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson, afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.
-  Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

## Exemples de cuisson

Ces informations sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	indiqué pour	Temps de cuisson	Conseils/Astuces
0		Position Arrêt		
1	Garder au chaud	Conserver les aliments au chaud	Selon besoin	Couvrir
1 - 2	Faire fondre	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuer de temps en temps
	Solidifier	omelettes, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter à feu doux	Cuire doucement le riz et les plats à base de riz. Réchauffer les plats cuisinés	25 - 50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélanger le plat à base de riz à mi-cuisson
3-4	Cuire à la vapeur/ Braiser	Cuire des légumes et du poisson à la vapeur, braiser de la viande	20 - 45 min	Pour les légumes, ajouter une petite quantité de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	Faire bouillir	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utiliser une petite quantité de liquide, par ex. : max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Faire revenir	Cuire des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, un roux, des œufs, des crêpes, des beignets	Frir en douceur	Retourner à mi-cuisson
7-8	Saisir	Galettes de pommes de terre, steaks, Flädle (crêpes accompagnant les soupes)	5 - 15 min par récipient	Retourner à mi-cuisson
9	Bouillir Saisir Frir	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulache, viande braisée), réaliser des fritures		

## Entretien et nettoyage

- !** **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.
- !** **Avertissement** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau additionnée d'un peu de détergent liquide.
- !** **Avertissement** Les restes de produits de nettoyage risquent d'endommager l'appareil. Éliminez-les avec de l'eau additionnée d'un peu de détergent liquide.

2. Essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre.

### Éliminer les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent.
4. Essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre.

### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent liquide.

Type de salissure	Éliminer		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
sucres, mets contenant du sucre	oui	---	un racloir *
matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	un racloir *
cernes de calcaire et traces d'eau	---	oui	un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable *
projections de graisse	---	oui	un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable *
colorations métalliques luisantes	---	oui	un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable *





\* Les grattoirs et les produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique et acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

**i** Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela ne nuit aucunement au bon fonctionnement de l'appareil.


**i** Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

## Que faire si


Anomalie	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne se mettent pas en fonctionnement ou ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettez l'appareil en fonctionnement.

Anomalie	Cause possible	Solution
	La Sécurité enfants est activée 	Désactivez la Sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois
	L'arrêt de sécurité a été activé	Enlevez les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettez l'appareil en fonctionnement
L'indicateur de chaleur résiduel ne s'affiche pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service Après-vente.
L'appareil se met en fonctionnement puis à l'arrêt.	La touche Marche/Arrêt a été recouverte, par exemple par un torchon	Ne recouvrez pas le bandeau de commande
 est allumé	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson a été activée	Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement
	L'arrêt de sécurité a été activé	Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement
Affichage de  et d'un chiffre	Défaut dans l'électronique	Débranchez l'appareil du secteur pendant quelques minutes (coupez le fusible de l'installation électrique du domicile). Si après une nouvelle mise sous tension,  s'affiche de nouveau, appelez le Service Après-vente


**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente.**

 **Avertissement** Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés. Toute réparation n'ayant pas été effectuée correctement

peut s'avérer très dangereuse pour l'utilisateur.

 Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

## Mise au rebut

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.

## Instructions d'installation

### Consignes de sécurité


 **Avertissement** Veuillez lire les indications ci-dessous !

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.) L'installation doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils. La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil. Protégez les surfaces découpées de l'humidité avec un produit d'étanchéité. Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil. Lors de la mise en place, protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité, par exemple un lave-vaisselle ou un four. Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds pourraient être renversés par l'ouverture de la fenêtre ou de la porte.

 **Avertissement** Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Suivez le schéma électrique.
- Observez les consignes de sécurité électro-techniques.

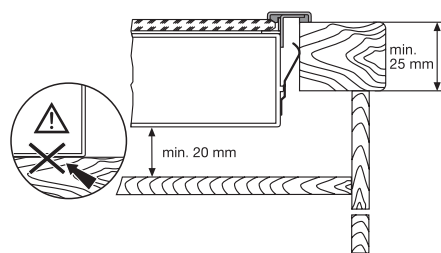
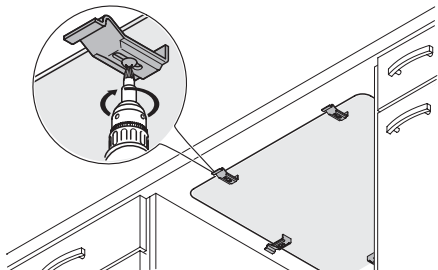
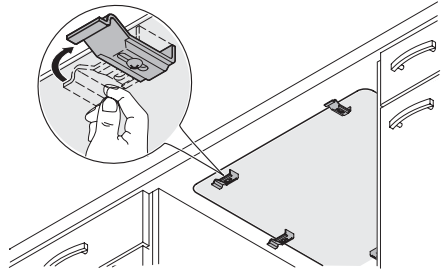
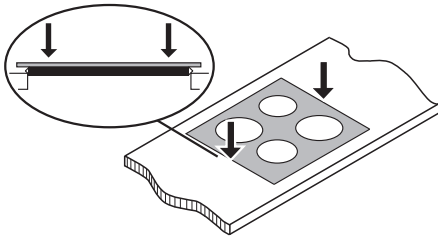
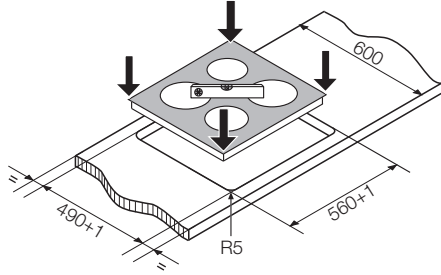
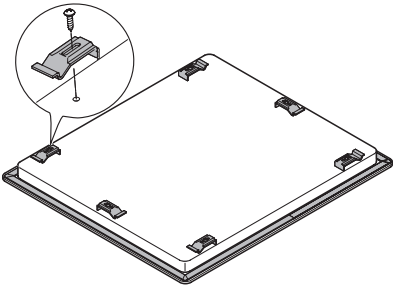
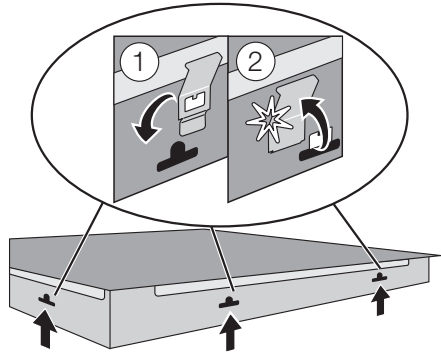
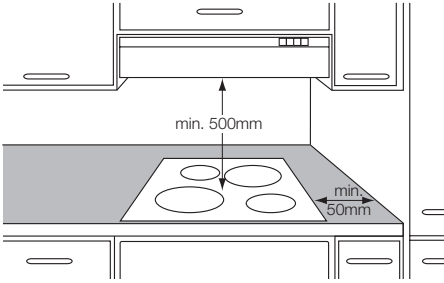
- Garantissez une protection anti-chocs grâce à une installation correcte.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.

 **Avertissement** Le courant électrique peut provoquer des blessures.

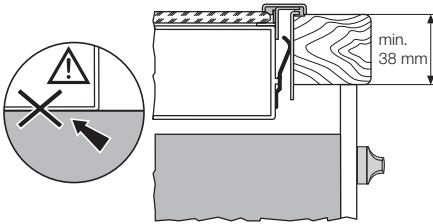
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez un câble approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C; ou plus). Il peut être fourni par le service après-vente





Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolement comprennent des coupe-circuits, des fusibles (fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

# Montage







Modell PAS 6000 E		Prod.Nr. 949 592 999	
Typ 55HAD54AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	6,0 kW	
PROGRESS		 	

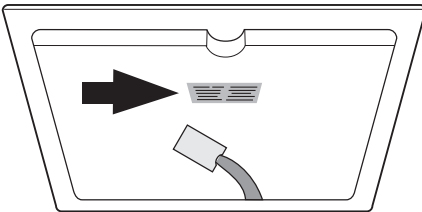
## Service Après-vente

En cas de problème technique, vérifiez au préalable si vous pouvez y remédier personnellement en consultant le chapitre " Que faire si ...".

Si vous ne parvenez pas à y remédier, adressez-vous au Service Après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour pouvoir intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (N° S - voir plaque signalétique)
- Type d'anomalie de fonctionnement
- Tout message d'erreur affiché par l'appareil
- Combinaison de 3 lettres et chiffres pour plan de cuisson vitrocéramique



- Désignation du modèle

## Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	34	Wat te doen als...	40
Beschrijving van het apparaat	35	Afvalverwerking	41
Bediening van het apparaat	36	Installatie-instructies	41
Kook- en braadtips	38	Service	44
Onderhoud en reiniging	39		



Wijzigingen voorbehouden

## Veiligheidsvoorschriften

**!** **Waarschuwing!** Volg deze instructies op. Als u deze instructies niet opvolgt, wordt de eventuele schade die hieruit voortvloeit niet gedekt door de garantie.

### Correct gebruik

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit plaatsvindt onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het normaal huishoudelijk koken en braden van gerechten.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Toevoegingen of aanpassingen aan het apparaat zijn niet toegestaan.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.

### Kinderbeveiliging

- Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Laat grote kinderen alleen onder toezicht met het apparaat werken.
- Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

### Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten worden door deskundige, geregistreerde installateurs.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- In het geval dat het apparaat defecten vertoont of de glazen keramische plaat beschadigd is (barsten, krassen of scheuren), moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld worden van het lichtnet om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige, geregistreerde servicemonteurs.

### Veiligheid tijdens het gebruik

- Oververhitte vetten en oliën kunnen snel ontbranden. **Waarschuwing!** Brandgevaar!
- Bij onachtzaam gebruik van het apparaat bestaat de kans op brandwonden.
- Verwijder de stickers en de folie van de glazen keramische plaat.
- Kabels van elektrische apparaten mogen niet het hete oppervlak van het apparaat of het kookgerei raken.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor verbranding! Plaats geen voorwerpen die gemaakt zijn van metaal, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, daar zij zeer heet kunnen worden.

### Veiligheid tijdens het reinigen

- Voor reinigingswerkzaamheden moet het apparaat worden uitgeschakeld en zijn afgekoeld.

- Om veiligheidsredenen is het reinigen van het apparaat met stoom of hogedruk reinigingsapparatuur niet toegestaan.

### Zo vermijdt u schade aan het apparaat

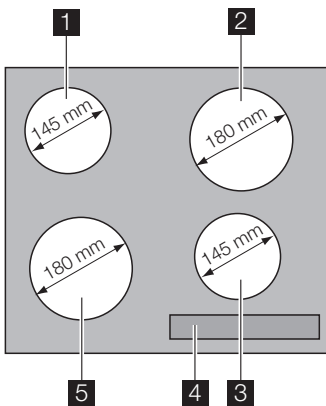
- Als er voorwerpen op de glazen keramische plaat vallen kan deze beschadigen.
- De rand van de glazen keramische plaat kan worden beschadigd als het kookgerei hier tegen wordt geslagen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glazen opper-

vlak als deze over het oppervlak worden geschoven.

- Voorwerpen die smelten en dingen die over kunnen koken, kunnen in de glazen keramische plaat branden en dienen onmiddellijk te worden verwijderd.
- Om te voorkomen dat kookgerei en glazen keramische platen kunnen beschadigen, dient u ervoor te zorgen dat steelpannen of braadpannen niet droog kunnen koken.
- Gebruik de kookzones niet voor leeg kookgerei of waarop geen kookgerei staat.

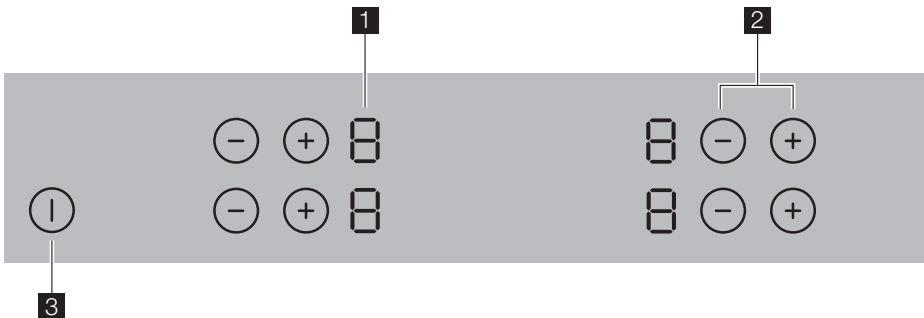
## Beschrijving van het apparaat

### Indeling kookplaat



- 1** Enkele kookzone 1200 W
- 2** Enkele kookzone 1800 W
- 3** Enkele kookzone 1200 W
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Enkele kookzone 1800 W

### Indeling bedieningsveld



- 1** Kookstanddisplay
- 2** Kookstand kiezen
- 3** Aan-/Uittoets

## Druksensorvelden

Het apparaat wordt bediend door druksensorvelden.

De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld	Functie
ⓘ	Aan / Uit
+	Instellingen verhogen
-	Instellingen verlagen

## Indicaties

Display	Beschrijving
⏻	Kookzone is uitgeschakeld
ⓘ - ⓑ	Kookstanden
ⓔ	Fout
ⓗ	Restwarmte
Ⓛ	Kinderslot
-	Automatische uitschakeling

## Restwarmte-indicatie

**!** **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte. Nadat het apparaat is uitgeschakeld, duurt het even voordat de kookzones zijn afgekoeld. Kijk naar de restwarmte-indicatie **ⓗ**.

**i** Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

## Bediening van het apparaat

### Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak ⓘ 2 seconden aan	⏻ / ⓗ
Uitschakelen	Raak ⓘ 1 seconde aan	ⓗ / geen

**i** Na het inschakelen van apparaat, moet ongeveer binnen 10 seconden een kookstand of functie zijn ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

### Kookstand instellen

	Bedieningspaneel	controlelampje
Om te verhogen	Raak + aan	⏻ tot ⓑ
Om te verlagen	Raak - aan	ⓑ tot ⏻
Uitschakelen	Raak + en - tegelijk aan	⏻

## Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt het ongewenste gebruik van het apparaat.

### Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Display/signaal
1.	① Schakel het apparaat in. (Stel geen kookstand in).	
2.	Raak gedurende 4 seconden  de beide voorste kookzones aan.	
3.	① Schakel het apparaat in.	

Het kinderslot is uitgeschakeld.

### Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Display/signaal
1.	① Schakel het apparaat in. (Stel geen kookstand in).	
2.	Raak gedurende 4 seconden  de beide voorste kookzones aan.	
3.	① Schakel het apparaat uit.	

Het kinderslot is uitgeschakeld.

**i** De kinderbeveiliging kan alleen worden in- of uitgeschakeld als er geen kookstand is ingesteld.

### Kinderbeveiliging uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier worden uitgeschakeld voor een enkele kooksessie; daarna blijft hij geactiveerd.

Stap	Bedieningspaneel	Display/signaal
1.	① Schakel het apparaat in	
2.	Raak gedurende 4 seconden  de beide voorste kookzones aan.	

Tot de volgende keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, kan dit normaal worden gebruikt. Na het uitschakelen van het apparaat, wordt het kinderslot weer geactiveerd.

**i** Na het uitschakelen van de kinderbeveiliging, moet een kookstand of functie binnen 10 seconden worden ingesteld, anders wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

bedekt (een pan of kleding), schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit.

- Als alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ongeveer 10 seconden automatisch uit 10 seconden.

## Automatische uitschakeling

### Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat er voor een kookzone binnen 10 seconden geen kookstand is ingesteld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Als een of meer sensorvelden langer dan 10 seconden door voorwerpen worden

### Kookzones

Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de kookstand niet wordt gewijzigd, schakelt de desbetreffende kookzone automatisch uit. verschijnt. Voordat u deze kookzone opnieuw gebruikt, moet de kookzone worden ingesteld op .

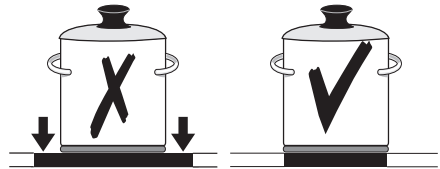
Temperatuurinstelling	Uitschakeling na
-	6 uur

Temperatuurinstelling	Uitschakeling na
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

## Kook- en braadtips

### Informatie over acrylamide

- i** 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.

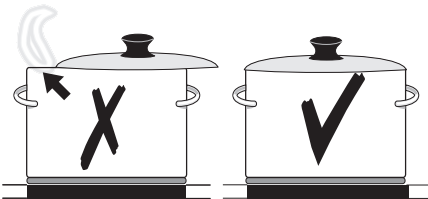


### Kookgerei

- U kunt goed kookgerei herkennen aan de bodem van de pannen. De bodem dient zo dik en vlak mogelijk te zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat die moeilijk of niet verwijderd kunnen worden.

- Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op de pannen.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

### Energiebesparing




### Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Tips en adviezen
0		UIT-stand		
1	Warmhouden van voedsel	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekken

Temperatuurinstelling	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Tips en adviezen
1 - 2	Smelten	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	Zachtjes aan de kook brengen op lage temperatuur	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis Reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
3-4	Stomen Smoren	Groenten stomen, vis smoren vlees	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	Wellen	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik slechts weinig vocht, bijv: max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
		Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten
6-7	Zachtjes braden	Gebraden kalfslappen, kalfsvlees cordon bleu, rissoles, sauzen, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	Gelijkmatig braden	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
7-8	Intensief braden	Opgebakken aardappelen, lendebiefstukken, biefstukken, flädle (pannenkoeken voor het garneren van soep)	5-15 min. per pan	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
9	Aan de kook brengen Aanbraden Frituren	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

## Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte.

 **Waarschuwing!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmaterialen beschadigen het apparaat. Reinig met water en afwasmiddel.

**!** **Waarschuwing!** Resten van reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder de resten met water en afwasmiddel.

### Het apparaat reinigen na gebruik.

1. Veeg over het apparaat met een vochtig doek en een beetje afwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

### Aanslag verwijderen

1. Plaats een schraper in een hoek op de glazen keramische plaat.

Soort vervuiling	Verwijderen		
	direct	bij afgekoeld apparaat	met
suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	schoonmaakschrapmes *
kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	schoonmaakschrapmes *
kalk- en watersporen	---	ja	speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal *
vetspatten	---	ja	speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal *
verkleuring glanzende metalen	---	ja	speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal *


\* Schrapers en reinigingsmiddelen voor glazen keramische platen en roestvrijstaal kunnen worden gekocht in speciaalzaken

**i** Verwijder hardnekkige resten met een reinigingsmiddel voor glazen keramische platen of roestvrijstaal.

2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Veeg over het apparaat met een vochtig doek en een beetje afwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

**i** Krassen of donkere vlekken op de glazen keramische plaat die niet verwijderd kunnen worden, hebben echter geen invloed op de werking van het apparaat.


## Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Na het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Schakel het apparaat opnieuw in.
	Het kinderslot is ingeschakeld 	Schakel het kinderslot uit (zie hoofdstuk "Kinderslot")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Verwijder eventuele voorwerpen (pannen, doeken, enz.) die op het bedieningspaneel liggen. Schakel het apparaat opnieuw in




Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De restwarmte-indicator geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat schakelt zichzelf in en daarna weer uit.	Het aan/uit-sensorveld is bedekt, bijv. door een doek	Plaats geen voorwerpen op het bedieningspaneel
 brandt	Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is ingeschakeld	Schakel de kookzone uit. Schakel de kookzone weer in
	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Schakel de kookzone uit. Schakel de kookzone weer in
 en een getal gaat branden	Fout in de elektronica	Koppel het apparaat een paar minuten los van de stroomtoevoer (haal de stop uit de stoppenkast). Als na het opnieuw inschakelen weer  verschijnt, bel dan de klantenservice

**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.**

 **Waarschuwing!** Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde

servicemonteurs. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan.

 Bij een foutieve bediening wordt het bezoek van de monteur van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs binnen de garantieperiode.

## Afvalverwerking

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 recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## Installatie-instructies

### Veiligheidsvoorschriften

 **Waarschuwing!** Dit moet u lezen!

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.). De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. De minimale afstanden ten opzichte van andere apparaten en units dienen in acht genomen te worden. Tijdens de in-

stallatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is. De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting. De afdichting dicht de opening tussen het apparaat en het werkblad af. Als het apparaat wordt ingebouwd, dient u de onderkant van het apparaat te beschermen tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven. Installeer het apparaat niet in de buurt van deuren of onder

ramen. Anders kan het hete kookgerei van de ringen worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.

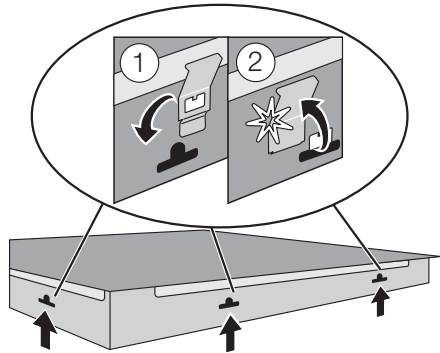
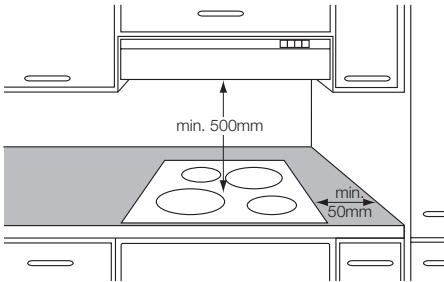
**⚠ Waarschuwing!** Risico op verwonding door elektrische stroom.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Volg het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties.
- Zorg ervoor dat de antistootbescherming correct geïnstalleerd is.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een gekwalificeerde electricien.

**⚠ Waarschuwing!** Risico op verwonding door elektrische stroom.

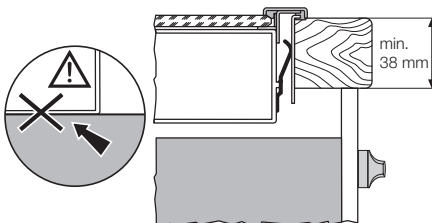
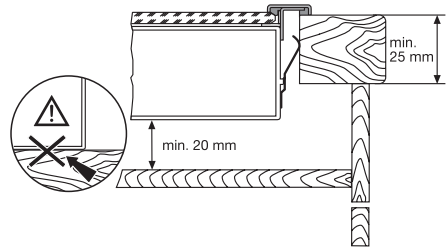
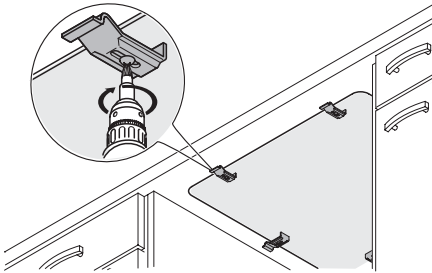
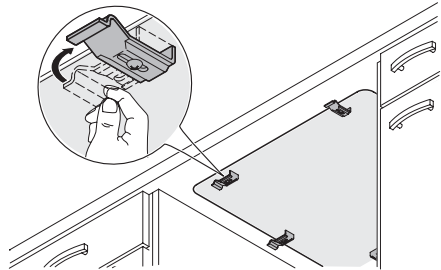
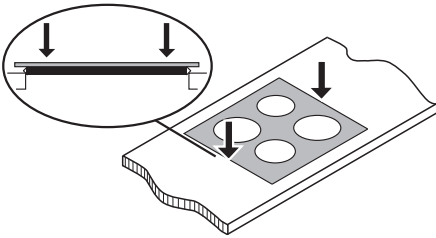
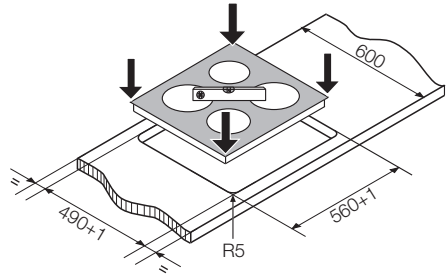
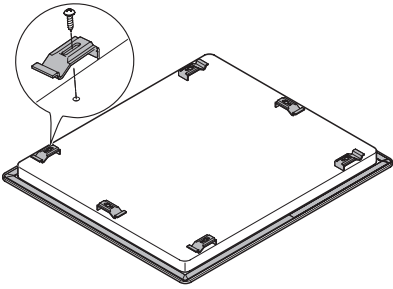
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde electricien.




## Montage



- Gebruik de trekcontlastingsklem van de kabel.
- In het geval van een eenfase- of twee-fase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het vervangen worden door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax. 90°C; of hoger). Het laatstgenoemde is verkrijgbaar via de klantenservice

Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm. Geschikte scheidingsvoorzieningen zijn onder andere stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.



Modell PAS 6000 E		Prod.Nr. 949 592 999	
Typ 55HAD54AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	6,0 kW	
PROGRESS			

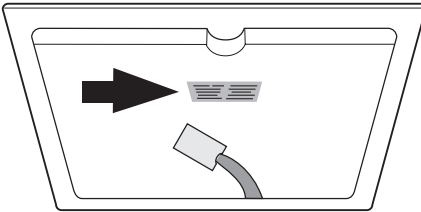
## Service

Probeer bij technische storingen eerst met behulp van de gebruiksaanwijzing (Hoofdstuk "Wat te doen als...") het probleem zelf op te lossen.

Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, dient u contact op te nemen met de klantenservice of een van onze servicepartners.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-nr. zie typeplaatje)
- Aard van de storing
- Foutmeldingen die door het apparaat worden weergegeven
- letter-cijfercombinatie van 3 tekens voor glazen keramische plaat



- Modelbeschrijving







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