



benutzerinformation
user manual
notice d'utilisation
gebruiksaanwijzing

Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic Glass Hob
Table à induction
Keramische glazen kookplaat

PAS8060E

Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Reinigung und Pflege	10
Gerätebeschreibung	3	Was tun, wenn ...	11
Bedienung des Geräts	4	Entsorgung	12
Tipps zum Kochen und Braten	9	Montageanweisung	12



Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise



Warnung! Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

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.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- 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 Einbau-

schränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz 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

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Achtung! Brandgefahr!
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie 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.

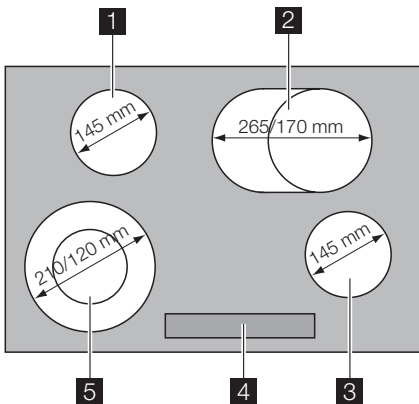
Vermeidung von Schäden am Gerät

- 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.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.

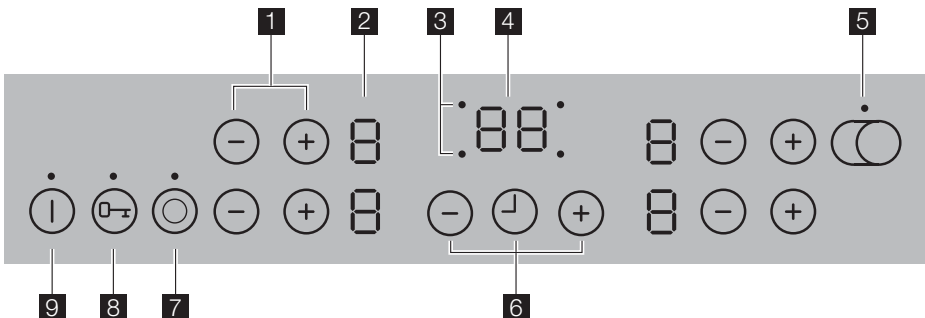
Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



1. Einkreis-Kochzone 1200W
2. Bräterzone 1500/2400W
3. Einkreis-Kochzone 1200W
4. Bedienfeld
5. Zweikreis-Kochzone 750/2200W

Ausstattung Bedienfeld



1. Kochstufenwahl
2. Anzeige
3. Kochzonenanzeigen Timer-Funktion mit Kontrolllampe
4. Timer-Anzeige mit Kontrolllampe
5. Bräterzone mit Kontrolllampe
6. Timer
7. Äußerer Kreis Ein/Aus mit Kontrolllampe
8. Verriegelung mit Kontrolllampe
9. Ein/Aus mit Kontrolllampe

Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch






Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt. Berührt werden die Sensorfelder von

4 progress



oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.


	Sensorfeld	Funktion
	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
	Einstellungen erhöhen	Kochstufe/Zeit erhöhen
	Einstellungen verringern	Kochstufe/Zeit verringern
	Timer	Timer Auswahl
	Verriegelung	Bedienfeld ver-/entriegeln
	Zweikreis Schaltung	Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten
	Bräterzone	Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten

Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Kochzone ist ausgeschaltet
	Warmhaltestufe
	Kochstufen
	Ankoch-Automatik
	Fehler
	Restwärme
	Kindersicherung
	automatische Abschaltung






Restwärmeanzeige


 **Warnung!** Warnung!
Verbrennungsgefahr durch Restwärme.
Nach dem Ausschalten brauchen die
Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen.
Restwärmeanzeige  beachten.

 Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bedienung des Geräts



Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	 2 Sekunden berühren	 / 	leuchtet
Ausschalten	 1 Sekunde berühren	 / keine	erlischt

 Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden,

sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochstufe einstellen

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	 berühren	 bis 

	Bedienfeld	Anzeige
Verringern	berühren	bis
Ausschalten	und gleichzeitig berühren	

i Die Warmhaltestufe liegt zwischen und . Sie dient zum Warmhalten von Speisen.

Äußere Heizkreise ein- und ausschalten

Durch Ein- oder Ausschalten der äußeren Heizkreise können die Heizflächen der Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

i Vor dem Einschalten eines äußeren Heizkreises muss jeweils der innere Heizkreis eingeschaltet sein.

Zweikreis-Kochzone	Sensorfeld	Kontrolllampe
Äußeren Heizkreis einschalten		1-2 Sekunden berühren leuchtet
Äußeren Heizkreis ausschalten		1-2 Sekunden berühren erlischt

Bräterzone	Sensorfeld	Kontrolllampe
Äußeren Heizkreis einschalten		1-2 Sekunden berühren leuchtet
Äußeren Heizkreis ausschalten		1-2 Sekunden berühren erlischt

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt

werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Laptop, zu verhindern.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren	(für 5 Sekunden)
Ausschalten	berühren	vorher eingestellte Kochstufe

i Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Gerätes.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	
2.	4 Sekunden berühren	

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	Gerät einschalten	
2.	4 Sekunden berühren	

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
3.	ⓘ Gerät aushalten	
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.		

ⓘ Die Kindersicherung kann nur ein- und ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe eingestellt ist.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	ⓘ Gerät einschalten	L
2.	4 Sekunden berühren	leuchtet
Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten ist die Kindersicherung weiterhin aktiv.		

ⓘ Nach dem Überwinden der Kindersicherung muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus. Kochstufe mit , von ausgehend, schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Beim Einstellen einer

	Bedienfeld	mögliche Kochstufen	Anzeige
Einschalten (nur von aus)	berühren	bis	(nach 5 Sekunden)
Ausschalten	berühren	bis /	bis
nicht verwenden	berühren	bis	bis

ⓘ Wird während des Ankochstoßes eine höhere Kochstufe gewählt, z.B. von nach , wird die Ankochzeit angepasst. Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der eingestellten Kochstufe.

ⓘ Hat die Kochzone noch Restwärme (Anzeige) wird der Ankochstoß nicht ausgeführt.

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
	0:30
	1:00
	1:40
	4:50

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Timer verwenden

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

i Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

i Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timer-Funktion mit ausgeschaltet.

Kochzone auswählen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	1 x berühren	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt
2.	1 x berühren	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt
3.	1 x berühren	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt
4.	1 x berühren	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt

i Blinkt die Kontrolllampe langsamer, erscheint die Kochstufenanzeige wieder und die Kochstufe kann wieder eingestellt oder verändert werden.

kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kontrolllampe blinkt.

i Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die

Zeit einstellen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt
2.	oder der ausgewählten Kochzone berühren	00 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	der ausgewählten Kochzone berühren	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00

Die Kontrolllampe erlischt. Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.

Zeit verändern

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	oder der ausgewählten Kochzone berühren	01 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	berühren	Akustische Quittierung.

Akustisches Signal verstummt.

Automatische Abschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden durch Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) verdeckt, ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet automatisch ab.

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

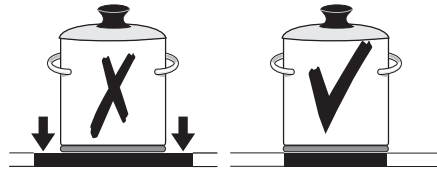
Kochzonen

- 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

i Acrylamidhinweis 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.

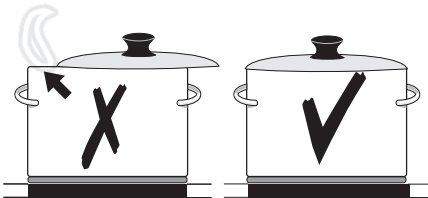


Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden 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 Kochzone aufsetzen.
- Töpfe, wenn möglich, immer mit dem 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 folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
u	Warmhalten	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1 - 2	Schmelzen	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
1 - 2	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
4 - 5	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
4 - 5	Kochen	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	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7 - 8	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle 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.

Verschmutzungen entfernen

- Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
- Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
- Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
- Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

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

Art der Verschmutzung	entfernen		
	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 Glas-keramik, lassen sich nicht mehr entfer-

nen, beeinträchtigen jedoch die Funkti-on des Gerätes nicht.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden ver-gangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Kindersicherung ist einge-schaltet L	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersiche-rung“)
	Die Verriegelung ist eingeschalt-et L	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/ entriegeln“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Automatische Abschaltung hat ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld lie-gende Gegenstände (Topf, Lap-pen o.ä.) entfernen. Gerät wie-der einschalten
Signalton ertönt bei ausgeschal-tem Gerät	Das Bedienfeld ist durch Gegen-stände ganz oder teilweise be-deckt	Gegenstände entfernen
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Be-trieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Die Ankoch-Automatik schaltet sich nicht ein	Die Kochzone hat noch Rest-wärme H	Kochzone abkühlen lassen
	Die höchste Kochstufe ist einge-stellt 9	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die An-koch-Automatik
	Die Kochstufe wurde mit dem Sensorfeld - eingestellt	1. Kochzone ausschalten 2. .Kochzone über das Sensor-feld + einstellen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lap-pen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
- leuchtet	Überhitzungsschutz der Kochzo-ne ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Koch-zone wieder einschalten
E und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausin-stallation herausnehmen) Wird E nach dem Einschalten wieder angezeigt, den Kundendienst rufen


Wenn Sie das Problem mit der oben an-gegebenen Abhilfemaßnahme nicht be-heben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kunden-dienst.

! **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

i Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des

Fachhändlers auch während der Garantiezeit 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

! **Warnung! Sicherheitshinweise**
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 und Möbeln sind einzuhalten.

Unter dem Gerät muss ein Schutzboden montiert 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.

Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.

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! Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.**

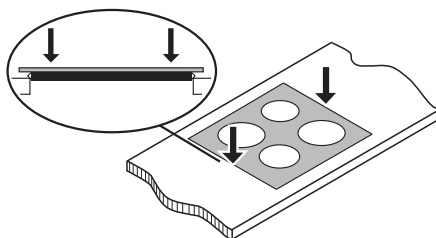
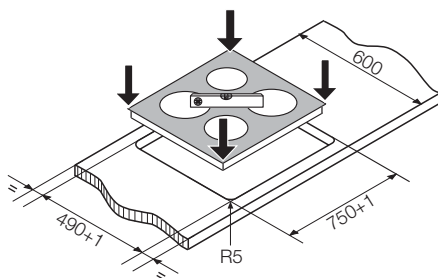
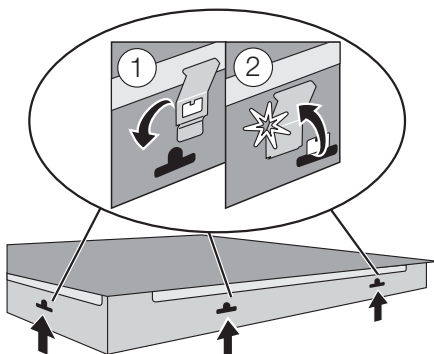
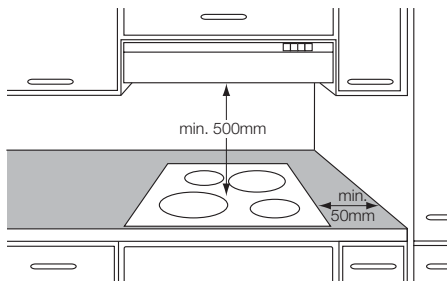
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.

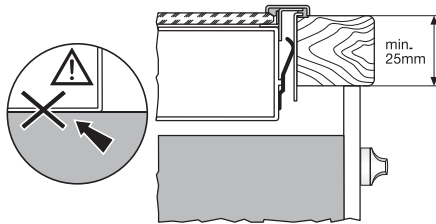
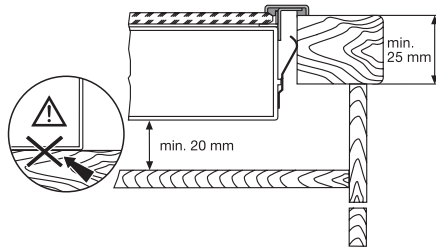
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

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

- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90°C (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°C; oder höherwertig) ersetzt werden. 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





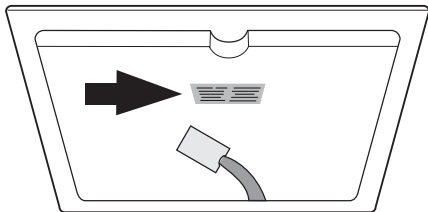
Modell PAS 8060 E		Prod.Nr. 949 593 001	
Typ 55HBD47AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,0 kW	
PROGRESS			

Service

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:

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



Contents

Safety instructions	15	What to do if ...	24
Description of the Appliance	16	Disposal	25
Operating the appliance	17	Installation Instructions	25
Tips on Cooking and Frying	21	Service	26
Cleaning and Care	23		



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.

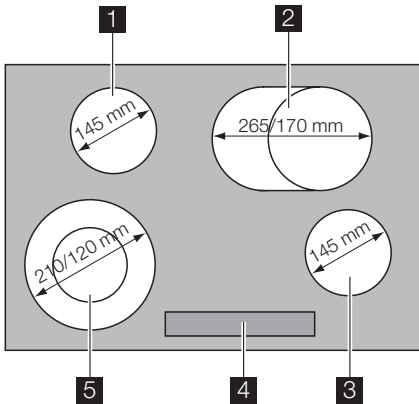
How to avoid damage to the appliance

- 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.

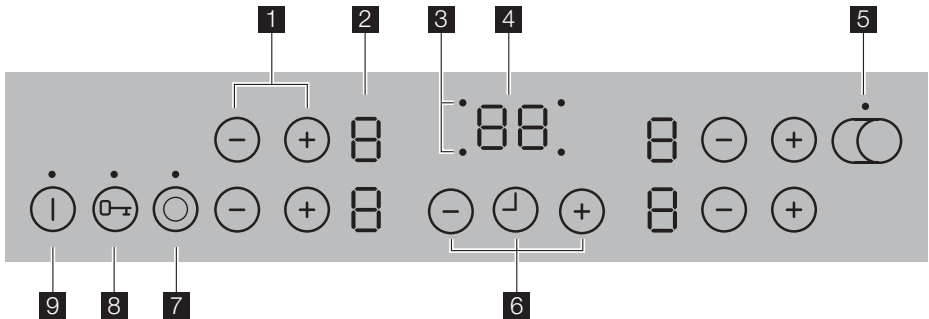
Description of the Appliance

Cooking surface layout



1. Single cooking zone 1200 W
2. Multi-purpose zone 1500/2400 W
3. Single cooking zone 1200 W
4. Control panel
5. Double ring cooking zone 750/2200 W

Control panel layout



1. Heat setting selection
2. Heat setting indicator
3. Cooking zone indicators Timer function
4. Timer display
5. Multi-purpose zone switch with pilot light
6. Timer
7. Double ring cooking zone switch with pilot light
8. Lock with pilot light
9. On/Off with power indicator

Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.

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
	Timer	Timer selection
	Lock	Locking/unlocking the control panel
	Double ring switch	Switches outside ring on and off
	Multi-purpose zone switch	To switch the outside ring on and off

Displays

Display	Description
	Cooking zone is switched off
	Keep warm setting is set
	Heat setting is set
	Automatic warm-up function is activated
	Malfunction has occurred
	Cooking zone is still hot
	Lock/child safety device is engaged
	Switch off is active.

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

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

Operating the appliance

Switching the appliance on and off



	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch for 2 seconds	/	lights up
Switch off	Touch for 1 second	/ none	goes out




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	to
To decrease	Touch	to



	Control panel	Indicator
To switch off	Touch  and  at the same time	



i The keep warm setting  lies between  and . It is used to keep food warm.

Switching the outside ring on and off

By switching the outside rings on or off, the effective heating surface can be matched to the size of the cookware.

i Before an outside ring can be switched on, the inside ring must be switched on.




Double ring cooking zone	Sensor field	Pilot light
To switch on outside ring	Touch  for 1-2 seconds	is lit
To switch off outside ring	Touch  for 1-2 seconds	goes out

Roasting zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on outside ring	Touch  for 1-2 seconds	is lit
To switch off outside ring	Touch  for 1-2 seconds	goes out

Locking/unlocking the control panel


The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any


time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

















	Control panel	Display
Switch on	Touch 	 (for 5 seconds)
Switch off	Touch 	previously set heat setting




i When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the automatic warm-up function


All cooking zones are equipped with an automatic warm up function. When setting a heat setting using , when starting from

, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

	Control panel	Possible heat settings	Display
Switch on (only when starting at )	Touch 	 to 	 (after 5 seconds)
Switch off	Touch 	 to  / 	 to 
Not used	Touch 	 to 	 to 

i If during the automatic warm up  a higher heat setting is selected, e.g. from  to , the automatic warm up is adjusted.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.


i If there is still residual heat on the cooking zone (display ), the automatic warm up is not performed.

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
0	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

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.	① Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)	0
2.	Touch  for 4 seconds	L

The child safety device is switched on.

Switching off the child safety device



Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)	L
2.	Touch  for 4 seconds	 lights up
3.	① Switch appliance off.	

The child safety device is switched off.

 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.	① Switch appliance on	L
2.	Touch  for 4 seconds	 lights up

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 it-self off.









Using the timer

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

i If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

i If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

Selecting a cooking zone




Step	Control panel	Display
1.	Touch  once	Pilot light of the first cooking zone flashes 
2.	Touch  once	Pilot light of the second cooking zone flashes 
3.	Touch  once	Pilot light of the third cooking zone flashes 
4.	Touch  once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes 

i If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting can be set or modified.

of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.



i If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time

Setting the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select  cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flashes
2.	Touch  or 	00 to 99 minutes




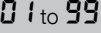
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Switching off the timer function

Step	Control panel	Indicator
1.	Select  cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster. Time remaining is displayed
2.	Touch 	The time remaining counts backwards to 00 .


The pilot light goes out.
The Timer function for the selected cooking zone is switched off.

Changing the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select  cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch  or 	 minutes

After a few seconds, the pilot light flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	Select  cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch 	Acoustic signal to acknowledge.

Acoustic signal stops.



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 approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.

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

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

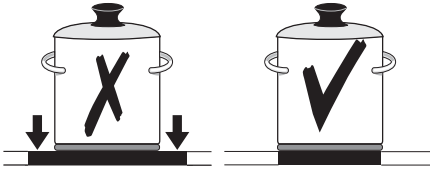
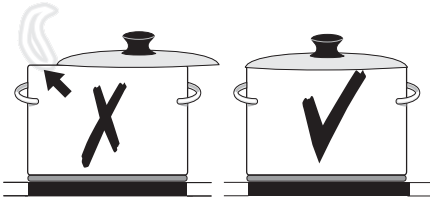
Information on acrylamides





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.


Energy saving



-  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.


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		
	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
3-4	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
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

Heat setting	Cooking process	Suitable for	Cooking time	Tips/Hints
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		

Cleaning and Care

 **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 *
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

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

 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 	Deactivate child safety device (See the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	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 lock is switched on 	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
The residual heat indicator is not displaying anything	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 automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone 	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set 	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
	The heat setting was set using the sensor field 	1. Switching off the cooking zone 2. Set the cooking zone using the sensor field 
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
 is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
 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,  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.

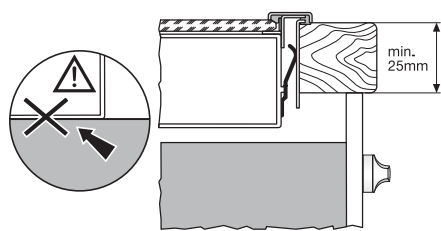
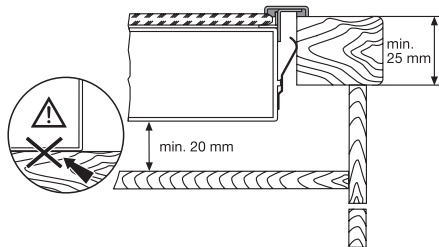
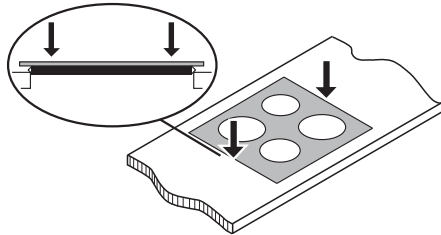
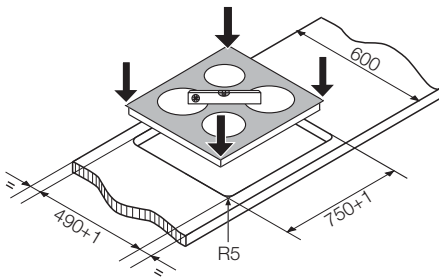
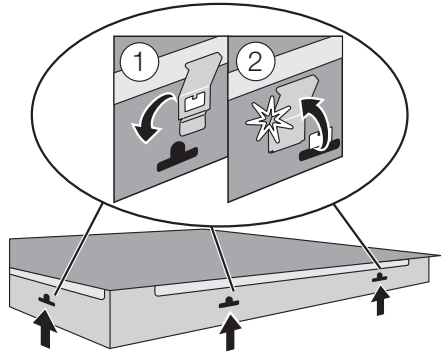
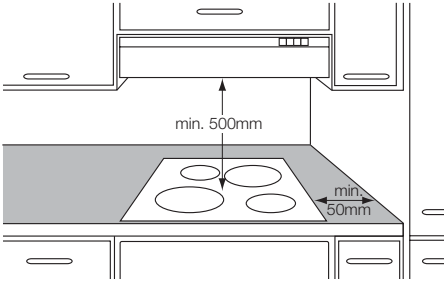
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

 **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



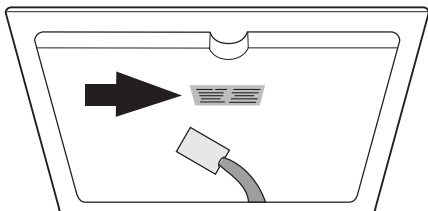
Modell PAS 8060 E		Prod.Nr. 949 593 001	
Typ 55HBD47AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,0 kW	
PROGRESS			

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:



- Model description
- 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

Sommaire

Consignes de sécurité	28	Que faire si	38
Description de l'appareil	29	Mise au rebut	39
Utilisation de l'appareil	31	Instructions d'installation	39
Conseils de cuisson et de rôtissage	35	Service Après-vente	41
Nettoyage et entretien	37		



Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

⚠ Avertissement Veuillez respecter ces consignes. Dans le cas contraire, tout dommage dû au non-respect de ces avertissements ne sera pas pris en compte par la garantie.

Utilisation

- 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 et le rôtissage d'aliments à usage domestique.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité pour les enfants

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

Sécurité générale

- 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. Attention ! Risque d'incendie!
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Mettre les zones de cuisson hors fonctionnement 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 hors fonctionnement 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.

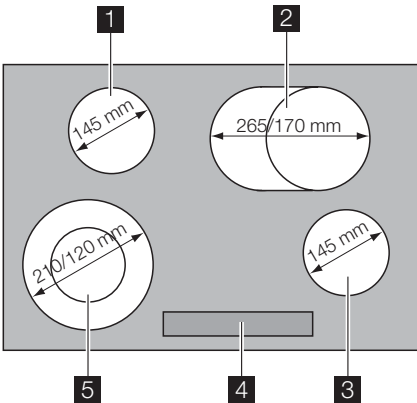
Pour éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant 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 con-

- sumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- 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.

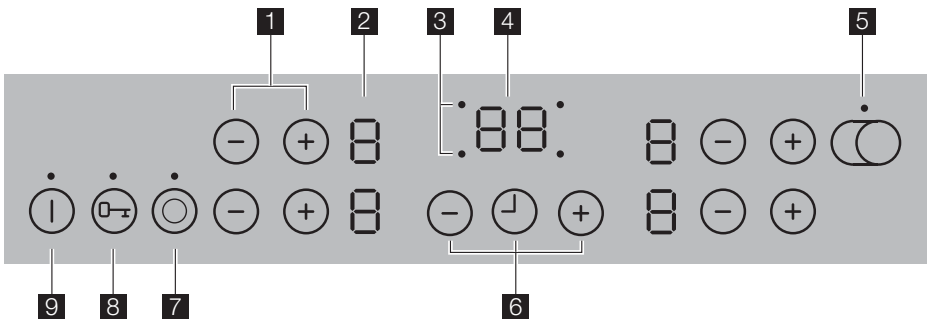
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1. Zone de cuisson 1200 W
2. Zone de rôtissage 1500/2400 W
3. Zone de cuisson 1200 W
4. Panneau de commandes
5. Zone de cuisson à double circuit 750/2200 W

Bandeau de commande










1. Sélection du niveau de cuisson
2. Indicateur du niveau de cuisson
3. Voyants de foyers / Minuteur
4. Affichage du minuteur
5. Mise en fonctionnement de la zone de rôtissage avec indicateur
6. Minuteur
7. Mise en fonctionnement de la zone de cuisson à double circuit avec indicateur
8. Verrouillage avec indicateur
9. Marche/Arrêt avec indicateur d'alimentation









Touches sensibles

L'appareil est doté de touches sensibles. Les fonctions sont activées en appuyant sur ces touches et confirmées par des affichages et des signaux sonores.

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

Touche sensible		Fonction
	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt
	Augmenter les réglages	Augmenter le niveau/temps de cuisson
	Réduire les réglages	Réduire le niveau/temps de cuisson
	Minuteur	Sélection Minuteur
	Verrou	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes
	Commande de la zone de cuisson à double circuit	Activation et désactivation du circuit extérieur
	Commande de la zone de rôtissage	Activation et désactivation du circuit de cuisson extérieur


Affichages

Affichage	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt
	Position de maintien au chaud
	Niveaux de cuisson
	Fonction de la cuisson automatique
	Erreur
	Chaleur résiduelle
	Sécurité enfants
	Coupure automatique

Indicateurs 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. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle .



Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.










Utilisation de l'appareil




Mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil

	Panneau de commandes	Affichage	Voyant de contrôle
Mettre en fonctionnement	Effleurer  pendant 2 secondes	 / 	s'allume
Mettre l'appareil hors tension	Appuyez légèrement sur  pendant une seconde	 / aucun	disparaît

- i** Après la mise en fonctionnement, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt.

Réglage du niveau de cuisson





	Panneau de commandes	Indicateur
Augmenter	Effleurer 	 à 
Réduire	Effleurer 	 à 
Mettre à l'arrêt	Effleurer simultanément   et	

- i** La position de maintien au chaud  se situe entre  et . Elle est utilisée pour maintenir les aliments au chaud.

Activation et désactivation des circuits de cuisson extérieurs

La possibilité de pouvoir activer ou désactiver les circuits de cuisson extérieurs permet d'adapter la superficie de cuisson à la dimension du récipient de cuisson.



- i** Avant d'activer un circuit de cuisson extérieur, activez d'abord le cuisson intérieur correspondant.

Zone de cuisson à double circuit	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activer le circuit de cuisson extérieur	Effleurer  pendant 1 à 2 secondes	est allumé
Désactiver le circuit de cuisson extérieur	Effleurer  pendant 1 à 2 secondes	disparaît
Activation de la zone de rôtissage	Touche sensitive	Voyant Marche
Activer le circuit de cuisson extérieur	Effleurer  pendant 1 à 2 secondes	est allumé
Désactiver le circuit de cuisson extérieur	Effleurer  pendant 1 à 2 secondes	disparaît

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes

A tout moment de la cuisson, la zone tactile, à l'exception de la zone Marche/Arrêt, est

verrouillée pour empêcher une modification des réglages, par exemple lors du nettoyage de la table.

	Panneau de commandes	Affichage
Mettre en fonctionnement	Effleurer 	 (pendant 5 secondes)

	Panneau de commandes	Affichage
Mettre l'appareil hors tension	Effleurer $\ominus \rightarrow$	réglage de niveau de cuisson précédemment sélectionné

- i** Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de l'appareil.

Utilisation de la fonction de cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction de cuisson automatique. Lors du réglage du niveau de cuisson avec \oplus , à

partir de $\boxed{0}$, la zone de cuisson est activée à la puissance maximum pendant un certain temps puis permute automatiquement au niveau de cuisson sélectionné.

	Panneau de commandes	Niveaux de réglage possibles	Affichage
Mise en fonctionnement (démarrage uniquement à partir de $\boxed{0}$)	Effleurer \oplus	$\boxed{1}$ à $\boxed{8}$	\boxed{A} (au bout de 5 secondes)
Mettre l'appareil hors tension	Effleurer \ominus	$\boxed{8}$ à $\boxed{1}$ / $\boxed{0}$	$\boxed{8}$ à $\boxed{0}$
Inutilisé	Effleurer \ominus	$\boxed{9}$ à $\boxed{0}$	$\boxed{9}$ à $\boxed{0}$

- i** Si un niveau de cuisson supérieur est sélectionné \boxed{A} lors de la cuisson automatique, par ex. de $\boxed{3}$ à $\boxed{5}$, la cuisson automatique est ajustée.

Lorsque la cuisson automatique est sélectionnée, sa durée de fonctionnement dépend du niveau cuisson sélectionné.




- i** En présence de chaleur résiduelle sur la zone de cuisson (affichage \boxed{H}), la cuisson automatique n'est pas activée.

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement de la cuisson automatique [min:sec]
$\boxed{0}$	0:30
$\boxed{1}$	1:00
$\boxed{2}$	1:40
$\boxed{3}$	4:50
$\boxed{4}$	6:30
$\boxed{5}$	10:10
$\boxed{6}$	2:00
$\boxed{7}$	3:30
$\boxed{8}$	4:30
$\boxed{9}$	---

Utilisation de la sécurité enfant




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

Activer la sécurité enfants

Étape	Panneau de commandes	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en fonctionnement. (Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson)	
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	

La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Étape	Panneau de commandes	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en fonctionnement. (Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson)	
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	 s'allume

① Mettre à l'arrêt l'appareil.




La sécurité enfants est désactivée.

i La sécurité enfants peut être activée et désactivée uniquement en l'absence de tout réglage de niveau de cuisson.

Briker la sécurité enfants

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



cuisson ; elle se réactive lors de la mise à l'arrêt.

Étape	Panneau de commandes	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche	
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	 s'allume

Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. Après la mise à l'arrêt de l'appareil, 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, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.









Utilisation du minuteur

Fonction	Condition requise	Résultat après écoulement de la durée sélectionnée
Arrêt automatique	Un niveau de cuisson est réglé	signal sonore  clignote Zone de cuisson se désactive
Minuteur	zones de cuisson non utilisées	signal sonore  clignote

i Si un niveau de cuisson et le minuteur sont sélectionnés pour cette zone, la zone de cuisson est mise à l'arrêt après écoulement de la durée définie.

i Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, le minuteur est également mis à l'arrêt.

Sélection d'une zone de cuisson

Étape	Panneau de commandes	Affichage	
1.	Appuyer  une fois	L'indicateur de la première zone clignote	
2.	Appuyer  une fois	L'indicateur de la deuxième zone clignote	
3.	Appuyer  une fois	Le voyant de la troisième zone clignote	
4.	Appuyer  une fois	L'indicateur de la quatrième zone clignote	

i Lorsque l'indicateur clignote plus lentement, il est possible de régler ou de modifier le niveau de cuisson.

i Lorsque la fonction minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson,

le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au bout de quelques secondes et l'indicateur correspondant clignote.

Régler l'heure du jour



Étape	Panneau de commandes	Indicateur
1.	Sélectionner la  zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Effleurer  ou 	00 jusqu'à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, l'indicateur clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.




Mettre à l'arrêt le minuteur

Étape	Panneau de commandes	Indicateur
1.	Sélectionner la  zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	Effleurer 	Le temps restant est décompté jusqu'à 00 .

Le voyant de contrôle s'éteint.

La fonction Minuteur de la zone de cuisson sélectionnée est à l'arrêt.

Modifier l'heure courante


Étape	Panneau de commandes	Indicateur
1.	Sélectionner la  zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	Effleurer  ou 	0 1 jusqu'à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, l'indicateur clignote plus lentement.


La durée est réglée.

Le décompte commence.

Afficher le temps restant d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionner la  zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
Au bout de quelques secondes, l'indicateur clignote plus lentement.		

Désactiver le signal sonore

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Effleurer 	Signal sonore reconnu.
Le signal sonore s'interrompt.		



Coupeure automatique









Plan de cuisson

- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension du plan de cuisson, ce dernier s'éteint automatiquement.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes (par un torchon etc) pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la table de cuisson se met à l'arrêt

automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

Zones de cuisson

Si l'une des zones 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 à l'arrêt automatiquement.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone de cuisson sur .

Niveau de cuisson	Désactivation après
 ,  - 	6 heures
 - 	5 heures
	4 heures
 - 	1,5 heures

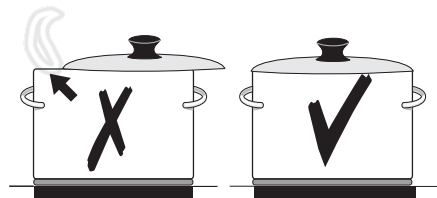
Conseils de cuisson et de rôtissage

Conseils relatifs à l'acrylamide

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.

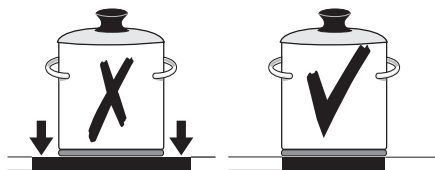
que difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.


Economie d'énergie






Ustensiles de cuisine

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond 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 vitrocérami-




-  Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.

-  Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.
-  Eteignez le foyer 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 du foyer de cuisson.

Exemples de cuisson


Les informations sont ici données à titre indicatif.


Niveau de cuisson	Processus de cuisson	Convient pour	Durée de cuisson	Conseils
0		Position Off (arrêt)		
	Garder au chaud	Conserver les aliments au chaud	selon les besoins	Recouvrir
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	Riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des 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	Cuire des légumes et du poisson à la vapeur, braiser de la viande	20-45 min.	Pour les légumes, ajouter une faible quantité de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	Porter à ébullition	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	Utiliser une faible quantité de liquide, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pomme de terre
		Quantités plus importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Jusqu'à 3 l de liquide plus ingrédients

Niveau de cuisson	Processus de cuisson	Convient pour	Durée de cuisson	Conseils
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	Frire en douceur	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson forte	Pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks, Flädle (crêpes pour garnir la soupe)	5-15 min. par poêle	Retourner à mi-cuisson
9	Bouillir Saisir Frire	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, boeuf en daube), cuire des frites		

Nettoyage et entretien

 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.

 **Avertissement** Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs risquent d'endommager l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau additionnée d'un peu de détergent liquide.

 **Avertissement** Les résidus de produits de nettoyage sont susceptibles 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	Éliminez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
sucres, mets contenant du sucre	oui	---	un grattoir *
matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	un grattoir *
traces de calcaire et d'eau	---	oui	produit de nettoyage spécial vitrocéramique ou acier inoxydable *

Type de salissure	Éliminez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
éclaboussures de graisse	---	oui	produit de nettoyage spécial vitrocéramique ou acier inoxydable *
légère décoloration du métal	---	oui	produit de nettoyage spécial vitrocéramique ou acier inoxydable *






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

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


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.

Que faire si


Symptôme	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	Remettre l'appareil en marche.
	La sécurité enfants est activée L	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément	N'effleurer qu'une seule touche sensible à la fois
	Le dispositif d'arrêt automatique du four s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en marche
	La sécurité enfants est activée L	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en marche
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est mis à l'arrêt	Le bandeau de commande est entièrement ou en partie recouvert.	Retirer les objets.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après vente.
La fonction de cuisson automatique ne se met pas en fonctionnement	La chaleur résiduelle est encore active sur la zone de cuisson H	Laissez refroidir la zone de cuisson.
	Le niveau de cuisson maximum est réglé 9	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de cuisson automatique

Symptôme	Cause possible	Solution
	Le niveau de cuisson a été réglé avec la touche sensitive 	1. Mettez à l'arrêt la zone de cuisson 2. Sélectionnez la zone de cuisson 
Un signal sonore retentit et l'appareil se met sous tension puis se met à l'arrêt ; au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit	La touche On/Off a été recouverte, par exemple par un torchon	Ne posez aucun objet sur le bandeau de commande
 est allumé	La protection contre la surchauffe de la zone de cuisson a été déclenchée	Éteindre la zone de cuisson. Mettez de nouveau la zone de cuisson en fonctionnement
 et le nombre sont affichés	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 à votre Service Après Vente.

 **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles

de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

 En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du concessionnaire 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'espa-

ce 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.

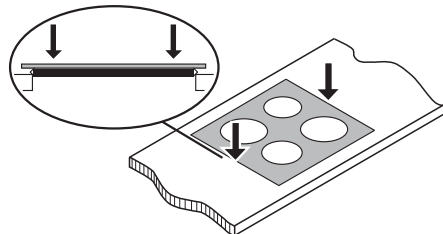
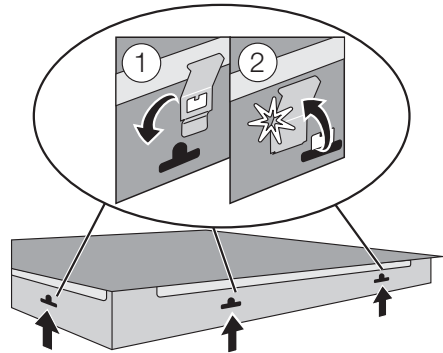
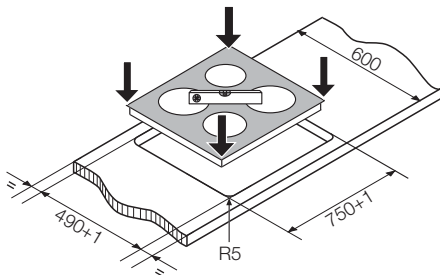
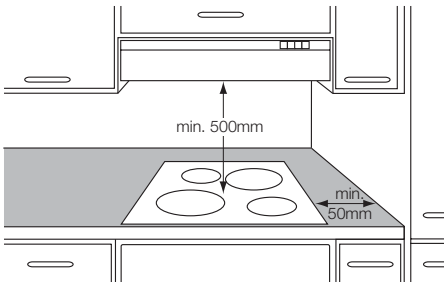
- ⚠ Avertissement** Le courant électrique peut provoquer des blessures.
- La borne d'alimentation est sous tension.
 - Mettez la borne d'alimentation hors tension.
 - Suivez le schéma électrique.
 - Observez les consignes de sécurité électro-techniques.
 - Garantissez une protection anti-chocs grâce à une installation correcte.
 - Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.

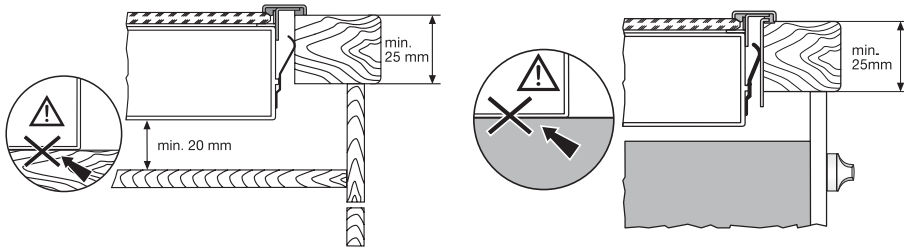
- ⚠ Avertissement** Le courant électrique peut provoquer des blessures.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.





- 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.

Ensemble





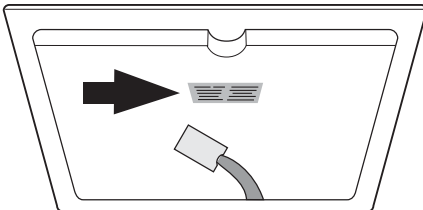
Modell PAS 8060 E		Prod.Nr. 949 593 001	
Typ 55HBD47AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,0 kW	
PROGRESS		 	

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 de votre magasin vendeur.

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



- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série
(N° S (- voir plaque signalétique))
- Type d'anomalie de fonctionnement
- Tout message d'erreur affiché à l'écran
- combinaison de trois chiffres lettre-numéro pour table de cuisson vitrocéramique

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	42	Hulp bij storingen ...	51
Beschrijving van het apparaat	43	Afvalverwerking	52
Bediening van het apparaat	45	Installatie-instructies	53
Kook- en braadtips	49	Service	54
Reiniging en onderhoud	50		



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 gebruikt

- 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.

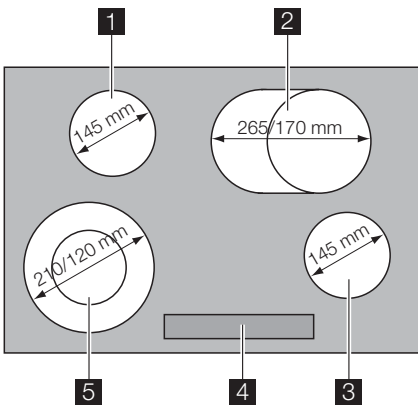
- De rand van de glazen keramische plaat kan worden beschadigd als het kookgerei hier tegen wordt geslagen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of beschadigde bodems, kunnen krasen veroorzaken op het glazen oppervlak als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Voorwerpen die smelten 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.

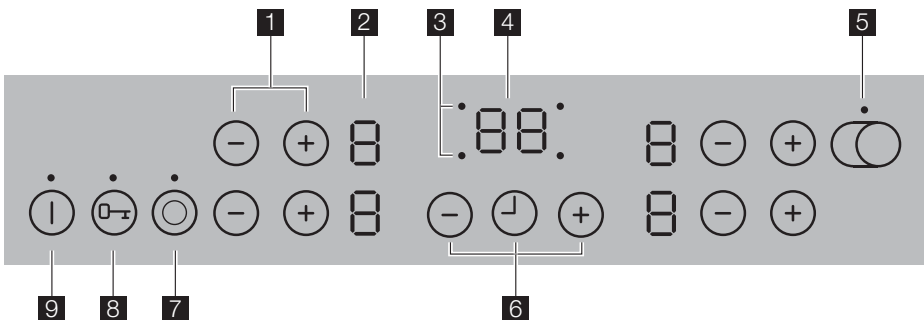
Beschrijving van het apparaat

Indeling kookplaat



1. Enkele kookzone 1200 W
2. Braadzone 1500/2400 W
3. Enkele kookzone 1200 W
4. Bedieningspaneel
5. Tweekringskookzone 750/2200 W

Uitrusting bedieningsveld



1. Kookstand kiezen
2. Indicator kookstand
3. Indicatielampjes kookzone/timerfunctie
4. Timerdisplay
5. Schakelaar braadzone met controlelampje
6. Timer
7. Schakelaar tweekringskookzone met controlelampje
8. Vergrendeling met controlelampje
9. Aan/Uit met stroomindicatie

Druksensorvelden

Het apparaat wordt bediend door druksensorvelden. De functies worden bediend door druksensorvelden en bevestigd door indicaties en geluidssignalen.

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

Sensorveld		Functie
ⓘ	Aan/Uit	Apparaat in- en uitschakelen
+	Instellingen verhogen	Kookstand/-tijd verhogen
-	Instellingen verlagen	Kookstand/-tijd verlagen
⏸	Timer	Keuze timer
⊞	Vergrendeling	Bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen
⊞	Schakelaar tweekringskookzone	Schakelt buitenste ring in- of uit
⊞	Schakelaar braadzone	Om de buitenste ring in- of en uit te schakelen

Display

Indicatie	Beschrijving
⊞	Kookzone is uitgeschakeld
⊞	Warmhoudstand
⊞ - ⊞	Kookstanden
R	Tijd die nodig is voor het aan de kook brengen
E	Fout
H	Restwarmte
L	Kinderbeveiliging
-	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 **H**.

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

Bediening van het apparaat




Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningspaneel	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	 2 seconden aanraken	 / 	gaat branden
Uitschakelen	 1 seconde aanraken	 / geen	gaat uit

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	Indicatie
Om te verhogen	aanraken 	 tot 
Om te verlagen	aanraken 	 tot 
Uitschakelen	 en  tegelijk aanraken	



i De warmhoudstand  bevindt zich tussen  en . De warmhoudzone is bedoeld om gerechten warm te houden.

De buitenste ring in- of uitschakelen

Door de buitenste ringen in of uit te schakelen kan het verwarmingsvlak worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.

i Voordat de buitenste ring ingeschakeld kan worden, moet de binnenste ring worden ingeschakeld.

Twee kringskookzone	Sensorveld	Controlelampje
Buitenste verwarmingskring inschakelen	 1-2 seconden aanraken	brandt
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	 1-2 seconden aanraken	gaat uit

Braadzone	Sensorveld	Stroomindicatie
Buitenste verwarmingskring inschakelen	 1-2 seconden aanraken	brandt
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	 1-2 seconden aanraken	gaat uit

Bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen


Het bedieningspaneel, kan met uitzondering van het sensorveld "Aan/Uit", op ieder ge-


wenst moment worden vergrendeld om te voorkomen dat de instellingen worden gewijzigd, bijv. door met een doek over het paneel te vegen.

	Bedieningspaneel	Indicatie
Inschakelen	aanraken 	 (circa 5 seconden)
Uitschakelen	aanraken 	vooraf ingestelde kookstand




i Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

De automatische opwarmfunctie gebruiken

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatische opwarmfunctie. Tijdens het instellen van een kookstand met , tijdens het


starten van , schakelt de kookzone gedurende een bepaalde periode over naar volledig vermogen en vervolgens automatisch weer terug naar de ingestelde kookstand.











	Bedieningspaneel	Mogelijke kookstanden	Indicatie
Inschakelen (alleen bij het starten op )	aanraken 	 tot 	 (na 5 seconden)
Uitschakelen	aanraken 	 tot  / 	 tot 
Niet gebruikt	aanraken 	 tot 	 tot 

i Als tijdens de automatische opwarmfunctie  een hogere kookstand wordt geselecteerd, bijv. van  tot , wordt de automatische opwarmfunctie aangepast.

matische opwarmfunctie niet uitgevoerd.

De duur van de automatische opwarmfunctie is afhankelijk van de gekozen kookstand.





i Als de kookzone nog steeds restwarmte (display ) produceert, wordt de auto-

Kookstand	Duur van de automatische opwarmfunctie (min:sec)
	0:30
	1:00
	1:40
	4:50
	6:30
	10:10
	2:00
	3:30
	4:30
	---

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt het ongewenste gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	 Apparaat inschakelen. (Stel geen kookstand in.)	
2.	 4 seconden aanraken	

De kinderbeveiliging is ingeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	① Apparaat inschakelen. (Stel geen kookstand in.)	
2.	 4 seconden aanraken	 gaat branden
3.	① Apparaat uitschakelen.	

De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

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

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

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

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	① Apparaat inschakelen	
2.	 4 seconden aanraken	 gaat branden

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









De timer gebruiken

Functie	Voorwaarde	Resultaat na het verstrijken van de tijd
Automatische uitschakeling	een kookstand is ingesteld	geluidssignaal  knippert Kookzone schakelt uit
Kookwekker	kookzones niet in gebruik	geluidssignaal  knippert

i Als naast het instellen van de kookstand voor deze kookzone een kookwekker wordt ingesteld, zal de kookzone na het verstrijken van de tijd worden uitgeschakeld.

i Als een kookzone wordt uitgeschakeld, wordt de ingestelde timerfunctie ook uitgeschakeld.

Een kookzone selecteren

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 één keer aanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knippert 
2.	 één keer aanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knippert 
3.	 één keer aanraken	Controlelampje van de derde kookzone knippert 
4.	 één keer aanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knippert 

i Als het controlelampje langzamer begint te knipperen, kan de kookstand ingesteld of gewijzigd worden.

i Als andere timerfuncties zijn ingesteld, zal na een paar seconden de kortste

resterende tijd van alle timerfuncties worden weergegeven en het overeenkomstige controlelampje beginnen te knipperen.

Tijd instellen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Selecteer kookzone 	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	 of aanraken 	00 tot 99 minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.
De tijd is ingesteld.
De tijd begint af te tellen.

De timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Selecteer kookzone 	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt weergegeven
2.	aanraken 	De resterende tijd telt af tot 00 .

Het controlelampje gaat uit.
De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone wordt uitgeschakeld.

Dagtijd veranderen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Selecteer kookzone 	Het controlelampje voor de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven
2.	 of aanraken 	01 tot 99 minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.
De tijd is ingesteld.
De tijd begint af te tellen.

De resterende tijd voor een kookzone weergeven

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Selecteer kookzone 	Het controlelampje voor de geselecteerde kookzone knippert sneller De resterende tijd wordt weergegeven

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.

Het geluidssignaal uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Geluidssignaal
1.	aanraken 	Geluidssignaal om te bevestigen.

Geluidssignaal stopt.

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 bedekt (een pan, doeken, enz.), klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Als alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ongeveer 10 seconden automatisch uit 10 seconden.

Kookzones

Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de kook-

stand niet wordt gewijzigd, schakelt de desbetreffende kookzone automatisch uit.  verschijnt. Voordat u deze kookzone opnieuw gebruikt, moet de kookzone worden ingesteld op .

Kookstand	Uitschakeling na
 ,  - 	6 uur
 - 	5 uur
	4 uur
 - 	1,5 uur

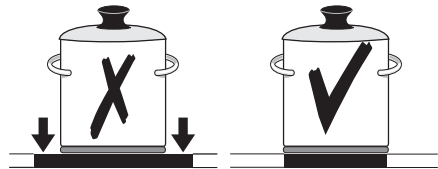
Kook- en braadtips





Aanwijzing met betrekking tot acrylamide

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.

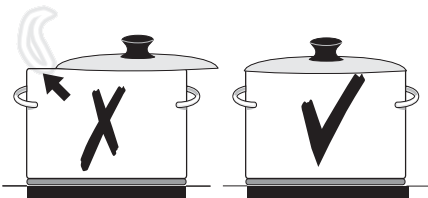
Kookgerei

- 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.

Kookstand	Kookproces	Geschikt voor	Bereidingsduur	Aanwijzingen/ tips
0		uit-stand		
	Warm houden	Bereide gerechten warmhouden	Naar behoefte	Afdekken
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 bij 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	Koken	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik weinig vloeistof, bijv.: max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
		Bereiden van grotere hoeveelheden levensmiddelen, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Licht gebraden	Gebraden kalfslappen, kalfsvlees cordon bleu, rissoles, sauzen, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	Gelijkmatig gebraden	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
7-8	Door-en-door gebraden	Opgebakken aardappelen, lendebeefstukken, flädle (pannenkoeken voor het garneren van soep)	5-15 min. per pan	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
9	Koken Schoeien Frituren	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

Reiniging en onderhoud

 **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte.

beschadigen het apparaat. Reinig met water en afwasmiddel.

 **Waarschuwing!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmaterialen

⚠ 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.

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.

Soort vuil	Verwijder		
	onmiddellijk	als het apparaat is afgekoeld	gebruik
suiker, levensmiddelen waarin suiker zit	ja	---	een schraper *
plastic, dunne folie	ja	---	een schraper *
kalkaanslag en wateringen	---	ja	reinigingsmiddel voor glazen keramische plaat of roestvrijstaal *
vetspatten	---	ja	reinigingsmiddel voor glazen keramische plaat of roestvrijstaal *
verkleuring glanzende metalen	---	ja	reinigingsmiddel voor glazen keramische plaat of roestvrijstaal *

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

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.

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

Hulp bij storingen ...

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.
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld L	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	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 kinderbeveiliging is ingeschakeld 	Verwijder eventuele voorwerpen (pannen, doeken, enz.) die op het bedieningspaneel liggen. Schakel het apparaat opnieuw in
Een geluidssignaal klinkt als het apparaat wordt uitgeschakeld	Het bedieningspaneel is geheel of deels bedekt met voorwerpen.	Verwijder voorwerpen.
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.
De automatische opwarmfunctie schakelt niet automatisch in	De kookzone geeft nog steeds restwarmte af 	Laat de kookzone afkoelen
	De hoogste kookstand is ingesteld 	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie
	De kookstand is ingesteld met behulp van het sensorveld 	1. De kookzone uitschakelen 2. Stel de kookzone in met het sensorveld 
Een geluidssignaal klinkt en het apparaat schakelt automatisch in en vervolgens weer uit; na 5 seconden klinkt een ander geluidssignaal	Het aan/uit-sensorveld is bedekt, bijv. door een doek	Plaats geen voorwerpen op het bedieningspaneel
 brandt	Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is ingeschakeld	Kookzone uitschakelen. Schakel de kookzone opnieuw in
 en het nummer wordt weergegeven	Elektronische fout	Koppel het apparaat een paar minuten van het lichtnet los (haal bij uw huis de zekering uit de zekeringkast) Als u het apparaat weer inschakelt en  weer wordt weergegeven, dient u contact op te nemen met 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 installatie 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.

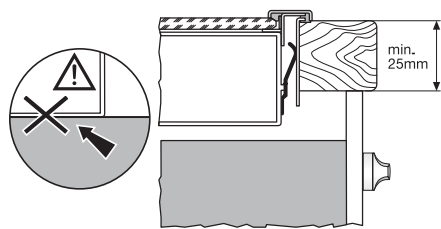
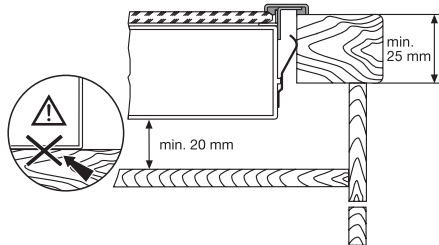
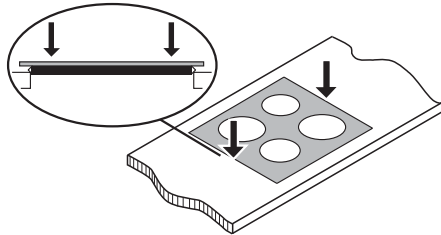
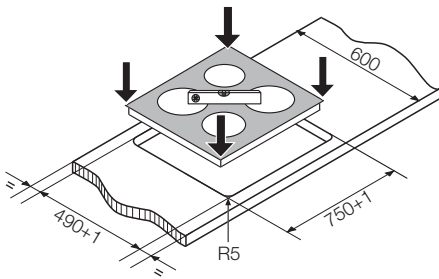
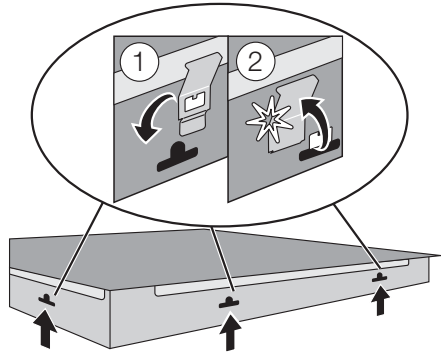
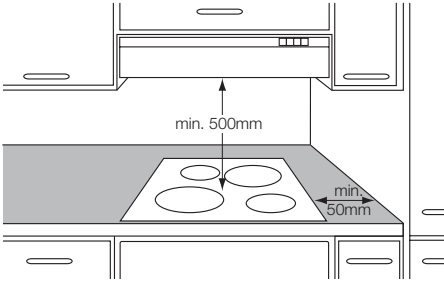
- Zorg ervoor dat de antistootbescherming correct geïnstalleerd is.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien.

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

- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik de trekontlastingsklem van de kabel.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-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.

Montage



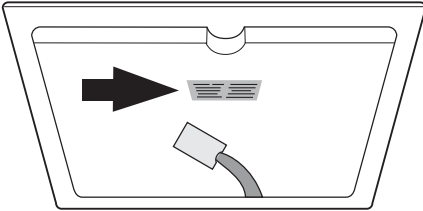
Modell PAS 8060 E		Prod.Nr. 949 593 001	
Typ 55HBD47AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,0 kW	
PROGRESS			

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:



- Modelbeschrijving
- 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

www.progress-hausgeraete.de