



[de] Montage- und Gebrauchsanweisung

[en] Instructions for installation and use

[fr] Prescriptions de montage et mode D'emploi

[nl] Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing

[it] Istruzioni di montaggio e D'uso

[sv] Monterings- och bruksanvisningar

[es] Montaje y modo de empleo

[hr] Uputstva za montažu i uporabu

[si] Navodila za montažo in uporabo

Kochfeld	5RE64360
Hob	5RE64360
Table de cuisson	5RE64360
Kookplaat	5RE64360
Piano di cottura	5RE64360
Häll	5RE64360
Placa de cocción	5RE64360
Ploča za kuhanje	5RE64360
Kuhalna plošča	5RE64360

Inhalt

1. Vorbemerkung	1
1.1 Sicherheitshinweise.....	1
1.2 Einbau	1
1.2.1 Stromschlaggefahr	1
1.2.2 Schnittverletzungsgefahr.....	1
1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise	1
1.3 Betrieb und Wartung	2
1.3.1 Stromschlaggefahr	2
1.3.2 Gesundheitsgefahren.....	2
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen	2
1.3.4 Schnittverletzungsgefahr.....	3
1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise	3
2. Produktvorstellung	6
2.1 Ansicht von oben	6
2.2 Bedienfeld	6
2.3 Produktinformationen	6
2.4 Funktionsprinzip	6
2.5 Bevor Sie Ihr neues Cerankochfeld verwenden.....	7
2.6 Technische Daten.....	7
3. Bedienung des Produkts	7
3.1 Sensortasten.....	7
3.2 Wahl des geeigneten Kochgeschirrs	8
3.3 Verwendung des Kochfelds	8
3.3.1 Zu Beginn des Kochvorgangs	8
3.3.2 Zum Abschluss des Kochvorgangs	9
3.3.3 Sperren der Bedienelemente.....	9
3.3.4 Steuerung mittels Timer.....	10
3.3.5 Überhitzungsschutz	12
3.3.6 Restwärmewarnung.....	12
3.3.7 Standard-Betriebsdauer	12
4. Empfehlungen zur Verwendung des Kochfelds	13
4.1 Kochtipps	13
4.1.1 Sieden, Kochen von Reis	13
4.1.2 Braten von Steaks.....	13
4.1.3 Pfannenrühren.....	13
5. Einstellung der Heizleistung	14
6. Reinigung und Pflege	14
7. Hinweise und Empfehlungen	16
8. Einbau	16
8.1 Wahl des Einbauzubehörs.....	16
8.2 Vor dem Positionieren der Befestigungswinkel.....	18
8.3 Vorsichtsmaßnahmen.....	19
8.4 Anschließen des Kochfelds an die Netzspannungsversorgung.....	19

1. Vorbemerkung

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie sich daher die folgenden Hinweise aufmerksam durch, ehe Sie Ihr Cerankochfeld in Betrieb nehmen.

1.2 Einbau

1.2.1 Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungseingriffe daran vornehmen.
- Eine wirksame Erdung des Systems ist unverzichtbar und zwingend vorgeschrieben.
- Eingriffe am Hausanschlusssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Missachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag und möglicherweise zum Tod führen.

1.2.2 Schnittverletzungsgefahr

- Hüten Sie sich vor den scharfen Kanten des Kochfeldes.
- Mangelnde Vorsicht kann Schnittverletzungen zur Folge haben.

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich diese Hinweise aufmerksam durch, ehe Sie dieses Gerät einbauen und verwenden.
- Achten Sie darauf, zu keinem Zeitpunkt brennbares Material auf dem Gerät abzulegen.
- Stellen Sie die vorliegenden Informationen auch der Person zur Verfügung, die den Einbau vornimmt, da sich hierdurch Ihre Montagekosten verringern können.
- Zur Vermeidung von Gefahren muss der Einbau des Geräts nach den im Folgenden gegebenen Anleitungen erfolgen.
- Einbau und Erdung des Geräts dürfen nur durch eine hierfür hinreichend qualifizierte Person vorgenommen werden.

- Das Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der sich über einen Sicherungsschalter vollständig vom Stromnetz trennen lässt.
- Eine unsachgemäße Montage des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- und Haftungsansprüche führen.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn die Oberfläche beschädigt ist oder Risse aufweist. Sollte die Oberfläche Ihres Kochfelds Sprünge oder Risse aufweisen, trennen Sie das Gerät über Ihren Sicherungskasten unverzüglich vom Netz und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Trennen Sie das Kochfeld vor der Wartung über Ihren Sicherungskasten vom Netz.
- Die Missachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag und möglicherweise zum Tod führen.

1.3.2 Gesundheitsgefahren

- Das Gerät erfüllt die Normen in Bezug auf die elektromagnetische Sicherheit.
- Allerdings müssen Personen, die einen Herzschrittmacher oder anderweitige elektrische Implantate (beispielsweise eine Insulinpumpe) tragen, vor einer Nutzung des Geräts mit Ihrem Arzt oder Implantat-Hersteller Rücksprache halten, um sich zu vergewissern, dass Ihre Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern beeinträchtigt werden.
- Die Missachtung dieses Hinweises kann möglicherweise tödliche Folgen haben.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Im Gebrauch werden die zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass bis zum Abkühlen keine Körperteile, Kleidungsstücke oder sonstige Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr mit dem Ceranglas in Berührung kommen.

- Vermeiden Sie es, metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf der Kochfeldfläche abzulegen, da diese heiß werden können.
- Kinder sind vom Herd fernzuhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können sehr heiß werden. Achten Sie daher darauf, dass Kochtopfgriffe nicht in andere eingeschaltete Kochzonen hineinragen. Kinder von den Griffen fernhalten.
- Die Missachtung dieses Hinweises kann Verbrennungen und Verbrühungen zur Folge haben.

1.3.4 Schnittverletzungsgefahr

- Beim Zurückziehen der Schutzabdeckung wird die messerscharfe Klinge des Kochfeldschabers freigelegt. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und achten Sie darauf, ihn stets sicher außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Mangelnde Vorsicht kann Schnittverletzungen zur Folge haben.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt. Beim Überkochen können sowohl Rauch als auch fettige Verunreinigungen entstehen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Lassen Sie niemals magnetisch empfindliche Gegenstände (wie z. B. Kreditkarten oder Speicherkarten) oder elektronische Geräte (wie etwa Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese durch die vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Felder beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Beheizen des Raums.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie im vorliegenden Handbuch beschrieben aus (z. B. über die Sensortasten). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion die Kochzonen beim Entfernen der Töpfe automatisch ausschaltet.

- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in einem über dem Gerät montierten Schrank keinerlei Artikel auf, die für Kinder von Interesse sind. Kinder können sich beim Klettern auf das Kochfeld schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder im Einsatzbereich des Kochfeldes nicht allein oder unbeaufsichtigt.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die deren Befähigung zur Verwendung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortungsbewussten und sachkundigen Person in den Gebrauch des Kochfelds eingewiesen werden. Letztere sollte sich vergewissern, dass die erwähnte Personengruppe danach in der Lage ist, das Gerät ohne Gefahr für sich und Ihre Umgebung zu verwenden.
- Versuchen Sie nicht, irgendwelche Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, sofern Sie nicht im Handbuch ausdrücklich dazu aufgefordert werden. Alle sonstigen Service-Eingriffe sollten nur durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keinesfalls einen Dampfreiniger.
- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld zu stellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich unter keinen Umständen auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit scharfen Kanten, und ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Ceranglas-Oberfläche, da das Glas hierbei verkratzt werden kann.
- Verwenden Sie zum Säubern Ihres Kochfelds keine Topfkratzer oder anderweitige scharfe oder scheuernd wirkende Reinigungsmittel, da diese das Ceranglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Anschlusskabel ist zur Verhütung von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder einer Person von vergleichbarer Qualifikation umgehend zu ersetzen.
- Dieses Gerät ist für eine Verwendung in Haushalten und einem ähnlichen Umfeld vorgesehen wie etwa: -
Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und

sonstigen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfe;

- durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen
Beherbergungsbetrieben;

- Unterkünfte in Form von Gästezimmern.

- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden im Gebrauch sehr heiß.
- Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Lassen Sie Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät.
- Das Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder auch Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet worden sind und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät stellt kein Kinderspielzeug dar. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Erhitzen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät in einem solchen Falle vielmehr ab und ersticken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche auf.
- **Warnung:** Weist die Oberfläche Risse auf, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das zur Isolation von stromführenden Teilen dient, der Gefahr eines Stromschlags zu entgehen.
- Die Verwendung von Dampfreinigern ist nicht zulässig.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem vorgesehen.

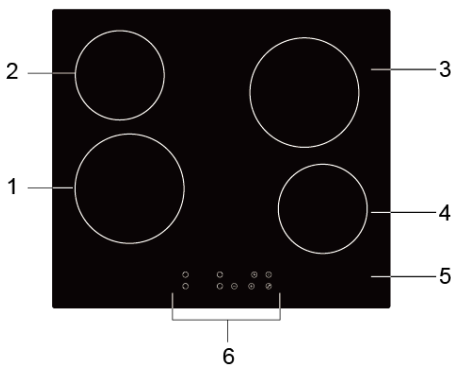
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cerankochfelds.

Nehmen Sie sich die Zeit, die vorliegende Bedienungs- und Einbauanleitung durchzulesen, um sich mit Einbau und Bedienung vollständig vertraut zu machen. Zum Einbau lesen Sie sich den diesbezüglichen Abschnitt durch.

Lesen Sie sich vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch und bewahren Sie die vorliegende Bedienungs- und Einbauanleitung stets griffbereit auf.

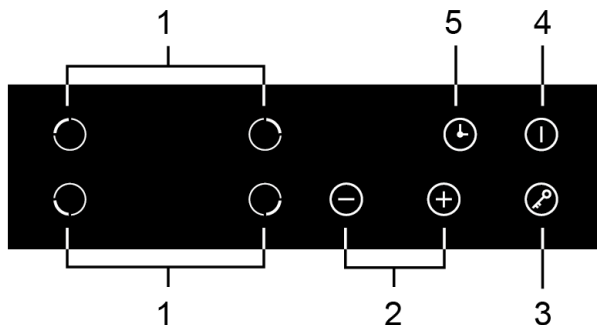
2. Produktvorstellung

2.1 Ansicht von oben



- 1. Zone mit max. 1800 W
- 2. Zone mit max. 1200 W
- 3. Zone mit max. 1800 W
- 4. Zone mit max. 1200 W
- 5. Glasplatte
- 6. Bedienfeld

2.2 Bedienfeld



2.3 Produktinformationen

Das mikroprozessorgesteuerte Cerankochfeld wird dank der Widerstandsdrahterwärmung, der Mikroprozessorsteuerung und der mehrstufigen Leistungswahl den unterschiedlichsten Anforderungen in der Küche gerecht und stellt die optimale Lösung für moderne Familien dar.

Bei der Gestaltung des Cerankochfelds mit seinem hochwertigen Design standen die Interessen des Kunden im Mittelpunkt. Das sich durch Sicherheit und zuverlässige Leistung im Betrieb auszeichnende Kochfeld entlastet Sie und versetzt Sie so in die Lage, sich ganz Ihren eigenen Interessen zu widmen.

2.4 Funktionsprinzip

Dieses Cerankochfeld funktioniert mittels unmittelbarer Widerstandsdrahterwärmung; die Einstellung der Abgabeleistung erfolgt über Sensortasten.

2.5 Bevor Sie Ihr neues Cerankochfeld verwenden

- Lesen Sie sich die vorliegende Anleitung durch und achten Sie darin besonders auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die auf Ihrem Cerankochfeld möglicherweise noch vorhandene Schutzfolie.

2.6 Technische Daten

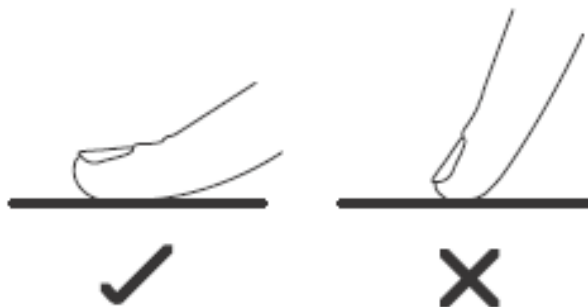
Kochfeld	5RE64360
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Anschlussleistung	5500-6600W
Produktabmessungen T×B×H (mm)	590x520x55
Einbaumaße A×B (mm)	560x490

Die Werte zum Gewicht und zu den Abmessungen stellen ungefähre Angaben dar. Da wir kontinuierlich darum bemüht sind, unsere Produkte weiter zu verbessern, können jederzeit und ohne vorherige Ankündigung technische und konstruktive Änderungen erfolgen.

3. Bedienung des Produkts

3.1 Sensortasten

- Die Bedienelemente reagieren auf bloße Berührung; daher brauchen Sie also keinerlei Druck auszuüben.
- Verwenden Sie die Kuppen Ihres Fingers, nicht dessen Spitze.
- Jede registrierte Berührung wird mit einem Signalton quittiert.
- Halten Sie die Tasten stets sauber und trocken und achten Sie darauf, dass sie von keinem Gegenstand (zum Beispiel einem Kochgerät oder einem Tuch) verdeckt werden. Bereits ein dünner Wasserfilm führt dazu, dass sich die Tasten nur noch schwer bedienen lassen.

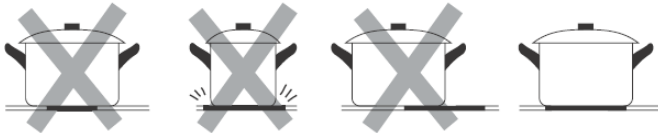


3.2 Wahl des geeigneten Kochgeschirrs

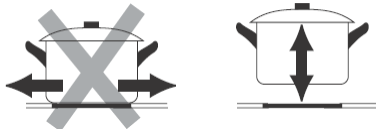
Kein Kochgeschirr mit schartigen Kanten oder gewölbtem Boden verwenden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eben auf der Glasfläche steht und die gleiche Größe wie die Kochzone aufweist. Das Kochgeschirr ist stets mittig auf die Kochzone zu stellen.





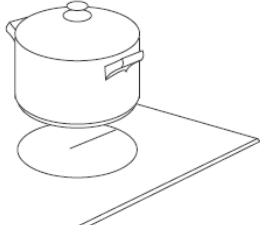
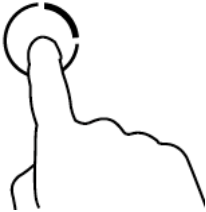
Achten Sie darauf, Töpfe und Pfannen stets vom Cerankochfeld zu heben und nicht darauf zu schieben, da das Glas hierbei verkratzt werden könnte.



3.3 Verwendung des Kochfelds

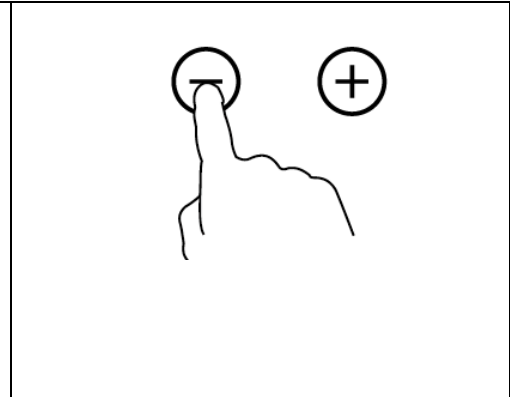
3.3.1 Zu Beginn des Kochvorgangs

Nach dem Einschalten ertönt ein einzelner Signalton, sämtliche Kontrollleuchten leuchten für 1 Sekunde auf, womit angezeigt wird, dass das Cerankochfeld sich nun im Stand-by-Modus befindet.

<p>Berühren Sie die EIN/AUS-Taste . In sämtlichen Anzeigen erscheint daraufhin „-“.</p>	
<p>Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgefäßes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Berühren Sie die Taste zur Heizzonewahl (z. B. Zone 3).</p>	

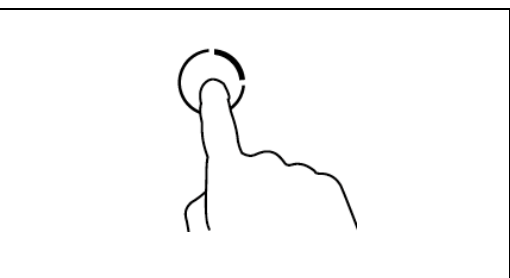
Nehmen Sie die Einstellung der Heizleistung über die Tasten „-“ oder „+“ vor.

- Falls Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung der Heizleistung vornehmen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch wieder ab. In einem solchen Falle müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Einstellung der Heizleistung während des Kochvorgangs jederzeit ändern.
- Durch Gedrückt halten einer dieser Tasten lässt sich der eingestellte Wert erhöhen bzw. verringern.

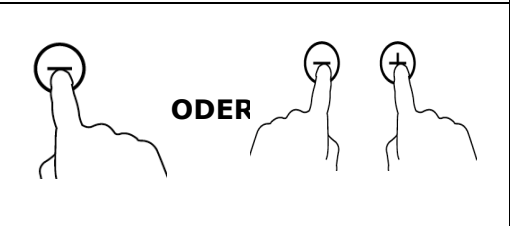



3.3.2 Zum Abschluss des Kochvorgangs

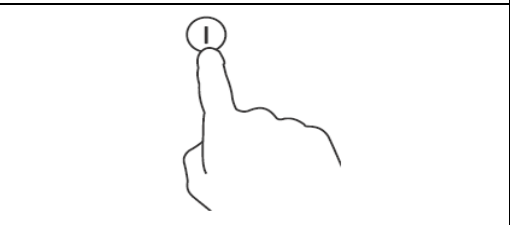
Berühren Sie die Taste zur Wahl der Heizzone, die Sie ausschalten möchten. (z. B. Zone 3).



Zum Abschalten des Kochfelds die Leistungsstufe auf „0“ absenken oder die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig betätigen.



Schalten Sie durch Berühren der EIN/AUS-Taste  das Kochfeld vollständig aus.





Vorsicht vor heißen Oberflächen




Ein „H“ im jeweiligen Display zeigt an, welche Kochzone für eine Berührung zu heiß ist. Diese Anzeige erlischt, sobald sich die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt hat. Dieses Merkmal lässt sich auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie zum Erhitzen weiterer Kochgefäße die noch heiße Platte weiterverwenden.



3.3.3 Sperren der Bedienelemente

- Zum Schutz vor einer unbeabsichtigten Verwendung (beispielsweise durch Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten), lassen sich die Bedienelemente sperren.
- Bei gesperrten Bedienelementen sind mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste sämtliche Bedienelemente deaktiviert.

Sperrung der Bedienelemente	
Berühren Sie das zum Sperren vorgesehene Bedienelement  .	In der Timer-Anzeige erscheint daraufhin „Lo“.
Entsperrung der Bedienelemente	
Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld eingeschaltet ist. Berühren Sie das zum Sperren vorgesehene Bedienelement  , und halten Sie dieses eine Zeitlang gedrückt.	

 Solange sich das Kochfeld im Modus „gesperrt“ befindet, sind mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste  sämtliche Bedienelemente deaktiviert; im Notfall können Sie das Cerankochfeld über die EIN/AUS-Taste  ausschalten, müssen es dann jedoch beim nächsten Gebrauch zunächst entsperren.


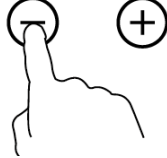
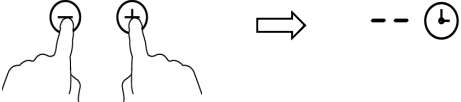
3.3.4 Steuerung mittels Timer

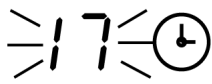
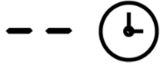
Der Timer lässt sich in zweierlei Weise verwenden:

- a) Einerseits können Sie ihn als Kurzzeitmesser nutzen. Dabei erfolgt nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Ausschaltung der Kochzonen.
 - b) Andererseits können Sie ihn so einstellen, dass nach Ablauf der programmierten Zeit eine oder mehrere Kochzone(n) automatisch ausgeschaltet werden.
- Die maximale Zeiteingabe beträgt 99 Minuten.

a) Verwendung des Timers als Kurzzeitmesser

Wenn Sie keine Kochzone wählen



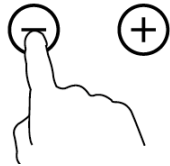
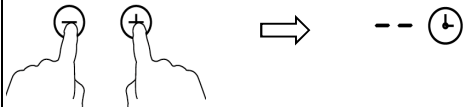
Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Timer auch ohne Wahl einer Kochzone als Kurzzeitmesser verwenden.	
Beim Berühren der Taste für den Timer leuchtet in der zugehörigen Anzeige „--“ auf.	
Nehmen Sie die Einstellung des Timers über die Tasten „-“ oder „+“ vor. Die Kurzzeitmesser-Anzeige beginnt daraufhin zu blinken und erscheint im Timer-Display.	
Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten „-“ und „+“ lässt sich der Timer abschalten, und in der Minuten-Anzeige erscheint daraufhin wieder „--“.	

<p>Nach Einstellen der Zeit beginnt der Timer sogleich mit dem Countdown. Im Display erscheint die verbleibende Zeit, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.</p>	
<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton, und in der Timer-Anzeige erscheint „--“.</p>	

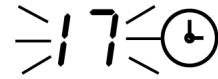
Tipp:

- a) Berühren Sie die Tasten „-“ oder „+“ einmal, um den eingestellten Zeitraum um 1 Minute zu verkürzen bzw. zu verlängern.
- a) Halten Sie die Tasten „-“ oder „+“ gedrückt, um den eingestellten Zeitraum um 10 Minuten zu verkürzen bzw. zu verlängern.
- c) Überschreitet die eingestellte Zeit 99 Minuten, schaltet der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten zurück.

b) Einstellung des Timers zur automatischen Abschaltung einer oder mehrerer Kochzonen

Einstellung für eine Kochzone	
<p>Berühren Sie die Taste zur Heizzonewahl.</p>	
<p>Beim Berühren der Timer-Taste leuchtet in der zugehörigen Anzeige „10“ auf.</p>	
<p>Nehmen Sie die Einstellung des Timers über die Tasten „-“ oder „+“ vor. Die Kurzzeitmesser-Anzeige beginnt daraufhin zu blinken und erscheint im Timer-Display.</p>	
<p>Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten „-“ und „+“ lässt sich der Timer abschalten, und in der Minuten-Anzeige erscheint daraufhin wieder „--“.</p>	

Nach Einstellen der Zeit beginnt der Timer sogleich mit dem Countdown. Im Display erscheint die verbleibende Zeit, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

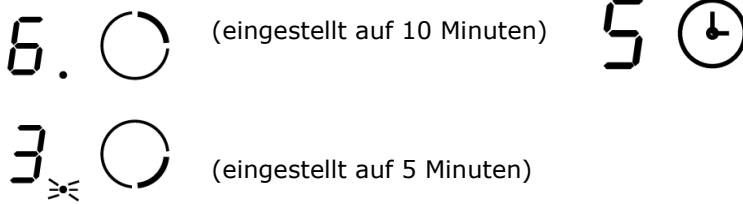


Einstellung des Timers zur automatischen Abschaltung mehrerer Kochzonen

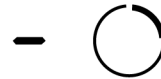
1. Wird diese Funktion bei mehr als einer Heizzone verwendet, erscheint in der Timer-Anzeige immer die jeweils kürzeste Zeiteinstellung.

(Beträgt die eingestellte Zeit beispielsweise für Zone 3 10 Minuten und für Zone 4 5 Minuten, wird in der Timer-Anzeige der Wert „5“ angezeigt.)

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige beginnt zu blinken.



2. Nach Ablauf dieses zweiten Countdowns schaltet sich auch das andere Kochfeld automatisch aus.



Hinweis:

a) Der neben der Leistungsstufenanzeige leuchtende rote Punkt zeigt die jeweils gewählte Kochzone an.



b) Falls Sie nach der Einstellung des Timers die eingestellte Zeitvorgabe nochmals ändern möchten, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

3.3.5 Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfelds. Bei einer erkannten Überhitzung wird das Cerankochfeld automatisch abgeschaltet.

3.3.6 Restwärmewarnung

Nachdem das Kochfeld eine Zeitlang betrieben worden ist, verbleibt eine gewisse Restwärme. Der im Display erscheinende Buchstabe „H“ warnt in einem solchen Falle vor einer Berührung.

3.3.7 Standard-Betriebsdauer

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Kochfelds stellt die automatische Abschaltung dar. Diese wird immer dann aktiv, wenn Sie vergessen haben, ein Kochfeld auszuschalten. Die Standardzeiträume, nach denen eine automatische Abschaltung erfolgt, gehen aus der nachfolgenden Tabelle hervor:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Empfehlungen zur Verwendung des Kochfelds



Seien Sie beim Erhitzen von Öl und Fett vorsichtig, da dieses insbesondere bei der Verwendung von PowerBoost sehr schnell heiß wird. Bei starker Überhitzung können sich Öle und Fette selbst entzünden, wovon eine erhebliche Brandgefahr ausgeht.

4.1 Kochtipps

- Sobald das Gargut zu sieden beginnt, verringern Sie die Temperatureinstellung.
- Durch Verwenden eines Deckels lässt sich die Garzeit verkürzen und Energie sparen, da so die Wärme im Topf verbleibt.
- Durch eine Minimierung der zugesetzten Flüssigkeit bzw. des Fetts lässt sich die Garzeit ebenfalls verkürzen.
- Beginnen Sie den Erhitzungsvorgang mit einem hohen Leistungswert und vermindern Sie die Einstellung, sobald das Gargut durcherhitzt ist.

4.1.1 Sieden, Kochen von Reis

- Sieden bezeichnet eine Erhitzung auf eine Temperatur unterhalb des Siedepunkts von rund 85 °C, bei der nur hin und wieder Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Diese Garmethode stellt die Grundlage für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintopfgerichte dar, da sich die Aromen voll entfalten können, ohne dass die Lebensmittel übergart werden. Auch mit Ei oder Mehl abgebundene Saucen sollten ausschließlich unter dem Siedepunkt zubereitet werden.
- Für manche Zubereitungsarten wie das Kochen von Reis nach dem Absorptionsverfahren reicht die niedrigste Einstellung nicht aus. Damit das betreffende Lebensmittel innerhalb der empfohlenen Zeit durchgegart ist, wird eine höhere Einstellung erforderlich.

4.1.2 Braten von Steaks

Um saftige, schmackhafte Steaks zuzubereiten:

1. Nehmen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Pinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und geben Sie anschließend das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die erforderliche Dauer zum Braten des Steaks richtet sich nach dessen Dicke sowie dem gewünschten Gargrad. Sie kann zwischen rund 2 und 8 Minuten pro Seite schwanken. Prüfen Sie den Gargrad durch Druck auf das Steak: Je fester es sich anfühlt, desto stärker durchgegart ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

4.1.3 Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für Cerankochflächen geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle benötigten Zutaten und Geräte bereit. Das Pfannenrühren muss rasch vonstattengehen. Beim Zubereiten größerer Mengen teilen Sie diese auf mehrere Einzelportionen auf.
3. Wärmen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Fleisch sollten Sie als erstes zubereiten. Legen Sie es danach zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren kurz an. Soweit das Gemüse heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Einstellung, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne

und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.

6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
7. Servieren Sie das fertige Gericht umgehend.

5. Einstellung der Heizleistung

Die im folgenden genannten Einstellungen stellen lediglich Richtwerte dar. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab wie Ihrem Kochgeschirr und der zubereiteten Menge. Ermitteln Sie auf experimentellem Wege den am besten geeigneten Einstellwert.

Einstellung der Heizleistung	Eignung
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Behutsames Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die rasch anbrennen• Sanftes Sieden• Langsames Erhitzen
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Rasches Sieden• Kochen von Reis
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• Andünsten• Kochen von Nudeln
9	<ul style="list-style-type: none">• Pfannenrühren• Anbraten• Kochen von Suppen• Kochen von Wasser

6. Reinigung und Pflege

Was?	Wie?	Wichtig!
-------------	-------------	-----------------

<p>Alltägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste und -spritzer oder übergekochte, nicht zuckrige Lebensmittel auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Kochfelds ab. 2. Geben Sie Kochfeldreiniger auf das noch warme (jedoch nicht mehr heiße!) Glas. 3. Wischen Sie die Verunreinigungen ab und trocknen Sie mit einem sauberen Geschirrtuch oder mit Küchenpapier nach. 4. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Ausschalten der Spannungsversorgung des Kochfelds erlischt zwar die Anzeige „heiße Oberflächen“, die Kochzone kann jedoch noch immer heiß sein! Gehen Sie daher äußerst behutsam vor. • Topfkratzer fr starke Verunreinigungen vermögen ebenso wie manche Scheuerschwämme aus Nylon und scharfe oder scheuernd wirkende Reinigungsmittel das Glas zu zerkratzen. Prüfen Sie stets anhand der Beschreibung von dessen Eigenschaften die Eignung des betreffenden Produkts für Ihr Kochfeld, ehe Sie dieses einsetzen. • Belassen Sie niemals Reinigungsrckstnde auf dem Kochfeld, da das Glas hierdurch fleckig werden kann.
<p>bergekochte, geschmolzene und heiße zuckrige Verunreinigungen auf dem Glas.</p>	<p>Beseitigen Sie diese unverzüglich mit einem Pfannenwender, Spatel oder einem geeigneten Ceranfeldschaber. Achten Sie dabei jedoch auf möglicherweise noch heiße Kochflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie den Ceranfeldschaber oder das Kochutensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verunreinigung in Richtung eines kühlen Bereichs des Kochfelds weg. 3. Nehmen Sie die Verunreinigung mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch auf. 4. Gehen Sie wie in den Schritten 2 bis 4 zu „Alltägliche Verunreinigungen auf dem Glas“ beschrieben vor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flecken durch geschmolzene, bergekochte und zuckrige Speisen sind so rasch wie möglich zu beseitigen. Lässt man sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich nur mühsam wieder entfernen und können die Glasoberfläche unter Umständen sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittverletzungsgefahr: Beim Entfernen der Schutzabdeckung wird die messerscharfe Klinge des Schabers freigelegt. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und achten Sie darauf, ihn stets sicher außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
<p>Verunreinigungen auf den Sensortasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Kochfelds ab. 2. Nehmen Sie die Verunreinigung auf. 3. Wischen Sie das Feld mit den Sensortasten mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld gibt unter Umständen einen Signalton aus und schaltet sich aus, und möglicherweise funktionieren die Sensortasten nicht, solange sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Achten Sie darauf, vor dem Wiedereinschalten des Kochfelds den Sensortastenbereich trockenzuwischen.

7. Hinweise und Empfehlungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Spannungsversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haushalt oder Wohngebiet ein Stromausfall vorliegt. Besteht das Problem fort, auch nachdem Sie diese Prüfungen vorgenommen haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Sensortasten reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Eine Anleitung hierzu finden Sie im Abschnitt „Verwenden Ihres Cerankochfelds“.
Die Sensortasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten, oder Sie versuchen, diese mit der Fingerspitze zu bedienen.	Vergewissern Sie sich, dass der Sensortastenbereich trocken ist und Sie zum Bedienen der Tasten die Fingerkuppe verwenden.
Das Glas ist zerkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr. Verwendung ungeeigneter, scheuernd wirkender Topfkratzer oder Reinigungsmittel.	Kochgeschirr mit ebenem und glattem Boden verwenden. Vgl. „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Vgl. „Reinigung und Pflege“.
Manche Kochgefäße machen knisternde oder klickende Geräusche.	Die Ursache hierfür kann in der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (unterschiedlich schwingende Schichten aus verschiedenen Metallen).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Hinweis auf einen Mangel dar.

8. Einbau

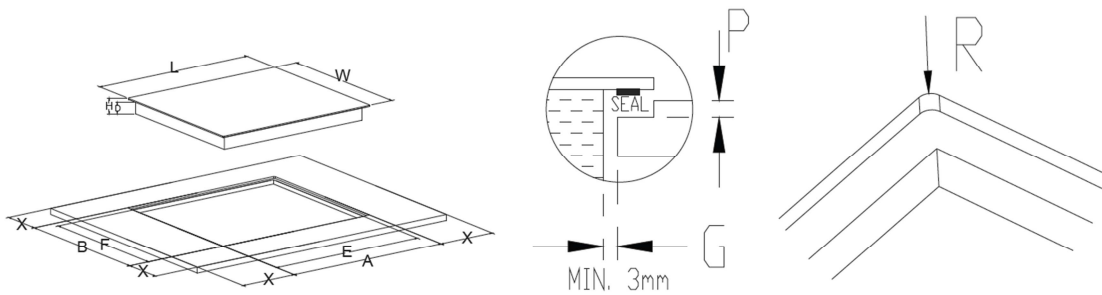
8.1 Wahl des Einbauzubehörs

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung dargestellten Maßen aus. Zum Zwecke des Einbaus und der Verwendung ist rund um den Ausschnitt ein Zwischenraum von mindestens 5 cm einzuhalten.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Zur Vermeidung eines Stromschlags und größerer Verformungen infolge der vom heißen Kochfeld ausgehenden Wärmeabstrahlung wählen Sie ausschließlich nichtleitendes und hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Werkstoffe dürfen nur in imprägnierter Form als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden). Wie nachfolgend dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenseiten der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	Mind. 50mm	Mind. 51mm	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Mind. 50mm	5,5mm	7mm

Achten Sie unter allen Umständen darauf, dass das Cerankochfeld jederzeit gut belüftet ist und Luftein- und -auslass nicht versperrt sind. Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld sich in einem störungsfreien Betriebszustand befindet. Wie nachfolgend dargestellt:



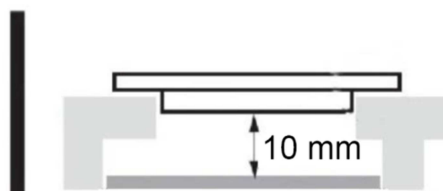
Hinweis: Zwischen dem Gerät und einer oberhalbangebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Haubenherstellers.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
mit dem Haubenhersteller prüfen	mind. 50	mind. 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

WARNUNG: für ausreichende Lüftung sorgen

Achten Sie darauf, dass das Cerankochfeld jederzeit gut belüftet ist und Luftein- und -auslass nicht versperrt sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem heißen Boden des Kochfelds oder einen unerwarteten Stromschlag bei der Nutzung zu vermeiden, ist es erforderlich, in mindestens 10 mm Abstand zum Boden des Kochfelds einen Einsatz via Schrauben zu befestigen.





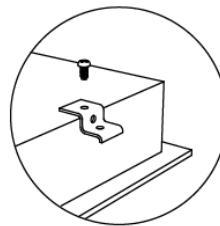
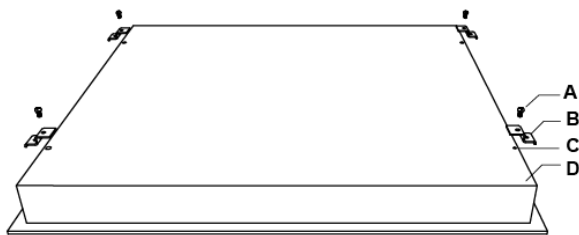
Über die Außenseite des Kochfelds sind Lüftungsöffnungen verteilt. Diese dürfen nach dem Einsetzen des Kochfelds KEINESFALLS von der Arbeitsplatte versperrt werden.



- Beachten Sie, dass der zum Verbinden von Holz oder Kunststoff in Ihrem Möbel verwendete Klebstoff Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, da sonst die Gefahr besteht, dass sich die Schichten voneinander lösen.
 - Die Rückwand muss daher ebenso wie die angrenzenden und umgebenden Oberflächen Temperaturen von 90 °C widerstehen.
-

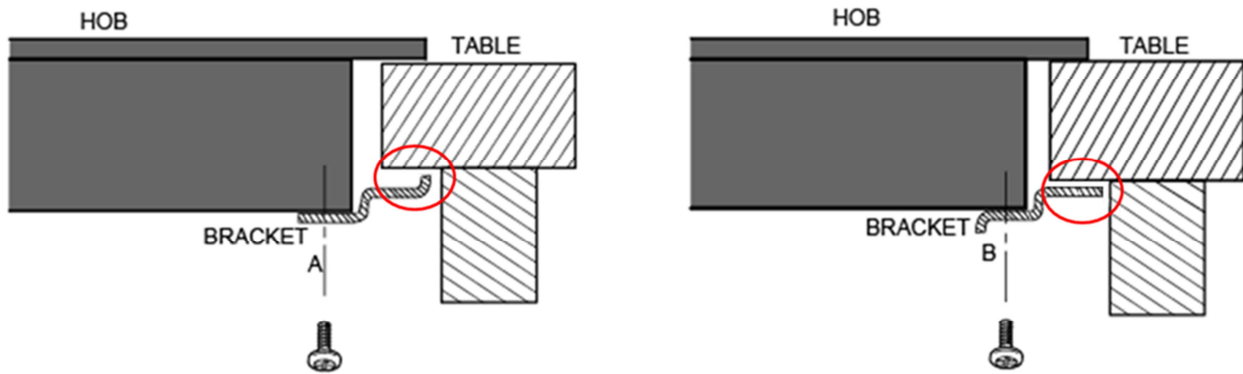
8.2 Vor dem Positionieren der Befestigungswinkel

Legen Sie die Einheit auf eine stabile, gerade Oberfläche (nutzen Sie die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Winkel am Boden des Kochfelds festschrauben (vgl. Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Winkel	Bohrung	Basis

Bei der Positionierung der Befestigungswinkel sind die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsfläche zu berücksichtigen.



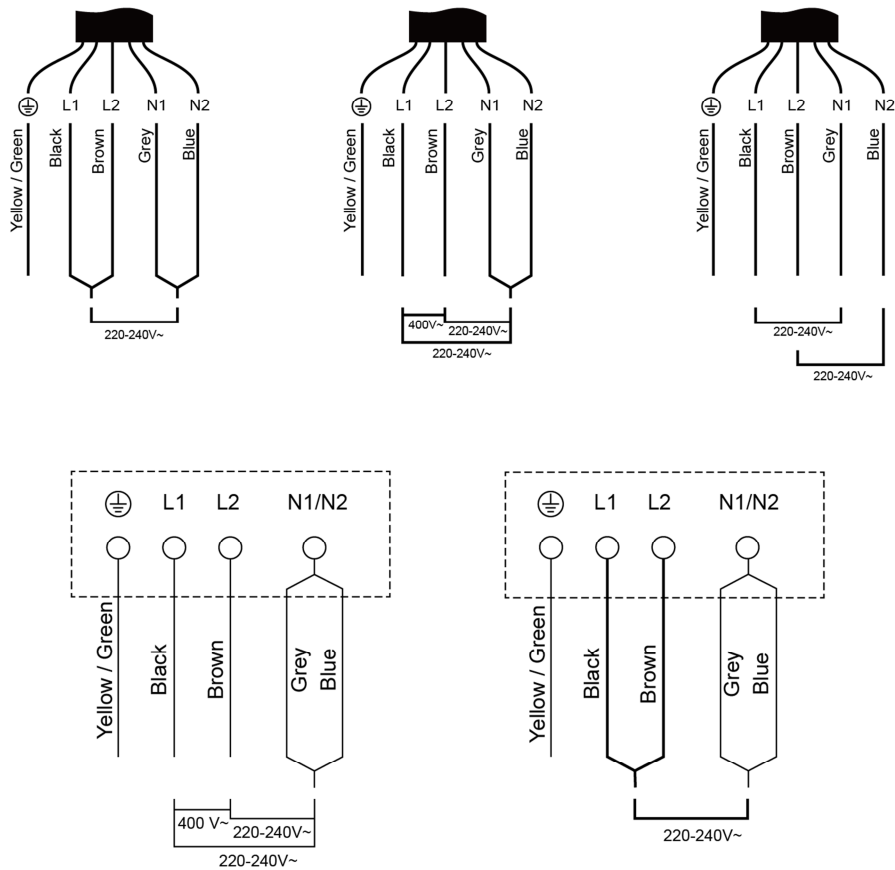
Unter keinen Umständen darf der Befestigungswinkel nach dem Einbau die Innenseiten der Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).

8.3 Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Cerankochfeld darf nur von Fachpersonal oder qualifizierten Technikern eingebaut werden. Wir raten davon ab, den Einbau selbst durchzuführen.
2. Die Montage des Kochfelds darf nicht auf Kühl- und Gefriergeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern erfolgen.
3. Zur Steigerung der Zuverlässigkeit sollte das Cerankochfeld so montiert werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
4. Die Wand und die Einrichtungsgegenstände im Wärmestrahlungsbereich über der Arbeitsfläche müssen ausreichend hitzebeständig sein.
5. Zur Vermeidung von Schäden müssen die Zwischenschicht und der verwendete Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Die Verwendung von Dampfreinigern ist nicht zulässig.

8.4 Anschließen des Kochfelds an die Netzspannungsversorgung

Der Anschluss an die Netzspannungsversorgung sollte nach den betreffenden Normen oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Das Anschlussverfahren ist nachfolgend dargestellt.



1. Zur Vermeidung von Unfällen sollte ein erforderlicher Austausch eines beschädigten Netzkabels durch einen Kundendiensttechniker erfolgen, da dieser über das dafür benötigte Werkzeug verfügt.
2. Wird das Gerät auf direktem Wege an die Netzspannungsversorgung angeschlossen, ist ein allpoliger Schutzscharter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten einzufügen.
3. Der Installateur hat sich zu vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsbestimmungen entspricht.
4. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
5. Das Kabel ist einer regelmäßigen Prüfung zu unterziehen und darf erforderlichenfalls ausschließlich von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach dem Einbau nicht zugänglich.



ENTSORGUNG: Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern ist einer gesonderten Aufbereitung zuzuführen.

Dieses Gerät ist mit Kennzeichnungen nach der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) versehen. Indem Sie eine sachgemäße Entsorgung sicherstellen, tragen Sie dazu bei, andernfalls drohenden Schaden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit abzuwenden.

Das auf dem Produkt angebrachte Symbol weist darauf hin, dass dieses nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Vielmehr ist es zum Recycling der elektrischen und elektronischen Bestandteile bei einem Wertstoffhof abzugeben.

Dieses Gerät muss gesondert entsorgt werden. Für weitere Informationen zu Verwertung, Rückgewinnung und Recycling des Produkts wenden Sie sich an Ihre Gemeindevertretung, Ihr Hausmüllentsorgungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Für nähere Informationen zu Verwertung, Rückgewinnung und Recycling des Produkts wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung, Ihr Hausmüllentsorgungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Content

1. Foreword	1
1.1 Safety Warnings	1
1.2 Installation	1
1.2.1 Electrical Shock Hazard	1
1.2.2 Cut Hazard	1
1.2.3 Important safety instructions	1
1.3 Operation and maintenance	2
1.3.1 Electrical Shock Hazard	2
1.3.2 Health Hazard	2
1.3.3 Hot Surface Hazard	2
1.3.4 Cut Hazard	2
1.3.5 Important safety instructions	3
2. Product Introduction	5
2.1 Top View	5
2.2 Control Panel	5
2.3 Product Information	5
2.4 Working Principle	5
2.5 Before using your New Ceramic Hob	6
2.6 Technical Specification	6
3. Operation of Product	6
3.1 Touch Controls	6
3.2 Choosing the right Cookware	6
3.3 How to use	7
3.3.1 Start cooking	7
3.3.2 Finish cooking	8
3.3.3 Locking the Controls	8
3.3.4 Timer control	8
3.3.5 Over-Temperature Protection	10
3.3.6 Residual Heat Warning	11
3.3.7 Default working times	11
4. Cooking Guidelines	11
4.1 Cooking Tips	11
4.1.1 Simmering, cooking rice	11
4.1.2 Searing steak	11
4.1.3 For stir-frying	11
5. Heat Settings	12
6. Care and Cleaning	12
7. Hints and Tips	13
8. Installation	14
8.1 Selection of installation equipment	14
8.2 Before locating the fixing brackets	15
8.3 Cautions	16
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	17

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which

incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply and contact a qualified technician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when

the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning

agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.

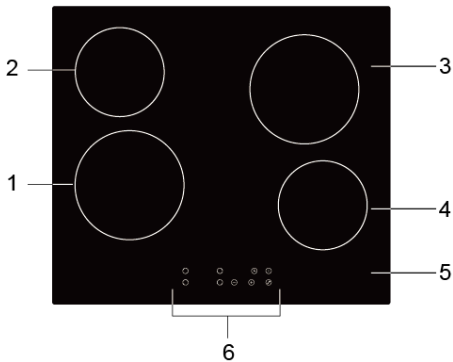
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

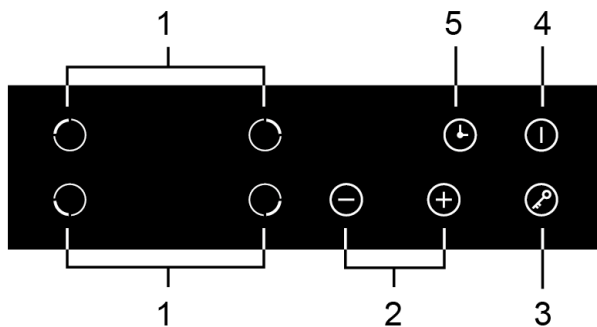
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. Max. 1800 W zone
- 2. Max. 1200 W zone
- 3. Max. 1800 W zone
- 4. Max. 1200 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

2.2 Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Power / Timer regulating controls
- 3. Keylock control
- 4. ON/OFF control
- 5. Timer control

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.6 Technical Specification

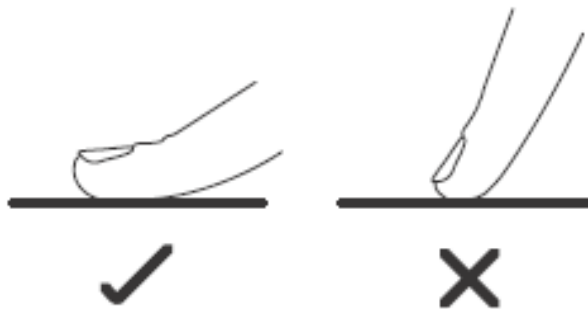
Cooking Hob	5RE64360
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

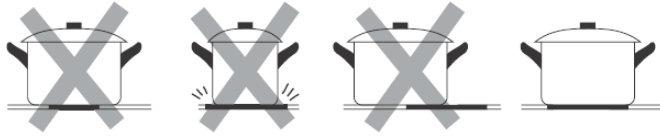


3.2 Choosing the right Cookware

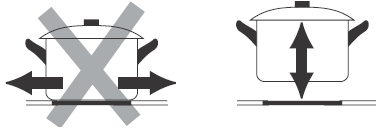
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.





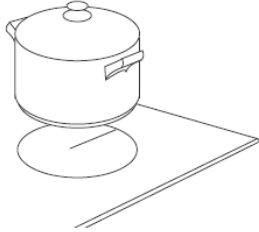
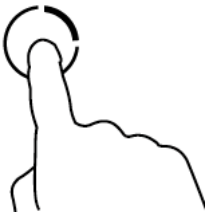
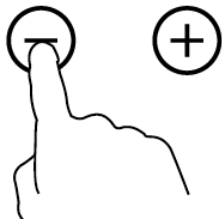
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.




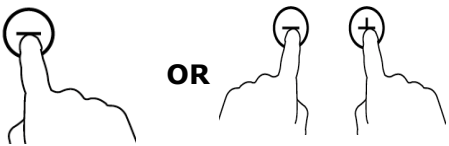

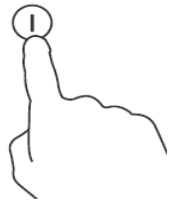
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

<p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show "--"</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control (e.g. zone 3#)</p>	
<p>Select a heat setting by touching the "--" or "+" control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off. (e.g. zone 3#)</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.</p>	



Beware of hot surfaces




"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
<p>Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.</p>	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

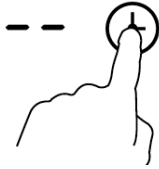
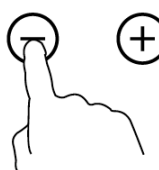
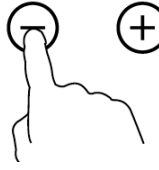
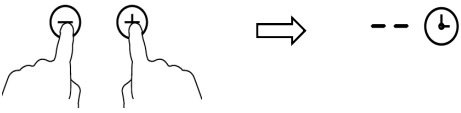
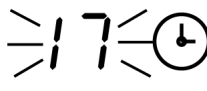
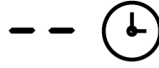
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

- The timer of maximum is 99 minutes

a) Using the Timer as a Minute Minder


If you are not selecting any cooking zone


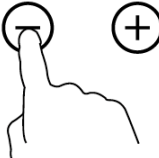
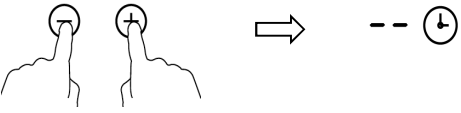
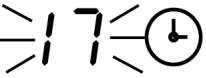
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch the timer control, the timer indicator will show "--" ;</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

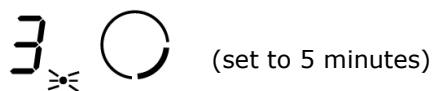
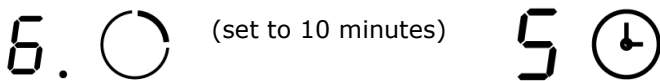
Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	

<p>Touch the timer control, the timer indicator show "10"</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 3# setting time of 10minutes, zone 4# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note:

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

3.3.5 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.6 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

3.3.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	<ul style="list-style-type: none"> Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none"> The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

8.1 Selection of installation equipment

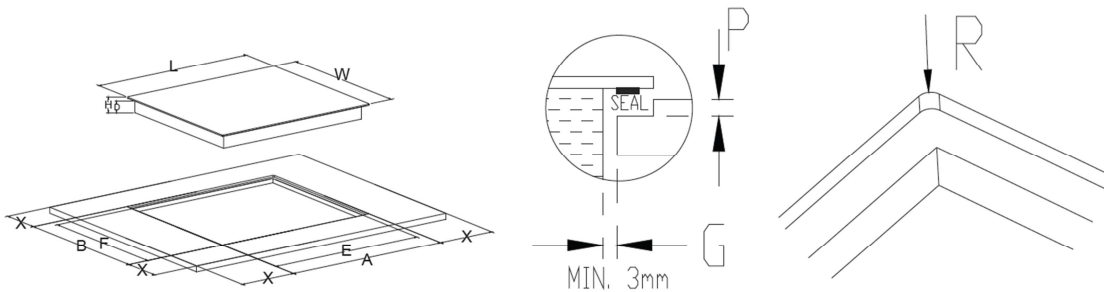
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

For worktop and flush installation:

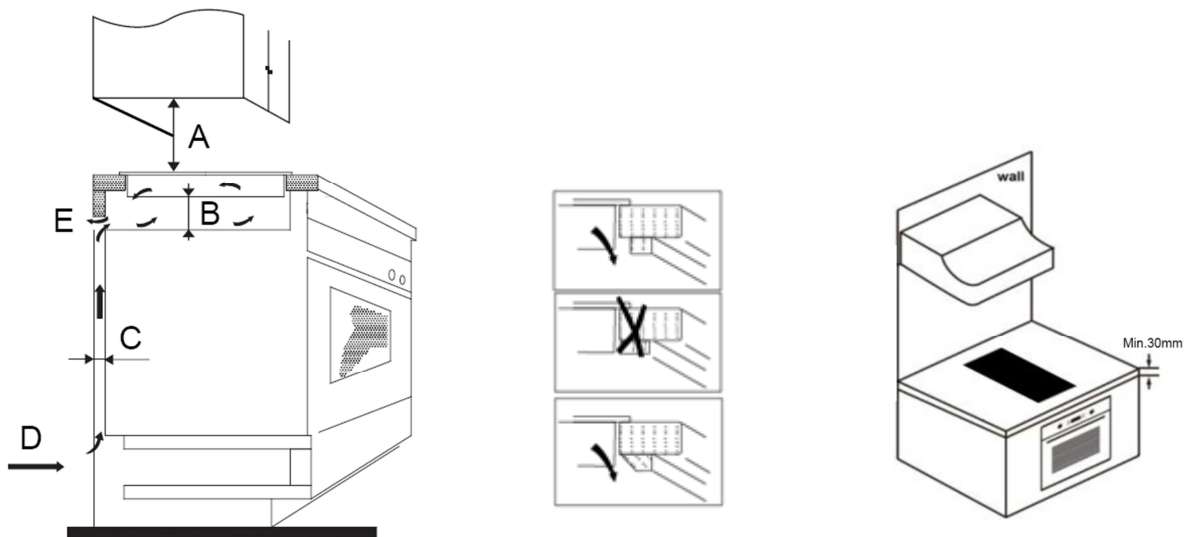


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	55mm min.	51mm min.	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	50mm min.	5,5mm	7mm

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



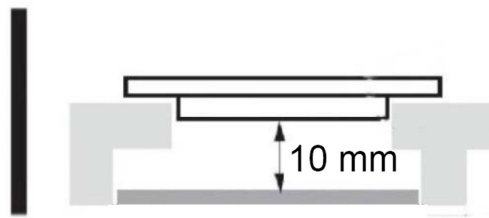
Note: Between the unit and an extractor hood, safety distance specified by the hood manufacturer must be complied. Please regard to the instruction of the hood manufacturer.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
Check with hood manufacturer	50 min.	20 min.	Air intake	550 x 30 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put an insert, fixed by screws, at a minimum distance of 10mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

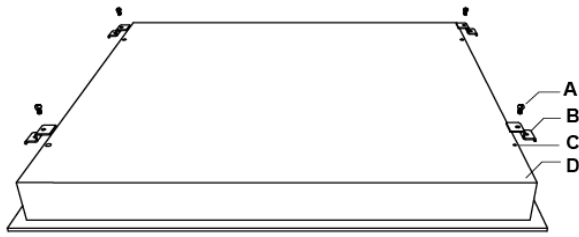


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

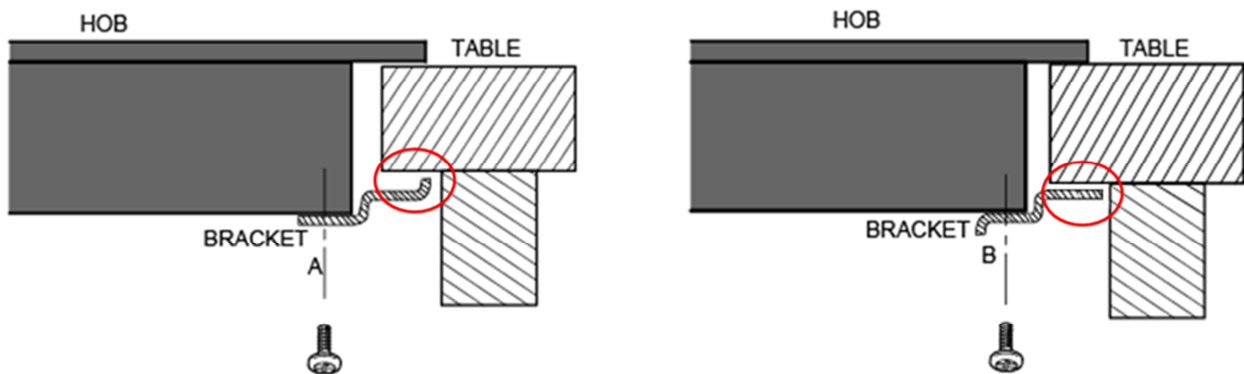
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



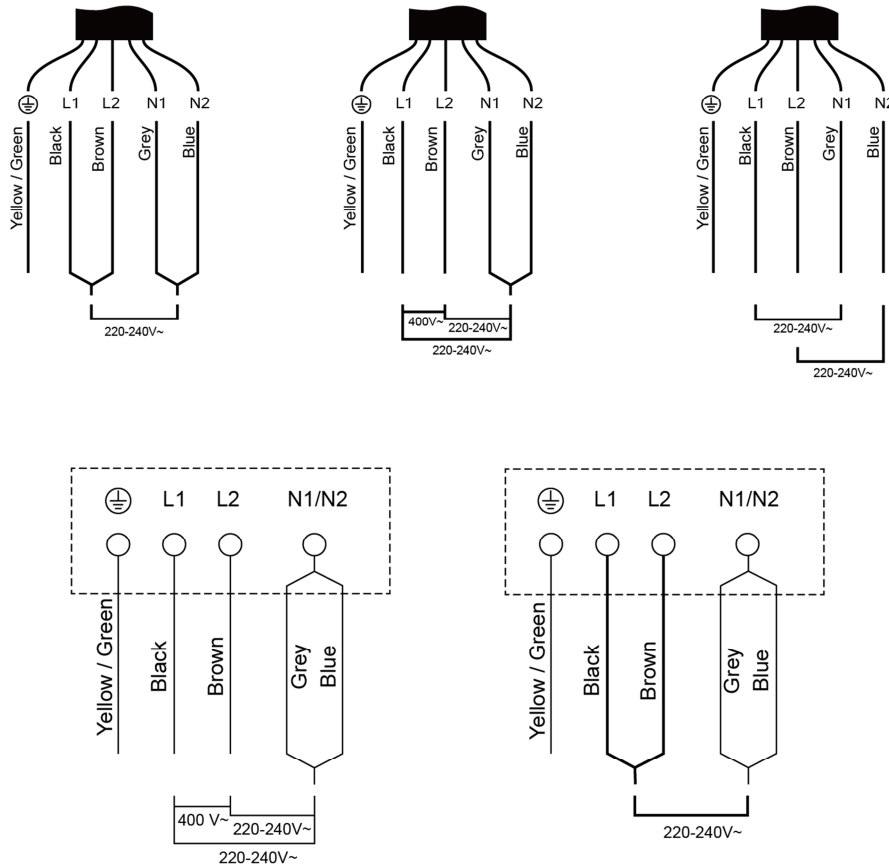
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Contenu

1. Avant-propos	1
1.1 Avertissements de sécurité	1
1.2 Installation	1
1.2.1 Risque de choc électrique	1
1.2.2 Risque de coupure	1
1.2.3 Instructions de sécurité importantes	1
1.3 Fonctionnement et entretien	2
1.3.1 Risque de choc électrique	2
1.3.2 Risque pour la santé	2
1.3.3 Risque de surface chaude	2
1.3.4 Risque de coupure	3
1.3.5 Instructions de sécurité importantes	3
2. Présentation du produit	6
2.1 Vue de dessus	6
2.2 Panneau de commande	6
2.3 Informations sur le produit	6
2.4 Principe de fonctionnement	6
2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique	7
2.6 Spécifications techniques	7
3. Fonctionnement du produit	7
3.1 Commandes tactiles	7
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine	7
3.3 Comment l'utiliser	8
3.3.1 Commencer la cuisson	8
3.3.2 Terminer la cuisson	9
3.3.3 Verrouillage des commandes	9
3.3.4 Commande de la minuterie	9
3.3.5 Protection contre la surchauffe	12
3.3.6 Avertissement de chaleur résiduelle	12
3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut	12
4. Directives de cuisson	12
4.1 Conseils de cuisson	12
4.1.1 Mijotage, cuisson du riz	12
4.1.2 Saisir un steak	13
4.1.3 Cuisson au wok	13
5. Réglages de la chaleur	13
6. Entretien et nettoyage	14
7. Conseils et astuces	15
8. Installation	16
8.1 Sélection de l'équipement d'installation	16
8.2 Avant de localiser les supports de fixation	17
8.3 Mises en garde	18
8.4 Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur	19

1. Avant-propos

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer dessus tout travail ou entretien.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention : les bords du panneau sont coupants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ni produit combustible ne doit être placé sur cet appareil en tout temps.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter un danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un

interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

- Ne pas installer l'appareil correctement peut invalider tout recours en garantie ou responsabilité.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, désactivez immédiatement l'appareil via le fusible et contactez un technicien qualifié.
- Désactivez le fusible avant de procéder à l'entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes ayant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre céramique jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à distance.
- Les poignées de casseroles peuvent être chaudes au toucher.

Vérifiez que les poignées de casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame de rasoir d'un grattoir de plaque de cuisson est exposée lorsque le capot de sécurité est rétracté. Utilisez avec une extrême attention et toujours entreposez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus gras peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des dispositifs électroniques (par ex. des ordinateurs, des lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour le réchauffement ou le chauffage de la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pourraient être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui ont des limites dans leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour leur expliquer son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leur entourage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas une quelconque pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous mettez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers ou ne faites pas glisser des casseroles sur la surface vitrocéramique car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ni d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre plaque de cuisson car ceux-ci peuvent rayer la vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - fermes ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type gîte.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter
- La possibilité d'un choc électrique pour les surfaces de la plaque de cuisson en vitrocéramique ou les matériaux similaires qui protègent les pièces sous tension
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

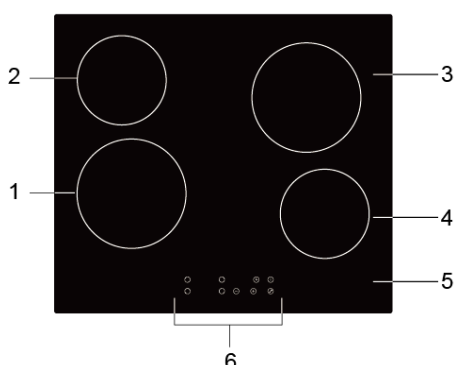
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

Nous vous recommandons de passer du temps à lire ce mode d'emploi/manuel d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et l'utiliser. Veuillez lire la section sur l'installation pour l'installer.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi/manuel d'installation pour une consultation ultérieure.

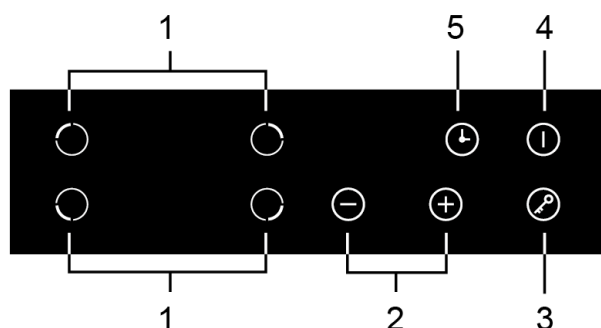
2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone max. 1800 W
2. Zone max. 1200 W
3. Zone max. 1800 W
4. Zone max. 1200 W
5. Plaque de verre
6. Panneau de commande

2.2 Panneau de commande



1. Commandes de sélection de la zone de chauffage
2. Commandes de régulation de puissance/minuterie
3. Commande de verrouillage
4. Commande ON/OFF
5. Commande de la minuterie

2.3 Informations sur le produit

La plaque de cuisson vitrocéramique micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes de cuisine en raison du chauffage par résistance électrique, de la commande micro-informatisée et de la sélection multi-puissance, il s'agit vraiment du choix idéal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson vitrocéramique est centrée sur les clients et dispose d'un design haut de gamme. La plaque de cuisson dispose de performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

2.4 Principe de fonctionnement

Cette plaque de cuisson vitrocéramique utilise directement un chauffage par résistance électrique et ajuste la puissance de sortie par la régulation de puissance avec les commandes tactiles.

2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

- Lisez ce manuel, en prenant particulièrement en compte la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être sur votre plaque vitrocéramique.

2.6 Spécifications techniques

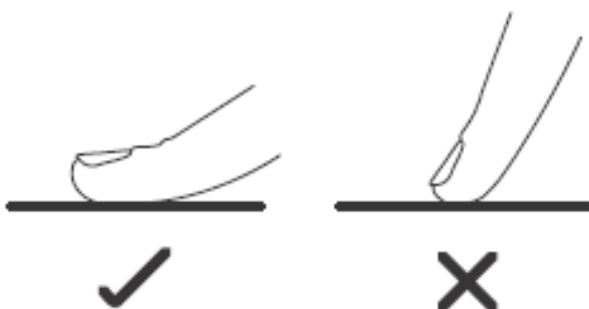
Plaque de cuisson	5RE64360
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit P×L×H (mm)	590x520x55
Dimensions de l'encastrement A×B (mm)	560x490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, il est possible que nous modifions les spécifications et les conceptions sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt et non sa pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y a pas d'objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

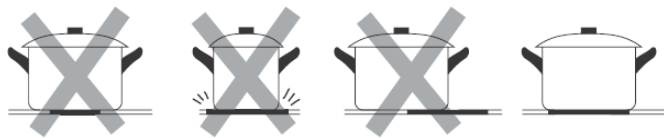


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

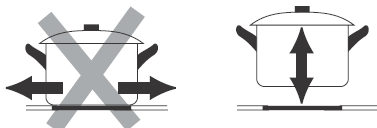
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre et dispose de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.





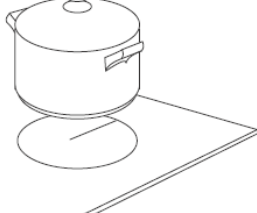
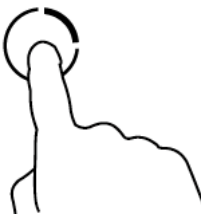
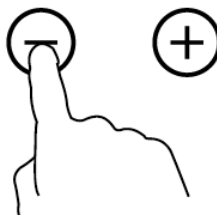
Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique. Ne les faites pas glisser car cela risque de rayer le verre.






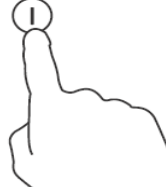
3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer la cuisson

Après la mise sous tension, l'alarme sonore émet un bip, tous les témoins lumineux s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, ce qui indique que la plaque vitrocéramique est entrée en mode veille.

<p>Appuyez sur le bouton ON/OFF . Tous les indicateurs affichent « - ».</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage (par ex. zone n° 3).</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la commande « - » ou « + ».</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en moins d'une minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson. En maintenant enfoncé l'un de ces boutons, la valeur s'ajustera vers le haut ou vers le bas. 	

3.3.2 Terminer la cuisson

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre (par ex. zone n° 3).</p>	
<p>Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + ».</p>	
<p>Éteignez la plaque de cuisson en entier en appuyant sur la commande ON/OFF .</p>	



Méfiez-vous des surfaces chaudes




« H » montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface sera refroidie à une température sécuritaire. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie, si vous souhaitez chauffer de nouvelles casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.



3.3.3 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation involontaire (par exemple, les enfants activant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage  .	Le témoin lumineux de la minuterie indiquera « Lo ».
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit allumée Touchez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain temps.	

 Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, sauf la commande ON/OFF , vous pouvez toujours éteindre la plaque vitrocéramique avec la commande ON/OFF  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson dans l'opération suivante.

3.3.4 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- a) Vous pouvez l'utiliser en tant qu'alarme. Dans ce cas, la minuterie ne désactive aucune zone de

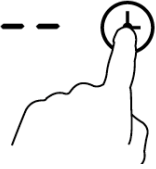
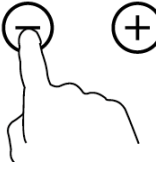
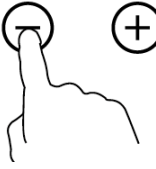
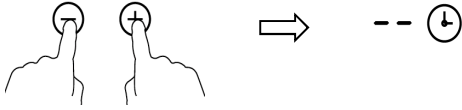

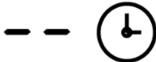
cuisson lorsque le temps programmé est expiré.

b) Vous pouvez la configurer pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après la fin du temps programmé.

- La minuterie maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie en tant qu'alarme



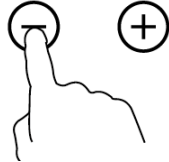
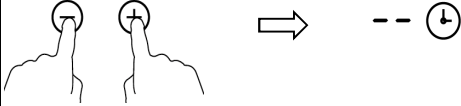

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

<p>S'assurer que la plaque de cuisson soit allumée. Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande de minuterie, l'indicateur de minuterie indiquera « -- ».</p>	
<p>Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur la commande « - » ou « + ». Le témoin lumineux de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra dans l'affichage de la minuterie.</p>	
<p>La minuterie s'annule en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + » et la touche « -- » sera indiquée dans l'affichage des minutes.</p>	
<p>Lorsque la minuterie est réglée, elle commencera immédiatement le décompte. L'affichage indiquera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>L'alarme sonore émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin lumineux de la minuterie affiche « -- » lorsque le temps de réglage est terminé.</p>	

Indication :

- Appuyez une fois sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Appuyez sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie et maintenez pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

c) Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

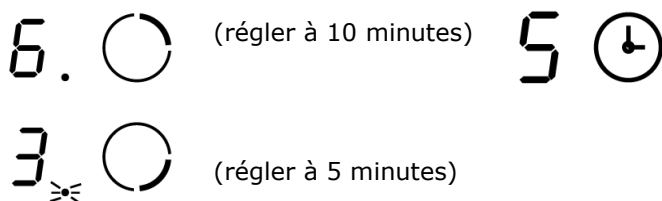
Régler une zone	
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.	
Touchez la commande de la minuterie, le témoin lumineux de la minuterie indique « 10 ».	
Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur la commande « - » ou « + ». Le témoin lumineux de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra dans l'affichage de la minuterie.	
La minuterie s'annule en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + » et la touche « -- » sera indiquée dans l'affichage des minutes.	
Lorsque la minuterie est réglée, elle commencera immédiatement le décompte. L'affichage indiquera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.	

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

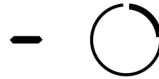
1. Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, le témoin lumineux de la minuterie indiquera le temps le plus bas.

(Par ex. temps de réglage de la zone n° 3 de 10 minutes, temps de réglage de la zone n° 4 de 5 minutes, le témoin lumineux de la minuterie indique « 5 »).

REMARQUE : le point rouge à côté du témoin lumineux du niveau de puissance clignotera.



2. Lorsque la minuterie de cuisson arrive à terme, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.



Remarque :

- a) Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume, indiquant que cette zone est sélectionnée.



- b) Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

3.3.5 Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque vitrocéramique arrête automatiquement l'opération.

3.3.6 Avertissement de chaleur résiduelle

Il y aura de la chaleur résiduelle si la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de vous tenir éloigné.

3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut

L'interruption automatique est une autre caractéristique de sécurité de la plaque de cuisson. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Directives de cuisson



Lors de la friture, veillez à ce que l'huile et la graisse ne chauffent pas trop rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. L'huile et la graisse s'enflammeront spontanément à des températures extrêmement élevées et cela présente un grave risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduire le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont chauffés.

4.1.1 Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se situe en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles ne montent

que de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également préparer des sauces épaisses à base d'œufs et de farine au-dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus haut que le réglage le plus bas afin de s'assurer que les aliments soient bien cuits dans le temps recommandé.

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner un steak savoureux et juteux :

1. Mettez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Réchauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis mettez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de s'assouplir et devenir tendre avant de servir.

4.1.3 Cuisson au wok

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire compatible avec la vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord toute la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, mettez le réglage de la zone de cuisson sur une valeur inférieure, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous sont uniquement fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris vos ustensiles de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez la plaque vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Aptitude
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture • Pour faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautés • Cuisson des pâtes

9	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au wok • Saisies • Porter la soupe à ébullition • Bouillir de l'eau
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'alimentation de la plaque de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyeur de plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez l'alimentation de la plaque de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore l'être ! Soyez extrêmement prudent. • Des éponges à récurer très résistantes, des éponges en nylon et des agents de nettoyage abrasifs agressifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou votre éponge à récurer est approprié. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre peut se colorer.
Débordements, aliments fondus et déversements sucrés et chauds sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir approprié pour les plaques de cuisson en vitrocéramique, mais attention aux surfaces de la zone de cuisson chaude :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement dans une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou les déversements avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Les salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et la nourriture ou les débordements sucrés. S'ils sont refroidis sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de manière permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est tranchante. Utilisez avec une extrême attention et toujours entreposez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'alimentation de la plaque de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon humide et propre. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez l'alimentation de la plaque de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de sécher la zone de commande tactile avant de remettre la plaque de cuisson en marche.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque de cuisson ne peut pas s'allumer.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit connectée à l'alimentation électrique et qu'elle soit allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson en vitrocéramique » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt en touchant les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous appuyez sur les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Une éponge à récurer abrasive ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

8. Installation

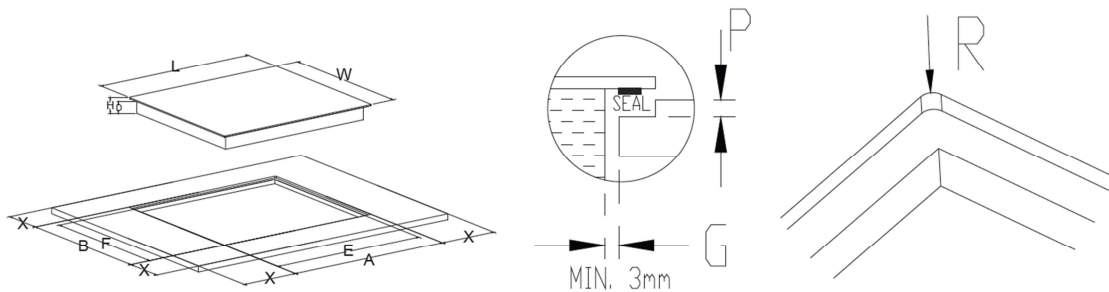
8.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des tailles indiquées dans le dessin.

En vue de l'installation et de l'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être conservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, à moins qu'ils ne soient imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et une plus grande déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

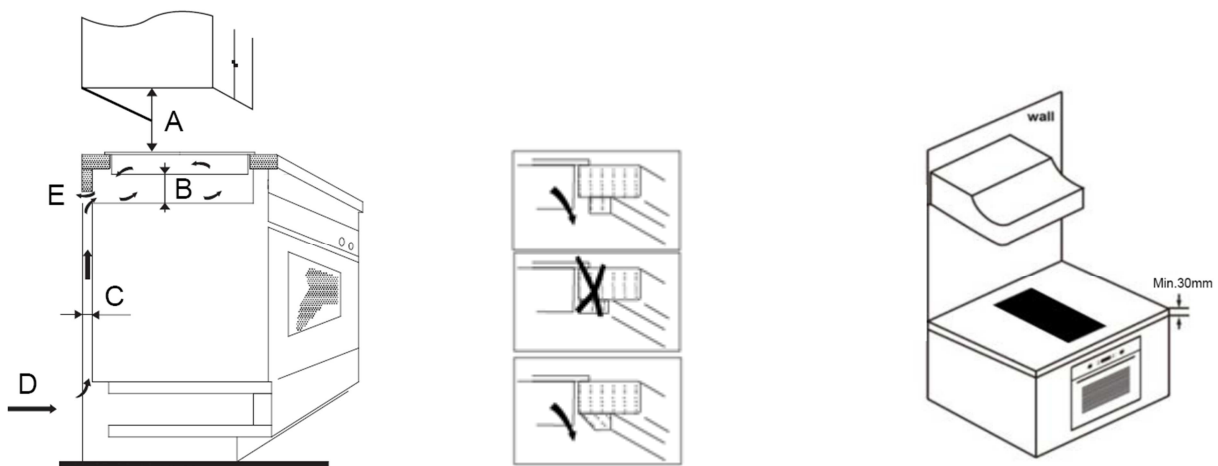


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	55mm minimum	51mm minimum	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	50mm minimum	5,5mm	7mm

Assurez-vous, en toutes circonstances, que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Veuillez à ce que la plaque vitrocéramique soit en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



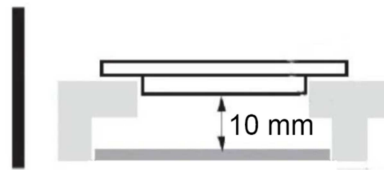
Remarque : La distance de sécurité indiquée par le fabricant de hottes entre l'appareil et une hotte aspirante placée au-dessus doit être respectée. Veuillez suivre les instructions du fabricant de hotte.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
vérifier avec le fabricant de la hotte	50 minimum	20 minimum	Prise d'air	550 x 30mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la plaque de cuisson ou d'avoir un choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire de mettre un insert, fixé par des vis, à une distance minimale de 10 mm du fond de la plaque de cuisson.



Il y a des orifices de ventilation à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place.

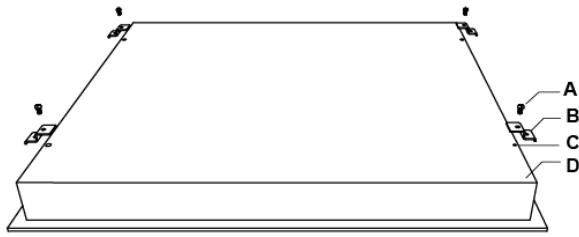


- Soyez conscient que la colle qui joint le matériau en plastique ou en bois au mobilier doit résister à une température qui n'est pas inférieure à 150°C afin d'éviter le décollage des panneaux.
- Le mur arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc résister à une température de 90°C.

8.2 Avant de localiser les supports de fixation

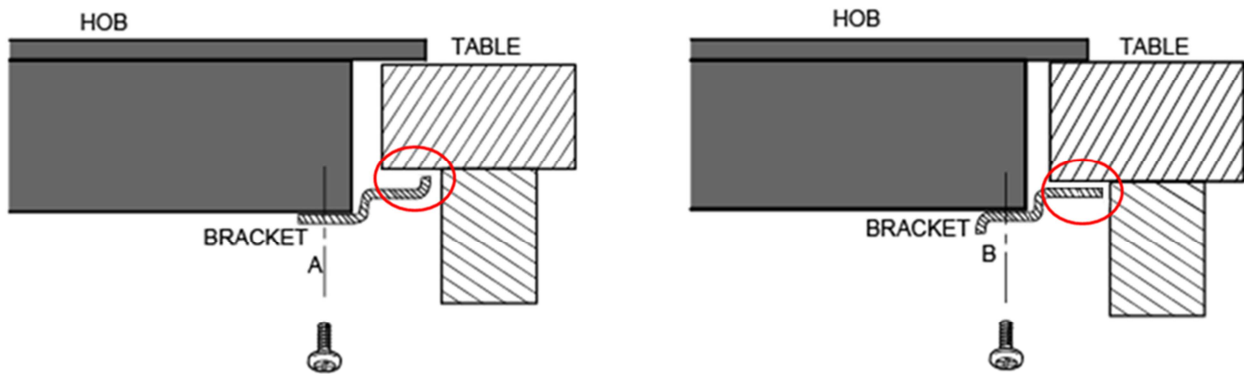
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant quatre supports sur le fond de la plaque de cuisson (voir photo) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

Réglez la position du support de manière à ce qu'il corresponde à l'épaisseur de la surface de travail.



En toutes circonstances, les supports ne doivent pas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

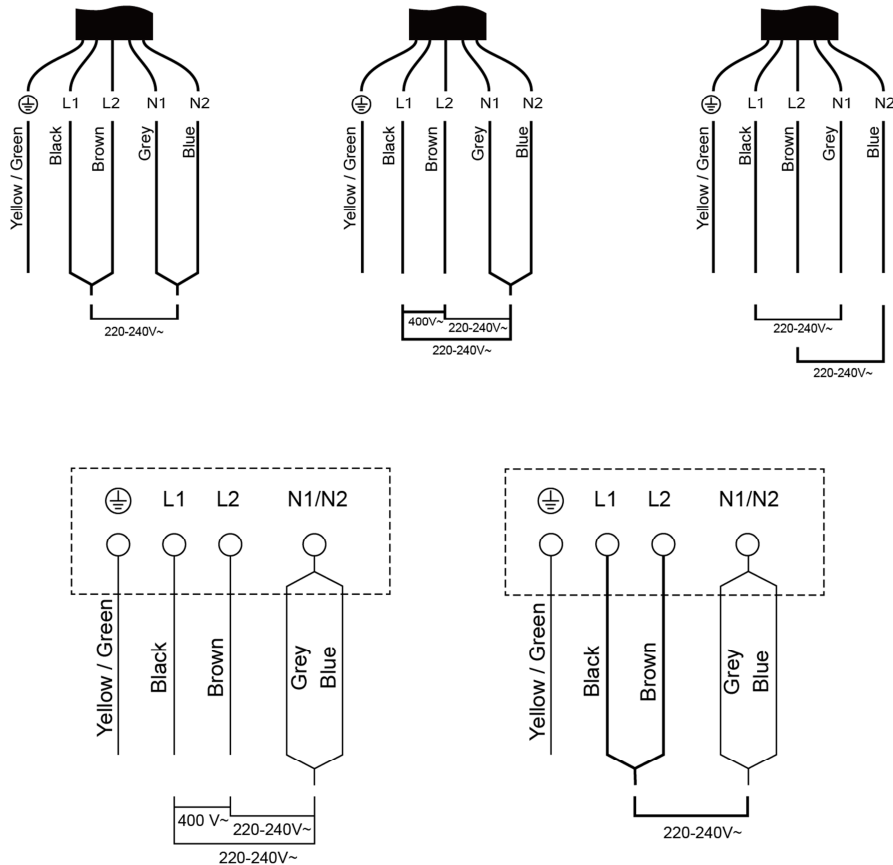
8.3 Mises en garde

1. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, des lave-vaisselle et des séchoirs rotatifs.
3. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

8.4 Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation

secteur

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme de référence ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé ou qu'il est nécessaire de le remplacer, cela doit être effectué par un technicien après-vente en utilisant les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été effectuée correctement et qu'elle respecte les consignes de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par une personne qualifiée.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



ÉLIMINATION : ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous aiderez à prévenir tout dommage possible pour l'environnement et la santé humaine, qui pourrait autrement être provoqué en cas de mauvaise élimination.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spéciale des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie de la ville dans laquelle vous résidez, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Inhoud

1. Inleiding	1
1.1 Veiligheidswaarschuwingen	1
1.2 Installatie	1
1.2.1 Gevaar voor elektrische schokken.....	1
1.2.2 Snijgevaar	1
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies	1
1.3 Bediening en onderhoud	2
1.3.1 Gevaar voor elektrische schokken.....	2
1.3.2 Gezondheidsrisico's	2
1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken.....	2
1.3.4 Snijgevaar	3
1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies	3
2. Productinleiding	6
2.1 Bovenaanzicht.....	6
2.2 Bedieningspaneel.....	6
2.3 Productinformatie	6
2.4 Werkingsprincipe	6
2.5 Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gaat gebruiken	7
2.6 Technische specificatie.....	7
3. Bediening van het product	7
3.1 Aanraaktoetsen	7
3.2 Het juiste kookgerei kiezen	8
3.3 Het gebruik.....	8
3.3.1 Beginnen met koken.....	8
3.3.2 Het koken beëindigen	9
3.3.3 De toetsen vergrendelen	9
3.3.4 Timerregeling	10
3.3.5 Overhittingsbescherming.....	12
3.3.6 Restwarmtewaarschuwing	12
3.3.7 Standaard uitschakeltijden	12
4. Kookrichtlijnen	12
4.1 Kooktips.....	12
4.1.1 Suddereren, rijst koken	13
4.1.2 Vlees dichtschroeien	13
4.1.3 Roerbakken.....	13
5. Warmtestanden	13
6. Onderhoud en reiniging	14
7. Hints en tips	15
8. Installatie	15
8.1 Keuze van de inbouwaccessoires	15
8.2 Voordat de bevestigingsbeugels worden aangebracht	17
8.3 Waarschuwingen.....	18
8.4 De kookplaat aansluiten op het lichtnet.....	19

1. Inleiding

1.1 Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees daarom deze informatie voordat u onze kookplaat gaat gebruiken.

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het lichtnet voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Aansluiting op een goed aardingsstelsel is essentieel en verplicht.
- Aanpassingen aan het lichtnet in huis mogen alleen door een gekwalificeerde elektromonteur worden gedaan.
- Wordt deze waarschuwing niet opgevolgd, kan dat resulteren in een elektrische schok of fataal letsel.

1.2.2 Snijgevaar

- Pas op – de paneelranden zijn scherp.
- Onvoorzichtig werken kan resulteren in letsel of snijwonden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gaat installeren of gebruiken.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze handleiding door aan de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat u hiermee uw installatiekosten kunt verlagen.
- Om gevaren te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat moet op correcte wijze worden geïnstalleerd en geaard door een persoon met de juiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een hoofdschakelaar is opgenomen die een volledige

onderbreking van de stroomvoorziening mogelijk maakt.

- Wanneer het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

1.3 Bediening en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor elektrische schokken

- Een gebroken of gebarsten kookplaat mag niet worden gebruikt om op te koken. Wanneer het kookplaatoppervlak breekt of barst, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit in de stoppenkast en neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur.
- Vóór onderhoud de kookplaat uitschakelen in de stoppenkast.
- Wordt deze waarschuwing niet opgevolgd, kan dat resulteren in een elektrische schok of fataal letsel.

1.3.2 Gezondheidsrisico's

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter voorafgaand aan het gebruik van het apparaat contact opnemen met hun arts of implantaatfabrikant om na te gaan of hun implantaten niet beïnvloed worden door het elektromagnetische veld.
- Wordt deze waarschuwing niet opgevolgd, kan dat resulteren in fataal letsel.

1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik kunnen bereikbare onderdelen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Voorkom dat uw lichaam, kleding of elk ander item behalve geschikt kookgerei in contact komt met het keramische glas, tot het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.

- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraking. Controleer of de handgreep van de steelpan niet uitsteekt boven andere, ingeschakelde kookzones. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Wordt deze waarschuwing niet opgevolgd, kan dat leiden tot brandwonden en brandblaren.

1.3.4 Snijgevaar

- Het vlijmscherpe lemmet van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap verwijderd is. Wees heel voorzichtig met het gebruik en berg het altijd op buiten bereik van kinderen.
- Onvoorzichtig werken kan resulteren in letsel of snijwonden.

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht. Overkokende pannen kunnen rokende en vettige vlekken veroorzaken die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergvlak.
- Laat nooit (gebruiks)voorwerpen achter op het apparaat.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. Computers, mp3-spelers) in de buurt van het apparaat, omdat ze door het elektromagnetische veld aangetast kunnen worden.
- Gebruik uw apparaat nooit voor het verwarmen of opwarmen van de ruimte.
- Na gebruik altijd alle kookzones en de kookplaat uitschakelen, zoals in deze handleiding staat beschreven (bijv. door gebruik van de aanraaktoetsen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijderd.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen of erop gaan zitten, staan of erop klimmen.
- Bewaar geen kinderspullen in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond raken.
- Laat geen kinderen alleen of zonder toezicht in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die daardoor het

apparaat beperkt kunnen gebruiken, moeten een verantwoordelijke en competente persoon hebben die ze instrueert over het gebruik. Degene die de aanwijzingen geeft, moet er zeker van zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.

- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat, tenzij dat specifiek wordt aanbevolen in de handleiding. Alle overige onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerde monteur worden gedaan.
- Gebruik geen stoomreiniger om de bovenzijde van het apparaat te reinigen.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op uw kookplaat gaan staan.
- Geen pannen met puntige randen gebruiken en geen pannen over het keramische glasoppervlak slepen omdat dit krassen in het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere scherpe, schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen van uw kookplaat, omdat die krassen in het keramische glas kunnen veroorzaken.
- Wanneer het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn onderhoudscentrum of personen met overeenkomstige kwalificaties worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen, zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - accommodaties in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen; - bed&breakfast-accommodaties.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen te vermijden.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of geïnstrueerd

zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die hieraan verbonden zijn.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder toezicht mogen kinderen het apparaat niet reinigen of normaal onderhoud uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Koken op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. NOOIT een brand doven met water, maar het apparaat uitschakelen en vervolgens de vlam afdekken met bijv. een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: bewaar geen items op de kookzones.
- **Waarschuwing:** Wanneer het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen, omdat kookplaatoppervlakken van keramisch glas of soortgelijk materiaal de spanningvoerende delen afdekken
- Het gebruik van een stoomreiniger is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.

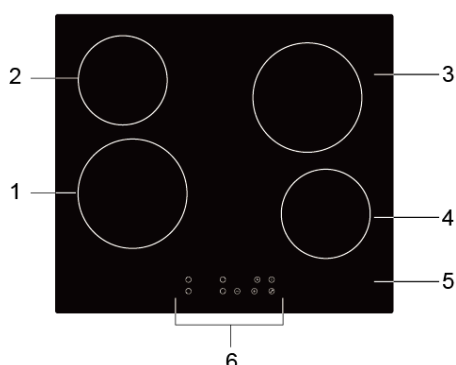
Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

Wij adviseren u tijd uit te trekken voor het doorlezen van deze gebruiks-/installatiehandleiding zodat u goed begrijpt hoe het apparaat correct moet worden geïnstalleerd en gebruikt. Voor de installatie leest u het installatiegedeelte.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig voor gebruik door en bewaar deze gebruiks-/installatiehandleiding voor latere raadpleging.

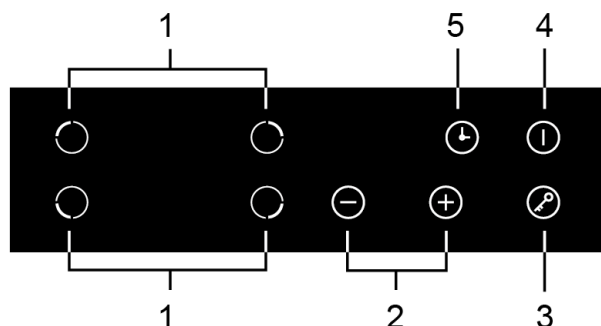
2. Productinleiding

2.1 Bovenaanzicht



- | |
|---------------------|
| 1. Zone max. 1800 W |
| 2. Zone max. 1200 W |
| 3. Zone max. 1800 W |
| 4. Zone max. 1200 W |
| 5. Glasplaat |
| 6. Bedieningspaneel |

2.2 Bedieningspaneel



2.3 Productinformatie

De keramische kookplaat met microcomputer voldoet aan uiteenlopende kookwensen en is daarmee de ideale keuze voor moderne families. Hij beschikt onder meer over verhitting door weerstandsdraden, bediening via een microcomputer en de keuze uit meerdere vermogensstanden.

Bij de keramische kookplaat stond de consument centraal en is hij gebaseerd op hoogwaardig design. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, waardoor uw leven comfortabeler wordt en u optimaal van het leven kunt genieten.

2.4 Werkingsprincipe

Deze keramische kookplaat maakt gebruik van verhitting door weerstandsdraden en het uitgangsvermogen wordt geregeld met de aanraaktoetsen.

2.5 Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gaat gebruiken

- Lees deze handleiding en raadpleeg met name het gedeelte "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder de beschermfolie die eventueel nog op uw keramische kookplaat is aangebracht.

2.6 Technische specificatie

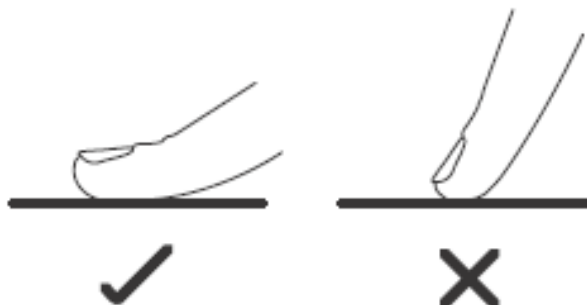
Kookplaat	5RE64360
Kookzones	4 zones
Ingangsspanning netvoeding	220-240 V~ 50/60 Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5500-6600W
Productafmetingen DxBxH (mm)	590x520x55
Inbouwafmetingen AxB (mm)	560x490

Gewicht en afmetingen bij benadering. Omdat we continu streven naar het verbeteren van onze producten kunnen we specificaties en ontwerp wijzigen zonder melding vooraf.

3. Bediening van het product

3.1 Aanraaktoetsen

- De toetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de top van uw vinger, niet de punt van de vinger.
- U hoort een geluidssignaal bij elke aanraking die het apparaat registreert.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bijv. Keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het bedienen van de toetsen al bemoeilijken.

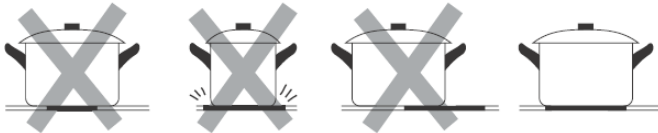


3.2 Het juiste kookgerei kiezen

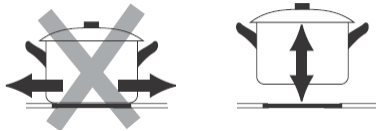
Gebruik geen kookgerei met puntige randen of een bolle bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is en vlak aansluit op het glas en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.





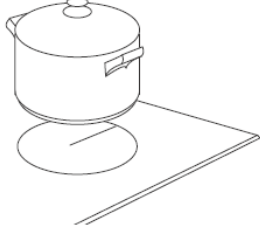
Til de pannen altijd van de keramische kookplaat verschuif ze niet, dat kan krassen in het glas veroorzaken.

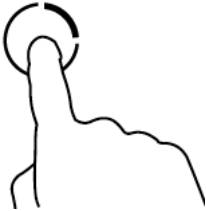


3.3 Het gebruik

3.3.1 Beginnen met koken

Nadat het apparaat is ingeschakeld, hoort u een geluidssignaal, alle controlelampjes lichten gedurende 1 seconde op en doven dan, waarmee wordt aangegeven dat de stand-bystand van de keramische kookplaat ingeschakeld is.

Raak de AAN/UIT-toets  aan. Alle controlelampjes geven "—" weer.	
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. <ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	

<p>Raak de kookzone-keuzetoets aan (bijv. zone 3)</p>	
<p>Selecteer een warmtestand door de "-" of "+" toets aan te raken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer u niet binnen 1 minuut een warmtestand kiest, schakelt de keramische kookplaat automatisch weer uit. U moet dan weer opnieuw beginnen bij stap 1. • U kunt op elk gewenst moment de warmtestand aanpassen tijdens het koken. • Door een van deze toetsen aan te raken, wordt de waarde omhoog of omlaag aangepast. 	

3.3.2 Het koken beëindigen

<p>Raak de keuzetoets aan van de kookzone die u wilt uitschakelen. (Z. B. Zone 3)</p>	
<p>Schakel de kookzone uit door omlaag te schuiven naar "0" of door de toetsen "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken</p>	
<p>Schakel de complete kookplaat uit door de AAN/UIT-toets  aan te raken.</p>	

Pas op voor hete oppervlakken



"H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Dit symbool verdwijnt wanneer het oppervlak afgekoeld is tot een veilige temperatuur. Zo'n hete kookzone kan ook worden gebruikt voor energiebesparing, door andere pannen op te warmen op de kookzone die nog heet is.





3.3.3 De toetsen vergrendelen

- U kunt de toetsen vergrendelen om onopzettelijk gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).

- Wanneer de vergrendelingsfunctie actief is, zijn alle toetsen uitgezonderd de AAN/UIT-toets uitgeschakeld.

De toetsen vergrendelen	
Raak de vergrendelingstoets  aan.	"Lo" wordt weergegeven in de timerindicator
De toetsen ontgrendelen	
Controleer of de keramische kookplaat ingeschakeld is. Raak de vergrendelingstoets even  aan.	



Wanneer de vergrendelingsfunctie van de kookplaat ingeschakeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld, uitgezonderd de AAN/UIT-toets . U kunt de keramische kookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar om de kookplaat te kunnen gebruiken, moet u hem de eerstvolgende keer wel ontgrendelen.

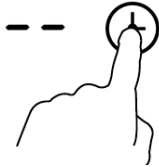
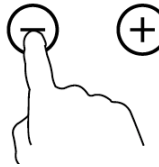
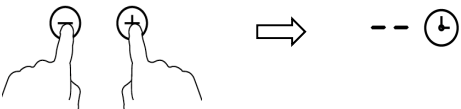
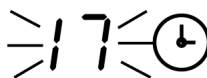
3.3.4 Timerregeling

U kunt de timer op twee verschillende manier gebruiken:

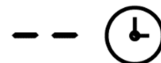
- U kunt de timer gebruiken als een kookwekker. In dat geval schakelt de timer geen kookzones uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
 - U kunt de timer instellen om een of meerdere kookzones uit te schakelen als de tijd verstreken is.
- Maximale instelduur van de timer is 99 minuten.

a) De timer gebruiken als kookwekker

Als u geen kookzone selecteert

Controleer of de kookplaat ingeschakeld is. Let op: u kunt de kookwekkerfunctie ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.	
Raak de timertoets aan, de timerindicator geeft "--" weer.	
Stel de timerinstelling in door de toetsen "-" of "+" aan te raken. De kookwekker-indicator begint te knipperen en toont het timerdisplay.	
Door de toetsen "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt "--" in het minutendisplay weergegeven.	
Wanneer de tijd is ingesteld, wordt het aftellen meteen gestart. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.	

Het geluidssignaal klinkt 30 seconden en de timerindicator toont "--" wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.



Hint:

- a) Raak de toetsen "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- b) Houd uw vinger op de toetsen "-" of "+" van de timer om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- c) Wordt tijdens het instellen 99 minuten overschreden, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.


b) De timer instellen om een of meerdere kookzones uit te schakelen

Een zone instellen	
Raak de kookzone-keuzetoets aan.	
Raak de timertoets aan, de timerindicator geeft "10" weer.	
Stel de timerinstelling in door de toetsen "-" of "+" aan te raken. De kookwekker-indicator begint te knipperen en toont het timerdisplay.	
Door de toetsen "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt "--" in het minutendisplay weergegeven.	
Wanneer de tijd is ingesteld, wordt het aftellen meteen gestart. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.	


De timer instellen om meerdere kookzones uit te schakelen

1. Wanneer deze timerfunctie bij meerdere kookzones wordt gebruikt, toont de timerindicator de kortste tijdsduur (bijv. de ingestelde tijd voor zone 3 is 10 minuten, de ingestelde tijd voor zone 4 is 5 minuten, de timerindicator toont dan "5".)

OPMERKING: De rode indicator naast de vermogensstand knippert.

6.  (ingesteld op 10 minuten)

5 

3  (ingesteld op 5 minuten)

2. Wanneer de kooktimer verstrijkt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Opmerking:

- a) De rode indicator naast de vermogensstand gaat branden om aan te geven dat de zone geselecteerd is.



- b) Wanneer u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u weer vanaf stap 1 beginnen.

3.3.5 Overhittingsbescherming

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur binnen de keramische kookplaat. Wordt een te hoge temperatuur gemeten, wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld.

3.3.6. Restwarmtewaarschuwing

Wanneer de kookplaat enige tijd is gebruikt, zal er restwarmte aanwezig zijn. De letter "H" wordt weergegeven om hiervoor te waarschuwen.

3.3.7 Standaard uitschakeltijden

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Deze functie wordt geactiveerd wanneer u vergeten bent een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de tabel hieronder aangegeven:

Vermogensstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard uitschakeltijden (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Kookrichtlijnen



Wees voorzichtig bij het frituren, omdat olie en vet snel kunnen opwarmen, met name wanneer u de PowerBoost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden en dat vormt een ernstig risico op brand.

4.1 Kooktips

- Wanneer het voedsel begint te koken, verlaagt u de warmtestand.
- Het gebruik van een deksel verlaagt de kooktijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet om kooktijden te verlagen.
- Begin op een hoge stand te koken en verlaag de stand wanneer het voedsel doorverwarmd is.

4.1.1 Suddereren, rijst koken

- Suddereren vindt plaats onder het kookpunt, rond 85 °C, wanneer belletjes af en toe omhoog komen naar het oppervlak van de kookvloeistof. Dat is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te koken. Ook sauzen op eibasis of met meel gebonden moeten onder het kookpunt worden gekookt.
- Voor sommige gerechten, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, moet een stand worden gekozen die hoger is dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het voedsel correct gekookt is binnen de aanbevolen tijd.

4.1.2. Vlees dichtschroeien

Sappig, smakelijk vlees braden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een koekenpan met een dikke bodem.
3. Smeer beide zijden van het vlees in met olie. Giet een klein beetje olie in de hete pan en plaats het vlees dan in de koekenpan.
4. Draai het vlees maar eenmaal tijdens braden. De exacte braadtijd is afhankelijk van de dikte van het vlees en hoever u het vlees doorbakken wilt hebben. Tijden variëren van ongeveer 2 - 8 minuten per zijde. Druk het vlees in om te controleren hoe doorbakken het is hoe steviger het vlees aanvoelt, des te "beter doorgebakken" het is.
5. Voorafgaand aan het serveren legt u het vlees enkele minuten op een warm bord, zodat het kan rusten en nog malser wordt.

4.1.3 Roerbakken

1. Kies een wok of een grote koekenpan met een vlakke bodem die geschikt is voor keramisch koken.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei onder handbereik hebt. Roerbakken moet snel gaan. Wanneer u grote hoeveelheden kookt, moet u het voedsel in meerdere kleine porties bereiden.
3. Verhit de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Eventueel vlees kookt u als eerste, leg dit apart en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog knapperig zijn, verlaagt u de vermogensstand van de kookzone, voeg het vlees weer toe en daarna uw saus.
6. Roerbak de ingrediënten voorzichtig zodat ze goed doorgaren.
7. Onmiddellijk serveren.

5. Warmtestanden

De onderstaande standen zijn enkel richtlijnen. De exacte stand is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de keramische kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmtestand	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Voorzichtig verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• Smelten van chocolade, boter en levensmiddelen die snel verbranden• Langzaam sudderen• Langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Snel sudderen• Rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Snel bakken/braden

	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • Roerbakken • Dichtschrœien • Soep aan de kook brengen • Water koken

6. Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse verontreinigingen van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken door etenswaren of gemorste etenswaren (zonder suiker) op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Schoonvegen en vervolgens drogen met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat weer uitgeschakeld is, is er geen waarschuwing voor een "heet oppervlak", maar de kookzone kan nog wel heet zijn! Wees heel voorzichtig. • Schuursponsjes voor het zware werk, sommige nylonschuursponsjes en scherpe/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen veroorzaken in het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Laat nooit reinigingsmiddel achter op de kookplaat; dat kan vlekken op het glas veroorzaken.
Overgekookte, gesmolten en hete suikerhoudende levensmiddelen op het glas	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, een paletmes of een kookplatschraper die geschikt is voor keramische kookplaten, maar pas op voor hete kookzone-oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd de schraper of het keukengerei onder een hoek van 30° en schraap de verontreiniging of de gemorste etenswaren naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Verwijder de verontreiniging of de gemorste etenswaren met een theedoek of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot 4 hierboven voor "Dagelijkse verontreinigingen van het glas". 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken door gesmolten etenswaren en suikerhoudend levensmiddelen of gemorste producten zo snel mogelijk. Wanneer deze vlekken op het glas afkoelen, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen zelfs het glazen oppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap verwijderd is, is het lemmet in een schraper vlijmscherp. Wees heel voorzichtig met het gebruik en berg het altijd veilig op buiten het bereik van kinderen.
Gemorste etenswaren op de aanraaktoetsen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Veeg het gemorste product weg 3. Neem het aanraaktoetsengedeelte af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Veeg het gedeelte helemaal droog met een keukenpapier. 5. Schakel de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Het geluidssignaal van de kookplaat kan hoorbaar zijn en de kookplaat kan zichzelf uitschakelen en de aanraaktoetsen werken wellicht niet wanneer ze bedekt zijn met vloeistof. Zorg ervoor dat u het aanraaktoetsengedeelte droog veegt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

7. Hints en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen spanning.	Controleer of de keramische kookplaat aangesloten is op het lichtnet en dat de kookplaat ingeschakeld is. Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of in uw omgeving. Wanneer u alles gecontroleerd hebt en het probleem houdt aan, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie het gedeelte 'Uw keramische kookplaat gebruiken' voor de instructies.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Wellicht zijn de aanraaktoetsen bedekt met een dun laagje water of u gebruikt wellicht de punt van uw vinger bij het aanraken van de toetsen.	Zorg ervoor dat het aanraaktoetsengedeelte droog is en gebruik uw vingertop voor het bedienen van de aanraaktoetsen.
Het glas is bekrast.	Kookgerei met ruwe randen. Er zijn ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken knetterende of klikkende geluiden.	Dat kan worden veroorzaakt door de samenstelling van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	Dat is normaal voor kookgerei en vormt geen gebrek.

8. Installatie

8.1 Keuze van de inbouwaccessoires

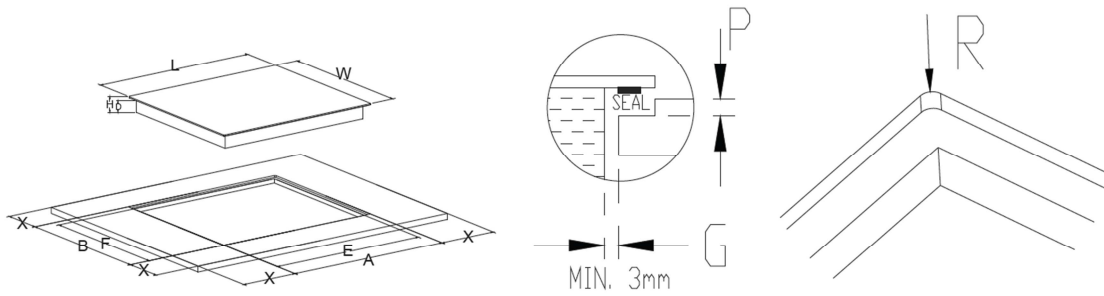
Zaag een gat in het werkblad volgens de maten in de tekening.

Ten behoeve van de installatie en het gebruik moet een ruimte van minimaal 5 cm rondom het gat worden aangehouden.

Controleer of de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is. Kies een warmtebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygrosopische materialen mogen niet als werkblad worden gebruikt, tenzij ze geïmpregneerd zijn), om een elektrische schok en sterke vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder afgebeeld:



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijden van de kookplaat en de binnenzijden van het werkblad moet minimaal 3 mm zijn.

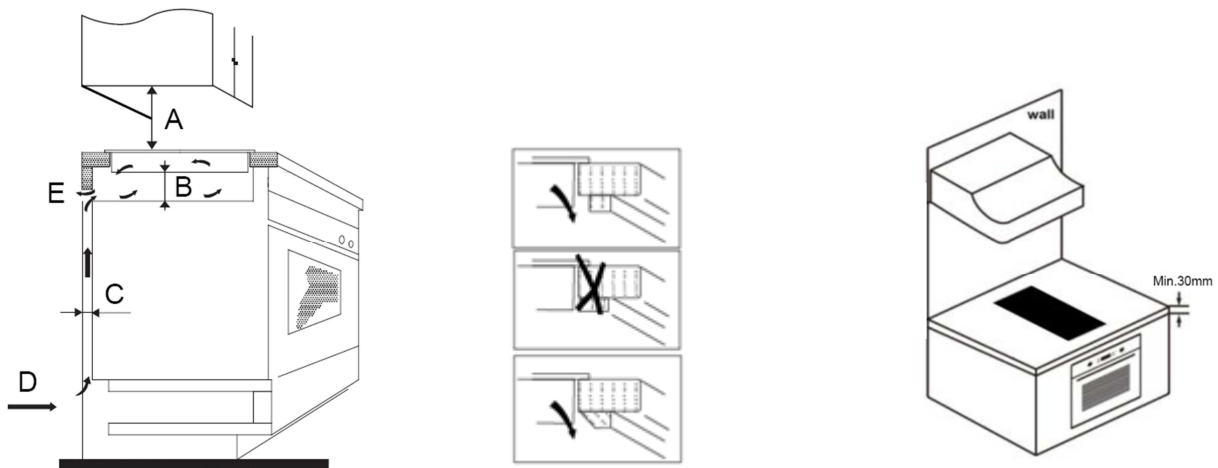


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	55mm min.	51mm min.	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	50mm min.	5,5mm	7mm

De keramische kookplaat moet onder alle omstandigheden goed geventileerd zijn en de luchtinlaat en -uitlaat mogen niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat zich in een goed werkende toestand bevindt. Zoals hieronder afgebeeld:



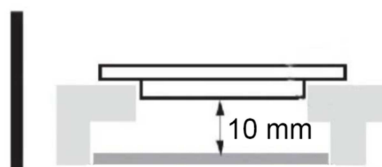
Opmerking: Tussen het apparaat en een wasemkap boven het apparaat moet de veiligheidsafstand worden aangehouden die door de fabrikant van de wasemkap wordt opgegeven. Neem de aanwijzingen van de fabrikant van de wasemkap in acht.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
raadpleeg de fabrikant van de afzuigkap	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	550 x 30mm

WAARSCHUWING: zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om onopzettelijk contact met de hete onderzijde van de kookplaat of een onverwachte elektrische schok tijdens het koken te voorkomen, moet een plaat, vastgezet met schroeven, op een minimumafstand van 10 mm van de onderzijde van de kookplaat worden aangebracht.





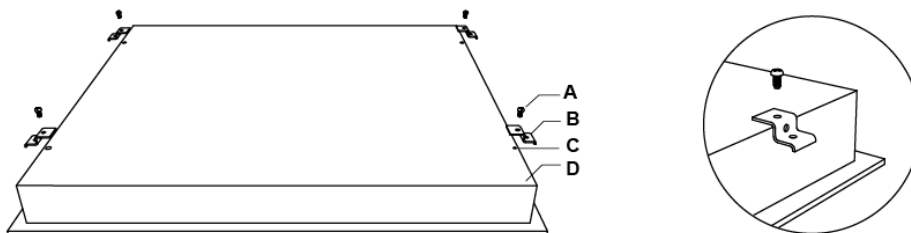
Rond de buitenzijde van de kookplaat bevinden zich ventilatiesleuven. U MOET ervoor zorgen dat deze sleuven niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats aanbrengt.



- Zorg ervoor dat de lijm waarmee het kunststof of houtmateriaal aan de keukenkasten is bevestigd, bestand is tegen temperaturen van meer dan 150 °C, om loslaten van de bekleding te voorkomen.
 - De achterwand, naastgelegen en omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
-

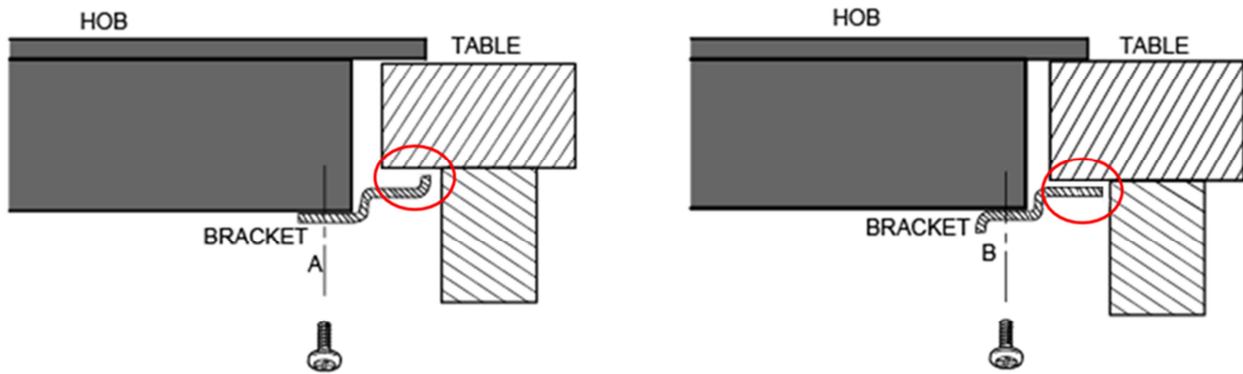
8.2 Voordat de bevestigingsbeugels worden aangebracht

Het apparaat moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken. Zet de kookplaat na de installatie in het werkblad vast met vier beugels aan de onderzijde van de kookplaat (zie afbeelding).



A	B	C	D
Schroef	Beugel	Schroefgat	Onderzijde

Pas de positie van de beugel aan de verschillende diktes van het werkblad aan.



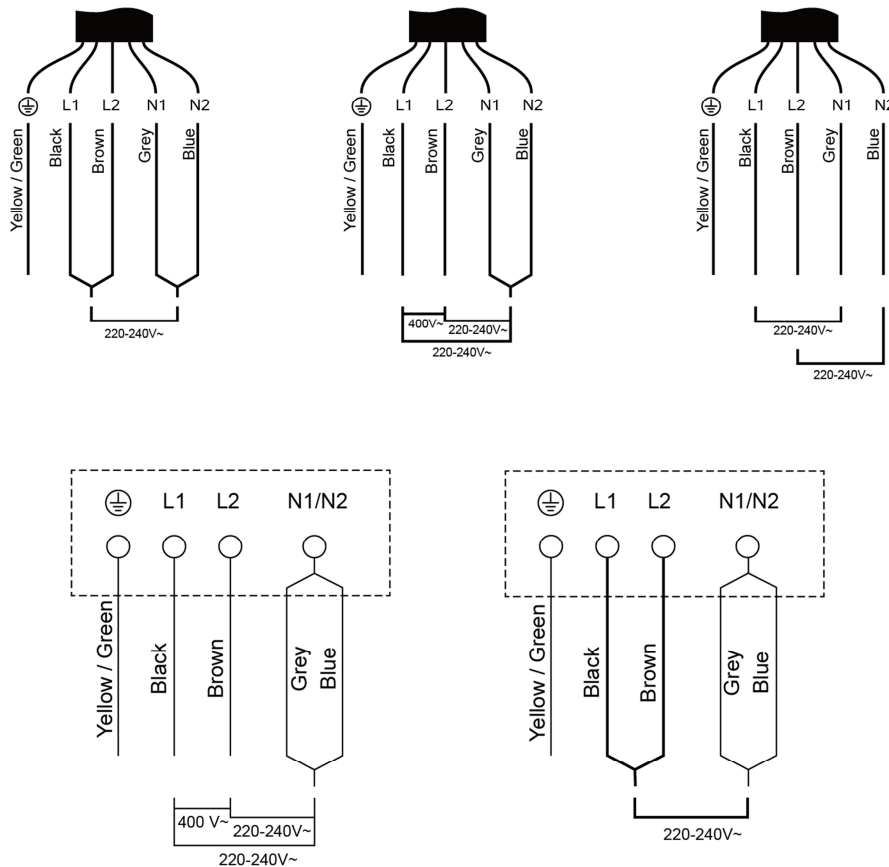
Onder geen enkele voorwaarde mogen de beugels de binnenzijden van het werkblad raken na de installatie (zie afbeelding).

8.3 Waarschuwingen

1. De keramische kookplaat mag uitsluitend door gekwalificeerd(e) personeel of monteurs worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparaten, vaatwassers of wasdrogers.
3. De keramische kookplaat wordt dusdanig geïnstalleerd, dat een goede warmtestraling gegarandeerd is voor hogere betrouwbaarheid.
4. De wand en het kookgebied boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
5. Om schade te voorkomen, moet de sandwichconstructie en de lijm bestand zijn tegen de hitte.
6. Het gebruik van een stoomreiniger is niet toegestaan.

8.4 De kookplaat aansluiten op het lichtnet

De elektriciteit moet worden aangesloten volgende de geldende norm, of op een enkelpolige zekeringautomaat. De aansluitmethode staat hieronder afgebeeld.



1. Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een monteur van de klantenservice met de juiste gereedschappen om eventuele ongelukken te voorkomen.
2. Wanneer het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een meerpolige zekeringautomaat met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten worden ingebouwd.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluitingen zijn gemaakt en dat die voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of ingedrukt zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een persoon met de juiste kwalificaties worden vervangen.



De onderzijde en het netsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet bereikbaar.



AFVOER: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huisafval. Dit type afval moet apart worden ingezameld voor speciale verwerking.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders kan worden veroorzaakt wanneer het op de verkeerde manier wordt afgevoerd.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als normaal huisvuil mag worden verwerkt. Het moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen.

Dit apparaat moet op een speciale manier als afval worden verwerkt. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met uw plaatselijke gemeente, het inzamelpunt voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het gekocht hebt.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met uw plaatselijke gemeentekantoor, het inzamelpunt voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het gekocht hebt.

Indice

1. Prefazione	1
1.1 Avvertenze di sicurezza	1
1.2 Installazione	1
1.2.1 Pericolo di scossa elettrica	1
1.2.2 Pericolo di taglio	1
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza	1
1.3 Funzionamento e manutenzione	2
1.3.1 Pericolo di scossa elettrica	2
1.3.2 Rischi per la salute	2
1.3.3 Rischi provocati dalla superficie bollente	2
1.3.4 Pericolo di taglio	3
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza	3
2. Presentazione del prodotto	6
2.1 Vista dall'alto	6
2.2 Pannello di controllo	6
2.3 Informazioni sul prodotto	6
2.4 Principio di funzionamento	6
2.5 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura in ceramica	7
2.6 Specifiche tecniche	7
3. Funzionamento del prodotto	7
3.1 Comandi a sfioramento	7
3.2 Scelta delle stoviglie idonee	8
3.3 Utilizzo del piano di cottura	8
3.3.1 Inizio della cottura	8
3.3.2 Termine della cottura	9
3.3.3 Blocco dei comandi	9
3.3.4 Comando timer	10
3.3.5 Protezione dalla sovratemperatura	12
3.3.6 Avvertenza relativa al calore residuo	12
3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti	12
4. Linee guida di cottura	12
4.1 Consigli per la cottura	12
4.1.1 Sobbollimento, cottura del riso	13
4.1.2 Cottura della carne a fuoco vivo	13
4.1.3 Cottura dei cibi saltati in padella	13
5. Impostazioni della temperatura	13
6. Manutenzione e pulizia	14
7. Consigli e suggerimenti	15
8. Installazione	16
8.1 Selezione dell'attrezzatura di installazione	16
8.2 Prima di montare le staffe di fissaggio	17
8.3 Avvertimenti	18
8.4 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione di rete	18

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere le presenti informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi attività o lavori di manutenzione.
- È indispensabile ed obbligatorio collegare a terra l'elettrodomestico.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico dovranno essere effettuate solamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza delle presenti avvertenze può provocare scosse elettriche o il decesso.

1.2.2 Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- La mancata osservanza della presente avvertenza può provocare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere scrupolosamente le presenti istruzioni prima di installare o di utilizzare l'elettrodomestico.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Rendere disponibili le presenti informazioni al responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico, in modo da ridurre eventualmente i costi di installazione a carico dell'utente.
- Per evitare rischi, installare l'elettrodomestico in conformità alle presenti istruzioni di installazione.
- Far installare e collegare a terra correttamente l'elettrodomestico solamente da un tecnico opportunamente qualificato.

- Collegare l'elettrodomestico ad un impianto elettrico provvisto di sezionatore che garantisca il completo scollegamento dalla rete elettrica.
- La mancata installazione corretta dell'elettrodomestico potrebbe far decadere la garanzia o eventuali richieste di risarcimento.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere cibi su di un piano di cottura rotto o fessurato. Se la superficie del piano di cottura è rotta o fessurata, spegnere immediatamente l'elettrodomestico rimuovendo il fusibile, e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di eventuali lavori di manutenzione, spegnere il piano di cottura rimuovendo il fusibile.
- La mancata osservanza delle presenti avvertenze può provocare scosse elettriche o il decesso.

1.3.2 Rischi per la salute

- L'elettrodomestico è conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica.
- Ciononostante i portatori di pacemaker o di altri tipi di impianto (come le pompe insuliniche) dovranno consultare il proprio medico di fiducia o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'elettrodomestico, in modo da sincerarsi che l'impianto non venga pregiudicato dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza delle presenti avvertenze può provocare il decesso.

1.3.3 Rischi provocati dalla superficie bollente

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'elettrodomestico diventano molto calde e possono provocare ustioni.
- Evitare il contatto del piano in vetroceramica con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi da stoviglie adatte finché la superficie del piano non si è raffreddata a sufficienza.
- Non appoggiare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici, quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, in quanto possono scaldarsi notevolmente

- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I manici dei tegami possono diventare bollenti. Sincerarsi che questi non si trovino sopra altre zone di cottura in funzionamento. Tenere i manici lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle presenti avvertenze può provocare ustioni e scottature.

1.3.4 Pericolo di taglio

- La lama del raschietto per il piano di cottura è molto tagliente ed è esposta quando la copertura di sicurezza è retratta. Utilizzare il raschietto con estrema attenzione e riporlo sempre in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza della presente avvertenza può provocare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Il traboccamento genera fumo e la fuoriuscita di sostanze untuose che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come un piano di lavoro o di deposito.
- Non lasciare mai oggetti od utensili sull'elettrodomestico.
- Non appoggiare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, memory card) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) accanto all'elettrodomestico, in quanto il loro funzionamento può essere pregiudicato dal campo elettromagnetico generato dal piano di cottura.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare il locale.
- Dopo l'uso spegnere sempre le zone e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (cioè utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare eccessivamente affidamento sulla funzione di rilevamento delle stoviglie per spegnere le zone di cottura nel momento in cui si tolgono le pentole dal piano.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico o si siedano, salgano o si arrampichino su di esso.
- Non conservare oggetti per bambini nei pensili al di sopra dell'elettrodomestico. I bambini che si arrampicano sul piano di cottura possono essere esposti a lesioni gravi.

- Non lasciare i bambini soli o non sorvegliati nella zona in cui si utilizza l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con disabilità e limitazioni ad utilizzare l'elettrodomestico dovranno essere istruiti nell'uso dello stesso da una persona responsabile e competente, il quale dovrà sincerarsi che detti bambini o dette persone possano utilizzare l'elettrodomestico senza arrecare pericolo a se stessi o all'area circostante.
- Non riparare né sostituire i componenti dell'elettrodomestico, a meno che ciò non sia espressamente consigliato nel manuale. Tutti gli altri lavori di assistenza dovranno essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare pentole dai bordi rovinati, né trascinarle sulla superficie in vetroceramica, in quanto queste possono graffiarla.
- Non utilizzare pagliette o altri detersivi aggressivi e abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto questi possono graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un incaricato dell'assistenza o da persone dalla qualifica simile in modo da evitare rischi.
- L'elettrodomestico è inteso per essere utilizzato in ambienti domestici e in applicazioni simili, quali: -zone di cottura di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; -fattorie; -zone di cottura per gli ospiti in hotel, motel ed altre strutture residenziali; -bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'elettrodomestico e le relative parti accessibili diventano molto caldi.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate oppure prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non vengano sorvegliate da una

persona responsabile della loro sicurezza o istruite su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i relativi rischi.

- Non far giocare i bambini con l'apparecchio. Non far effettuare la pulizia e la manutenzione a cura dell'utente dai bambini senza che siano sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura non sorvegliata con grassi od oli sul piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere dapprima l'elettrodomestico e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** se la superficie è fessurata, spegnere l'elettrodomestico onde evitare la possibilità di una scossa elettrica, in quanto le superfici del piano di cottura, in vetroceramica o in materiali simili, proteggono i componenti sotto tensione
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'elettrodomestico non è inteso per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

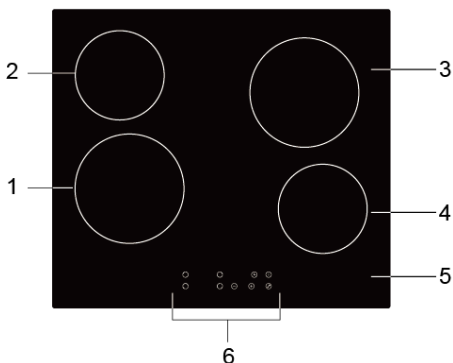
Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro nuovo piano di cottura in ceramica.

Vi consigliamo di prendervi il tempo necessario per leggere il presente manuale di istruzioni / installazione, in modo da comprendere pienamente come installarlo correttamente ed utilizzarlo. Per l'installazione vi preghiamo di leggere il paragrafo dedicato.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso, e conservare il presente manuale di istruzioni / installazione per futura consultazione.

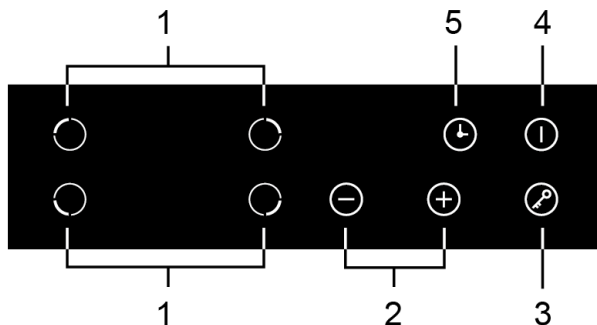
2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona con potenza max. di 1800 W
2. Zona con potenza max. di 1200 W
3. Zona con potenza max. di 1800 W
4. Zona con potenza max. di 1200 W
5. Piano in vetro
6. Pannello di controllo

2.2 Pannello di controllo



1. Comandi di selezione della zona di cottura
2. Comando di regolazione della potenza / del timer
3. Comando di blocco dei comandi
4. Comando ON/OFF
5. Comando per timer

2.3 Informazioni sul prodotto

Il piano di cottura in ceramica comandato da microcomputer è in grado di soddisfare diverse esigenze grazie al riscaldamento a resistenza, ai comandi gestiti da microcomputer e alla selezione multipotenza, e rappresenta così la scelta ideale delle famiglie moderne.

Il design del piano di cottura in ceramica è di alta qualità per soddisfare le diverse esigenze degli utenti. Il piano di cottura funziona in maniera sicura e affidabile, rendendo così la vostra vita confortevole e permettendovi di godere appieno dei piaceri della vita.

2.4 Principio di funzionamento

Il piano di cottura in ceramica funziona mediante riscaldamento a resistenza, e regola la potenza di uscita grazie ad un apposito regolatore con comandi a sfioramento.

2.5 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura in ceramica

- Leggere la presente guida, prestando particolare attenzione al paragrafo 'Avvertenze di sicurezza'.
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente ancora presente sul piano di cottura in ceramica.

2.6 Specifiche tecniche

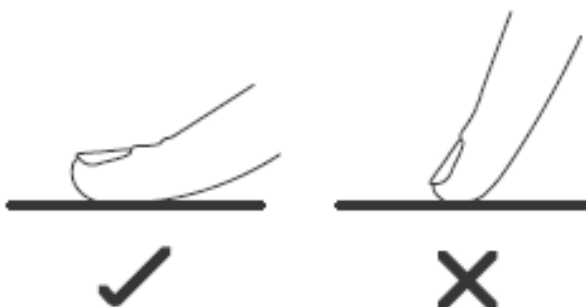
Piano di cottura	5RE64360
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	5500-6600W
Dimensioni ProfxLargh×Alt (mm)	590x520x55
Dimensioni di incasso A×B (mm)	560x490

Pesi e misure sono approssimativi. Al fine di migliorare costantemente i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare le loro specifiche e il loro design senza preavviso.

3. Funzionamento del prodotto

3.1 Comandi a sfioramento

- I comandi si attivano non appena li si sfiora, per cui non è necessario esercitare pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta del dito.
- Ogni volta che si sfiora un comando, risuona un segnale acustico.
- Sincerarsi che i comandi siano sempre puliti e asciutti, e che non siano coperti da eventuali oggetti (ad es. utensili o strofinacci). Persino un sottile strato d'acqua può pregiudicare il funzionamento dei comandi.

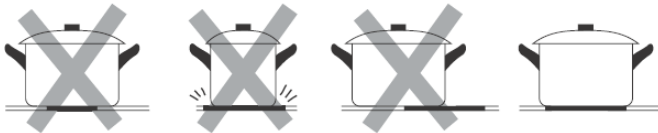


3.2 Scelta delle stoviglie idonee

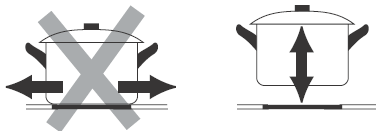
Non utilizzare stoviglie dai bordi rovinati o con il fondo curvo.



Sincerarsi che il fondo della pentola sia liscio e piano in modo da posarsi uniformemente sul piano in vetro, e che sia della stessa misura della zona di cottura. Collocare la pentola sempre al centro della zona di cottura.




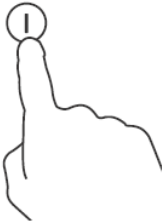
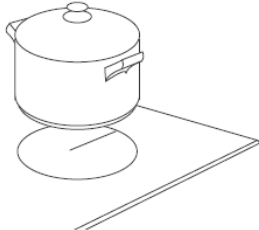
Per togliere la pentola, sollevarla sempre dal piano di cottura in ceramica senza farla scivolare, in modo da non graffiare il vetro.

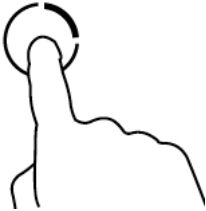
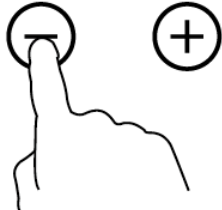


3.3 Utilizzo del piano di cottura

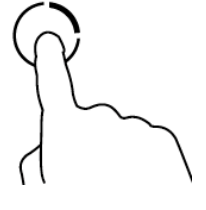



3.3.1 Inizio della cottura

Dopo aver acceso il piano di cottura in ceramica, il cicalino risuona una volta, tutte le spie si accendono per un secondo e poi si spengono, indicando che l'elettrodomestico si è portato in modalità standby.

<p>Sfiorare il comando ON/OFF  . Tutte le spie indicano “-”</p>	
<p>Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sincerarsi che il fondo della pentola e che la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	

<p>Sfiorare il comando di selezione della zona di cottura (ad es. zona n. 3).</p>	
<p>Selezionare il livello di temperatura sfiorando i comandi “-” o “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta il livello di temperatura nel giro di 1 minuto, il piano di cottura in ceramica si spegnerà automaticamente. Si dovrà quindi iniziare nuovamente dalla fase 1. • È possibile modificare il livello di temperatura in ogni momento durante la cottura. • Sfiorando a lungo uno di questi pulsanti, sarà possibile modificare il valore aumentandolo o diminuendolo. 	

3.3.2 Termine della cottura

<p>Sfiorare il comando di selezione della zona di cottura che si intende spegnere (ad es. zona n. 3).</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura portando il valore su “0”, oppure sfiorando insieme i comandi “-” e “+”.</p>	
<p>Spegnere l'intero piano di cottura sfiorando il comando ON/OFF  .</p>	

Attenzione: superfici bollenti

“H” indica quale zona di cottura non toccare perché bollente. L'indicazione scompare non appena la superficie si raffredda ad una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si vuole cuocere altri cibi sfruttando il piano di cottura ancora caldo.





3.3.3 Blocco dei comandi



- I comandi possono essere bloccati per impedirne l'utilizzo involontario (ad esempio da parte dei

bambini che attivano accidentalmente le zone di cottura).

- Quando la funzione di blocco è attiva tutti i comandi sono disattivati tranne ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Sfiorare il comando di blocco  .	Il display del timer indica "Lo".
Per sbloccare i comandi	
Sincerarsi che il piano di cottura in ceramica sia acceso Sfiorare a lungo il comando di blocco  .	



Quando il piano di cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF , in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano di cottura in ceramica con il comando ON/OFF , per sbloccare poi i comandi nella fase successiva.

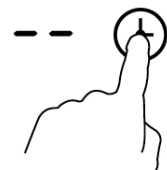
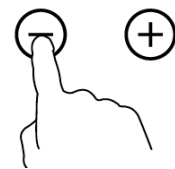
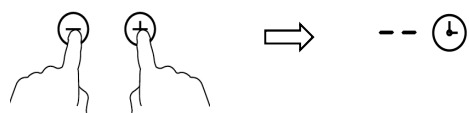
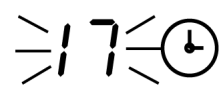
3.3.4 Comando timer

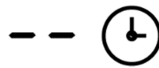
È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- a) come contaminuti. In questo caso il timer non spegne le zone di cottura alla scadenza del tempo impostato.
 - b) È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura alla scadenza del tempo impostato.
- Sul timer è possibile impostare un massimo di 99 minuti

a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non sono state selezionate zone di cottura



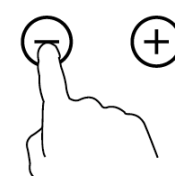
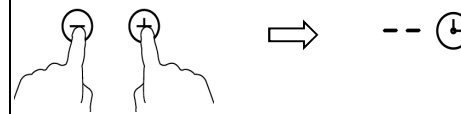
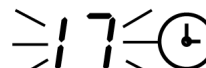
Sincerarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche senza selezionare le zone di cottura.	
Sfiorare il comando del timer, il display del timer indica "--".	
Regolare l'impostazione del timer sfiorando i comandi "-" o "+". Il display del contaminuti inizia a lampeggiare e mostra il tempo impostato.	
Sfiorando insieme "-" e "+" la funzione del timer viene annullata, e sul display compare "--".	
Il conto alla rovescia inizia non appena viene impostato il tempo. Il display indica il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.	

<p>Il cicalino risuona per 30 secondi, e sul display del timer compare "--" al termine del tempo impostato.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Consiglio:

- a) Sfiore una volta il comando "-" o "+" del timer per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto.
- b) Sfiore a lungo il comando "-" o "+" del timer per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti.
- c) Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer ritornerà automaticamente a 0 minuti.


b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostazione di una zona	
<p>Sfiore il comando di selezione della zona di cottura.</p>	
<p>Sfiore il comando del timer, il display del timer indica "10".</p>	
<p>Regolare l'impostazione del timer sfiorando i comandi "-" o "+". Il display del contaminuti inizia a lampeggiare e mostra il tempo impostato.</p>	
<p>Sfiorendo insieme "-" e "+" la funzione del timer viene annullata, e sul display compare "--".</p>	
<p>Il conto alla rovescia inizia non appena viene impostato il tempo. Il display indica il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.</p>	


Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se più di una zona di cottura utilizza questa funzione, sul display del timer comparirà il tempo minore. (ad es. tempo impostato per la zona n. 3 10 minuti, tempo impostato per la zona n. 4 5 minuti, sul display del timer compare "5".)

NOTA: il punto rosso accanto al livello di potenza lampeggia.

6.  (impostazione a 10 minuti)

5 

3.  (impostazione a 5 minuti)

2. Alla scadenza del tempo di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

- 

Nota:

a) Il punto rosso accanto al display del livello di potenza si illumina per indicare la zona selezionata.

6. 

b) Se si vuole modificare il tempo dopo aver impostato il timer, ripetere la procedura dalla fase 1.

3.3.5 Protezione dalla sovratemperatura

Un sensore di temperatura integrato monitora la temperatura all'interno del piano di cottura in ceramica. Se si rileva una temperatura eccessiva, il piano di cottura in ceramica si spegne automaticamente.

3.3.6 Avvertenza relativa al calore residuo

Se il piano di cottura è in funzione per un certo periodo di tempo, esso conserverà un certo calore residuo. Sul piano compare la lettera "H", per segnalare questa condizione in modo da evitare di toccarlo.

3.3.7 Tempi di funzionamento predefiniti

Il piano è inoltre dotato di un'ulteriore caratteristica di sicurezza, ovvero lo spegnimento automatico. Questa funzione si attiva ogni volta che ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Linee guida di cottura



Prestare attenzione durante la frittura, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano molto velocemente, in particolare se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente, con un conseguente grave rischio di incendio.

4.1 Consigli per la cottura

- Quando il cibo raggiunge la temperatura di ebollizione, ridurre la temperatura.

- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia grazie al mantenimento della temperatura.
- Utilizzare una minima quantità di liquidi o di grassi in modo da ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cucinare impostando una temperatura elevata, per poi ridurla quando il cibo si è riscaldato uniformemente.

4.1.1 Sobbollimento, cottura del riso

- Il sobbollimento si verifica al di sotto del punto di ebollizione, attorno agli 85°C, quando le bolle salgono sulla superficie del liquido di cottura solo sporadicamente. Il sobbollimento è il segreto per preparare zuppe deliziose e teneri stufati, in quanto i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. È quindi buona norma preparare le salse a base di uova e quelle addensate con la farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune preparazioni, come la cottura del riso mediante assorbimento del liquido di cottura, possono richiedere una temperatura superiore alla temperatura minima impostabile, in modo da garantire che il cibo si cuocia correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cottura della carne a fuoco vivo

Per cuocere bistecche saporite e succose:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cuocerla.
2. Scaldare una padella dal fondo pesante.
3. Spennellare d'olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e adagiarvi la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi possono variare ed essere pari a circa 2 - 8 minuti per lato. Esercitare una leggera pressione sulla bistecca per valutarne il grado di cottura più è consistente più è cotta.
5. Lasciar riposare la bistecca su di un piatto caldo per alcuni minuti in modo che diventi tenera prima di servirla.

4.1.3 Cottura dei cibi saltati in padella

1. Scegliere un wok con il fondo piatto compatibile con la vetroceramica, oppure una padella larga.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli utensili necessari. Questo metodo di cottura richiede infatti rapidità. Se si vuole cuocere grandi quantità di cibo, suddividerle in piccole quantità da cuocere volta per volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella ed aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere dapprima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Cuocere la verdura saltandola in padella. Quando questa è calda ma ancora croccante, impostare la temperatura della zona di cottura ad un livello inferiore, rimettere la carne nella padella ed aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti in modo da far sì che si cuociano uniformemente.
7. Servire immediatamente.

5. Impostazioni della temperatura

Le impostazioni riportate qui di seguito sono puramente indicative. Le impostazioni esatte dipendono da numerosi fattori, tra cui le stoviglie utilizzate e la quantità di cibo che si intende cuocere. Fare alcune prove pratiche con il piano di cottura in ceramica per trovare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

Temperatura	Idonea per:
-------------	-------------

impostata	
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldare dolcemente piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano facilmente • far sobbollire dolcemente • riscaldare lentamente
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldare nuovamente • far sobbollire rapidamente • cuocere il riso
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancake
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • far rosolare in padella • cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • far saltare in padella • cuocere a fuoco vivo • portare le zuppe a ebollizione • far bollire l'acqua

6. Manutenzione e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Macchie sul vetro dovute all'uso quotidiano del piano di cottura (ditate, segni, macchie lasciate dai cibi o traboccamento di cibi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Applicare un detergente idoneo mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un strofinaccio pulito o un asciugamano di carta. 4. Accendere nuovamente il piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è spento, non si accenderanno le indicazioni relative alla 'superficie bollente', anche se la zona di cottura può essere ancora molto calda! Prestare estrema attenzione. • Pagliette abrasive, alcuni tipi di pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta del prodotto utilizzato per verificare che il detergente o la paglietta siano idonei. • Non lasciare mai residui di detergente sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Traboccamenti, cibo fuso e fuoriuscite di cibo zuccherino bollente sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una paletta per il pesce, una spatola o la lama di un raschietto affilato idoneo per i piani di cottura in vetroceramica, facendo attenzione alla presenza di zone di cottura bollenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile formando un angolo di 30° e grattare via le macchie o il cibo fuoriuscito da una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire o raccogliere i residui con un asciugamano di carta o uno strofinaccio. 4. Seguire le fasi da 2 a 4 descritte in precedenza per 'Macchie sul vetro dovute all'uso quotidiano del piano di cottura'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere prima possibile le macchie dovute al cibo fuso o traboccato, o zuccherino. Se lasciate raffreddare sul vetro, queste possono essere difficili da rimuovere, o possono danneggiare la superficie in vetro in maniera permanente. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare il raschietto con estrema attenzione e riporlo sempre in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

<p>Traboccamento di cibo sui comandi a sfioramento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner il piano di cottura. 2. Raccogliere il cibo traboccato 3. Asciugare la zona dei comandi a sfioramento con una spugna umida pulita o uno strofinaccio. 4. Asciugare completamente la zona con un asciugamano di carta. 5. Accendere nuovamente il piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi a sfioramento possono non funzionare se sono coperti di liquido. Sincerarsi di aver asciugato completamente la zona dei comandi a sfioramento prima di accendere nuovamente il piano di cottura.
--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Consigli e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
<p>Impossibile accendere il piano di cottura.</p>	<p>Mancanza di corrente.</p>	<p>Sincerarsi che il piano di cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Verificare se vi è un blackout in casa o nella zona. Se sono state effettuate le dovute verifiche e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.</p>
<p>I comandi a sfioramento non reagiscono.</p>	<p>I comandi sono bloccati.</p>	<p>Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo 'Utilizzo del piano di cottura in ceramica' e seguire le istruzioni in esso contenute.</p>
<p>I comandi a sfioramento funzionano con difficoltà.</p>	<p>Può esserci un leggero strato di acqua sui comandi, oppure i comandi vengono sfiorati con la punta delle dita.</p>	<p>Sincerarsi che la zona dei comandi a sfioramento sia asciutta, e di utilizzare i polpastrelli per sfiorare i comandi.</p>
<p>Il vetro è graffiato.</p>	<p>Stoviglie dai bordi irregolari. Uso di pagliette o di prodotti detergenti abrasivi e non idonei.</p>	<p>Utilizzare stoviglie dal fondo piano e liscio. Vedere 'Scelta delle stoviglie idonee'. Vedere 'Manutenzione e pulizia'.</p>
<p>Alcune padelle emettono crepitii o rumori di scatto.</p>	<p>Ciò può essere causato dalla struttura delle stoviglie utilizzate (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).</p>	<p>Ciò è normale e non indica un difetto.</p>

8. Installazione

8.1 Selezione dell'attrezzatura di installazione

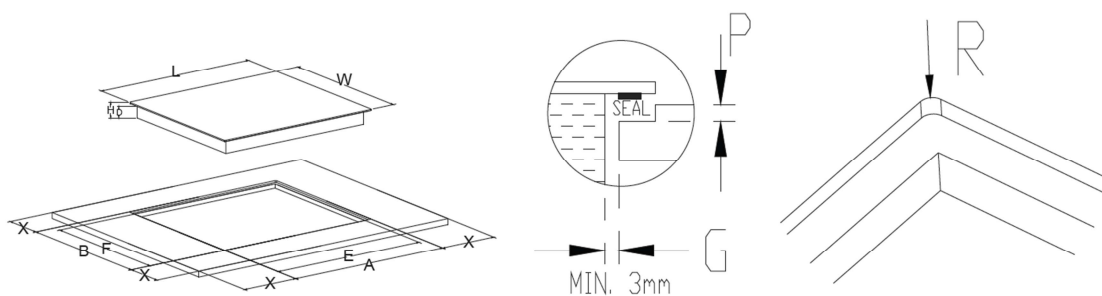
Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Lasciare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro a fini di installazione e d'uso.

Sincerarsi che lo spessore del piano di lavoro sia pari ad almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro in materiale resistente al calore ed isolato (non utilizzare il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici, a meno che non siano stati impregnati) in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni di notevole entità causate dal calore irradiato dal piano di cottura. Come mostrato di seguito:



Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro dovrà essere pari ad almeno 3 mm.



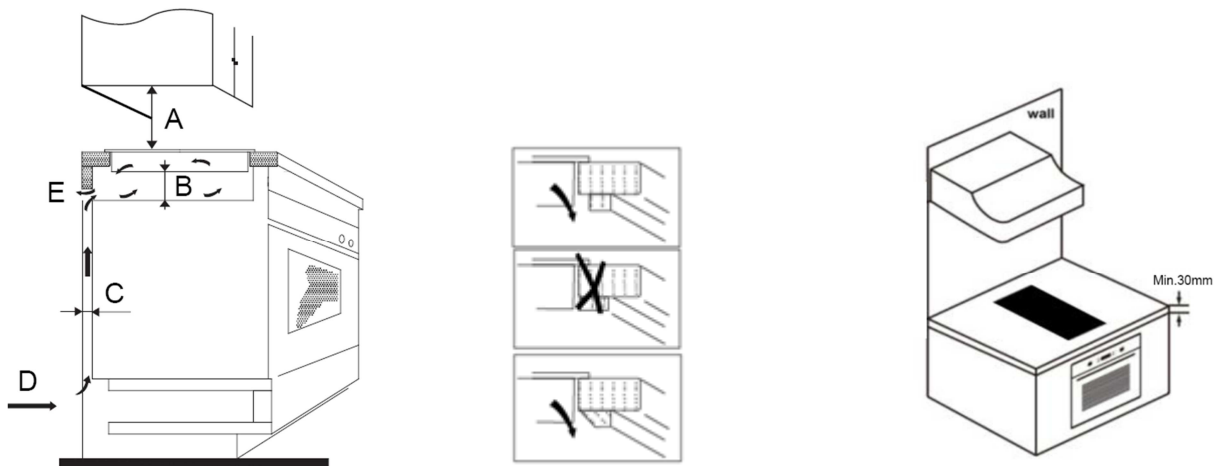
L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	55mm min.	51mm min.	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	50mm min.	5,5mm	7mm

In tutti i casi sincerarsi che il piano di cottura in ceramica sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano bloccate. Sincerarsi che il piano di cottura in ceramica sia in buone condizioni.

Come mostrato di seguito:



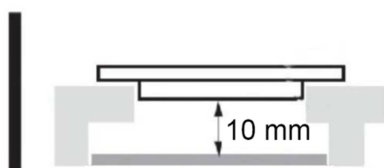
Nota: Tra l'elettrodomestico e la cappa aspirante soprastante rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. Rispettare le avvertenze del produttore della cappa.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
controllare con il produttore della cappa	Min. 50	Min. 20	Apertura di ingresso dell'aria	550 x 30mm

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

Sincerarsi che il piano di cottura in ceramica sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano bloccate. Per evitare di toccare accidentalmente il fondo del piano di cottura, soggetto al surriscaldamento, o di subire inavvertitamente una scossa elettrica, è necessario inserire un inserto, fissato con viti, ad una distanza minima di 10 mm dal fondo del piano stesso.



Sul lato esterno del piano di cottura sono disposti dei fori di ventilazione. SINCERARSI che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro quando si installa il piano di cottura.

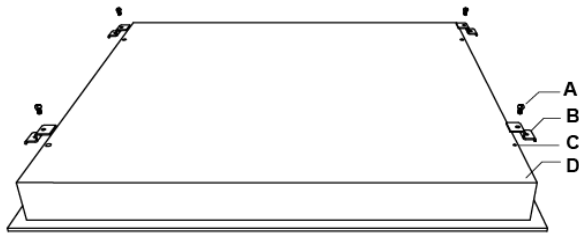


- Tenere presente che la colla che unisce la plastica o il legno deve resistere a temperature non inferiori ai 150°C, in modo da evitare che il pannello di distacchi.
- La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C.

8.2 Prima di montare le staffe di fissaggio

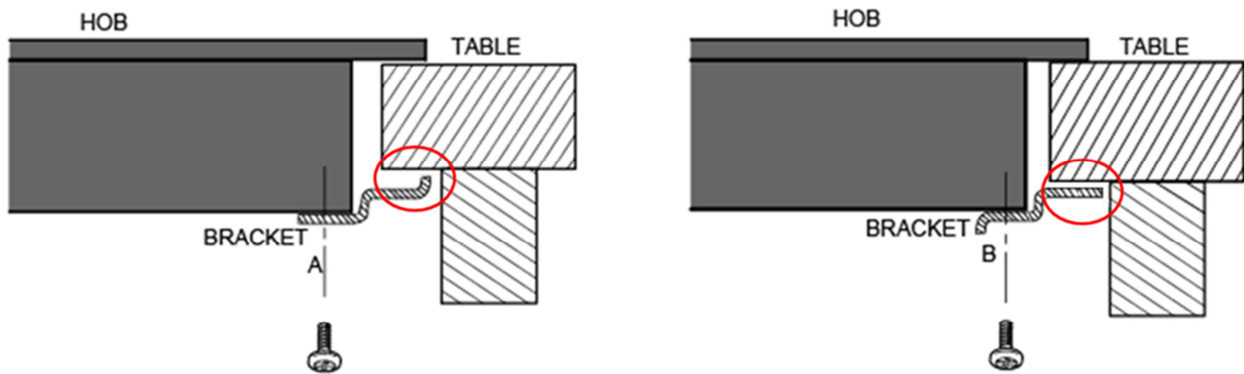
Installare l'unità su di una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano di cottura.

Al termine dell'installazione fissare il piano di cottura sul piano di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura (vedi figura).



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro della vite	Base

Regolare la posizione della staffa in modo da essere adatta a piani di lavoro di diverso spessore.



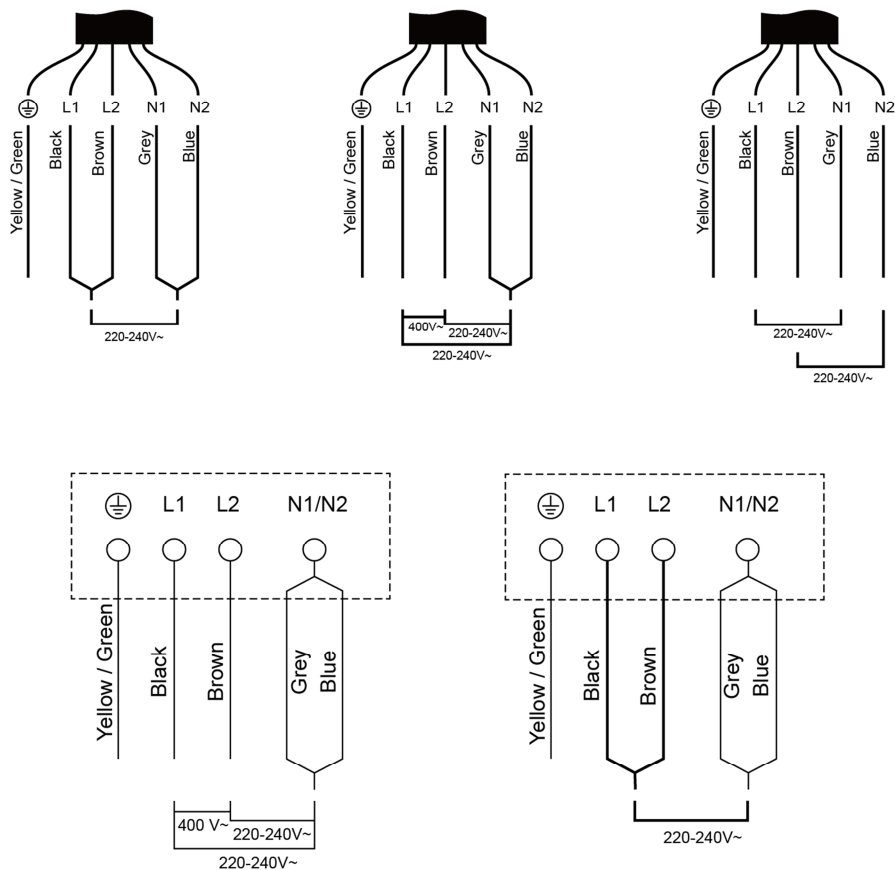
In nessun caso le staffe dovranno toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedi figura).

8.3 Avvertimenti

1. Il piano di cottura in ceramica deve essere installato da personale qualificato o da tecnici qualificati. Non effettuare mai da sé questi lavori.
2. Il piano di cottura in ceramica non deve essere montato su frigoriferi, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano di cottura in ceramica deve essere installato in modo tale da garantire il massimo calore irradiato possibile e di conseguenza la massima affidabilità.
4. La parete e la zona che viene riscaldata a induzione al di sopra del piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

8.4 Collegamento del piano di cottura all'alimentazione di rete

L'alimentazione elettrica deve essere conforme alle norme di riferimento, oppure dotata di un interruttore automatico monopolare. La modalità di collegamento è illustrata di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, ciò deve essere effettuato da un tecnico del servizio clienti utilizzando gli utensili adeguati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente all'alimentazione di rete, installare un interruttore automatico onnipolare con uno spazio minimo tra i contatti di 3 mm.
3. L'installatore deve garantire che il collegamento elettrico è stato effettuato correttamente e che è conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato né compresso.
5. Il cavo deve essere verificato regolarmente e sostituito solamente da una persona opportunamente qualificata.



Il lato inferiore e il cavo di alimentazione del piano di cottura non sono accessibili dopo l'installazione.



SMALTIMENTO: non smaltire il prodotto come rifiuto indifferenziato. Smaltire il prodotto separatamente in quando necessita di un trattamento speciale.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero invece verificarsi con uno smaltimento errato.

Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

L'elettrodomestico deve essere smaltito da un'azienda specializzata. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Innehåll

1. Inledning	1
1.1 Säkerhetsvarningar	1
1.2 Installation	1
1.2.1 Risk för elchocker	1
1.2.2 Risk för skärskador	1
1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar	1
1.3 Användning och underhåll	2
1.3.1 Risk för elchocker	2
1.3.2 Hälsorisker	2
1.3.3 Risk för heta ytor	2
1.3.4 Risk för skärskador	3
1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar	3
2. Introduktion till produkten	6
2.1 Vy från ovan	6
2.2 Manöverpanel	6
2.3 Produktinformation	6
2.4 Funktionsprincip	6
2.5 Innan du använder din nya keramikhäll	7
2.6 Tekniska specifikationer	7
3. Använda produkten	7
3.1 Touchreglage	7
3.2 Välj rätt kokkärl	7
3.3 Användning	8
3.3.1 Börja matlagningen	8
3.3.2 Avsluta matlagningen	9
3.3.3 Låsa reglagen	9
3.3.4 Timer	9
3.3.5 Överhettningsskydd	12
3.3.6 Restvärmevarning	12
3.3.7 Standardtider för frångkoppling av kokzonerna	12
4. Riktlinjer vid matlagning	12
4.1 Tips vid matlagningen	12
4.1.1 Sjuda, koka ris	12
4.1.2 Bryna en stek	12
4.1.3 Tillaga wokade rätter	13
5. Värmelägen	13
6. Skötsel och rengöring	13
7. Tips och råd	14
8. Installation	15
8.1 Val av installationsutrustning	15
8.2 Innan fästbeslagen används	17
8.3 Varningar	17
8.4 Ansluta hällen till elnätet	18

1. Inledning

1.1 Säkerhetsvarningar

Vi är måna om din säkerhet. Därför ber vi dig läsa igenom denna information innan du använder din nya keramikhäll.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elchocker

- Koppla bort produkten från elnätet innan du utför arbete eller underhåll på den.
- Produkten får endast anslutas till ett korrekt jordat system.
- Modifieringar av husets kabeldragning får endast utföras av en auktoriserad elektriker.
- Följ dessa anvisningar för att undvika elektrisk chock och i värsta fall dödsfall.

1.2.2 Risk för skärskador

- Observera att panelkanterna är vassa.
- Du riskerar skador eller skärsår om du inte är försiktig.

1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar och använder produkten.
- Brännbara material eller produkter får aldrig placeras på denna enhet.
- Se till att den person som ska installera produkten har tillgång till denna information. Det kan sänka installationskostnaderna.
- För att undvika risker för olyckor måste produkten installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Produkten ska installeras och jordas på korrekt sätt, och arbetet får endast utföras av en person med lämpliga kvalifikationer.
- Denna produkt ska anslutas till en krets med en isolationsenhet så att den kan kopplas från nätet vid alla poler.

- Om produkten inte installeras korrekt kan garantier och skadeståndskrav vara ogiltiga.

1.3 Användning och underhåll

1.3.1 Risk för elchocker

- Laga inte mat på hällen om den är trasig eller har sprickor. Koppla omedelbart bort hällen från elnätet om dess yta går sönder eller spricker. Kontakta en kvalificerad reparatör.
- Bryt strömmen till hällen innan underhåll ska utföras.
- Följ dessa anvisningar för att undvika elektrisk chock och i värsta fall dödsfall.

1.3.2 Hälsorisker

- Denna produkt uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakers eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste rådgöra med sin doktor eller med implantattillverkaren innan de använder denna produkt för att säkerställa att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Att inte följa dessa anvisningar kan i värsta fall resultera i dödsfall.

1.3.3 Risk för heta ytor

- När produkten används kan vissa åtkomliga delar bli så heta att de kan orsaka brännskador.
- Se till att inga kroppsdelar, kläder eller annan utrustning än lämpliga köksredskap kommer i kontakt med det keramiska glaset innan ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Håll barn borta från hällen.
- Kastrullhandtag kan också bli heta. Se till att kastrullhandtagen inte befinner sig över andra kokzoner som är påslagna. Se till att handtagen är utom räckhåll för barn.
- Följ dessa anvisningar för att undvika brännskador och skällning.

1.3.4 Risk för skärskador

- Rengöringsskrapans blad är rakbladsvasst och exponeras när du drar tillbaka säkerhetskyddet. Var alltid mycket försiktig när du använder skrapan, och förvara den alltid på en säker plats, utom räckhåll för barn.
- Du riskerar skador eller skärsår om du inte är försiktig.

1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Håll alltid uppsikt över produkten när den är i bruk. Mat som kokar över kan orsaka rök och fett/oljigt spill som kan antända.
- Använd aldrig produkten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på produkten.
- Placera eller lämna aldrig magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort och minneskort) eller elektronisk utrustning (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära produkten eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig produkten för att värma upp rummet.
- Efter användning ska samtliga kokzoner och hällen stängas av enligt anvisningarna i denna bruksanvisning (dvs. med touchreglagen). Förlita dig inte på att kokzonen stängs av automatiskt via detekteringsfunktionen för kokkärl när du tar bort grytan eller pannan.
- Låt inte barn leka med produkten och se till att de inte sitter, står eller klättrar på den.
- Förvara inte föremål som barn kan vara intresserade av i skåp ovanför produkten. Om barn klättrar på hällen kan de skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i närheten när produkten används.
- Barn eller personer med funktionsvariationer som begränsar deras förmåga att använda produkten ska alltid ha hjälp av en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem. Denna person ska förvissa sig om att barnet/den funktionsvarierade personen kan använda produkten utan att utsätta sig själv eller sin omgivning för fara.
- Reparera inte och försök inte installera reservdelar om detta inte specifikt rekommenderas i manualen. Allt annat servicearbete ska utföras av kvalificerad personal.

- Använd inte ångtvättsutrustning för att rengöra hällen.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på spishällen.
- Står inte på hällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter, och dra inte kokkärl över glaskeramikytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte kökssvampar med grova slipytor eller kraftiga, slipande rengöringsmedel för att göra ren hällen eftersom de kan repa keramikglaset.
- Om elkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller andra kvalificerade personer för att undvika olycksrisker.
- Denna produkt är avsedd att användas i ett personhushåll eller liknande miljöer såsom: -personalkök i butiker, kontor eller på andra arbetsplatser; -bondgårdar; -pentryn och kök för gäster på hotell, motell och andra typer av bostadsmiljöer; -bed and breakfast-anläggningar.
- **WARNING:** Produkten och dess åtkomliga delar blir heta när de används.
- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.
- Låt inte barn under 8 år vara nära produkten såvida de inte är under kontinuerlig uppsikt.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de får tillsyn eller handleds så att de kan använda produkten på ett säkert sätt och förstår vilka faror som är förknippade med användningen.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- **WARNING:** Lämna aldrig hällen obevakad när du lagar mat med olja eller fett. Det kan vara farligt och i värsta fall resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Stäng av hällen och täck lågan med till exempel ett lock eller en brandfilt.
- **WARNING:** Förvara inte föremål på kokytorna eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- **Warning:** Stäng av hällen om ytan är sprucken så att du undviker elektrisk chock. Hällens yta av keramiskt glas eller liknande material utgör ett skydd mot dess strömförande komponenter.

- Använd inte ångtvättsutrustning på hällen.
- Denna produkt ska inte manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

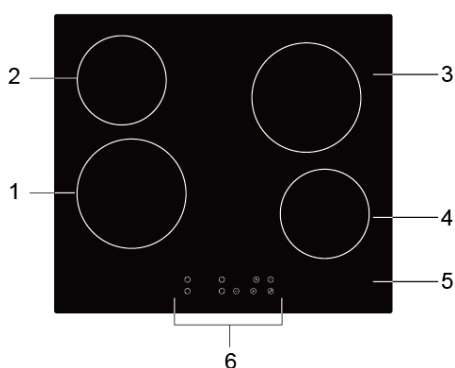
Vi vill gratulera dig till ditt köp av denna nya keramikhäll.

Vi rekommenderar att du ägnar en stund åt att läsa igenom denna bruksanvisning/installationsanvisning så att du till fullo förstår hur du installerar och använder den på ett korrekt sätt. När det gäller installationen ber vi dig läsa installationsavsnittet.

Läs igenom alla säkerhetsanvisningar noggrant innan du använder hällen, och behåll denna bruksanvisning/installationsanvisning så att du kan använda den som referensmaterial i framtiden.

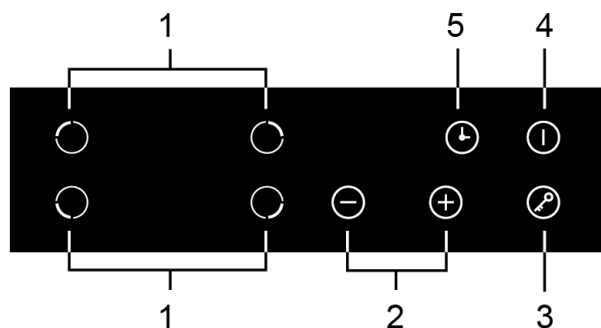
2. Introduktion till produkten

2.1 Vy från ovan



- 1. Kokzon effekt max. 1800 W
- 2. Kokzon effekt max. 1200 W
- 3. Kokzon effekt max. 1800 W
- 4. Kokzon effekt max. 1200 W
- 5. Glasskiva
- 6. Manöverpanel

2.2 Manöverpanel



- 1. Kokzonsväljare
- 2. Effekt-/timerreglage
- 3. Låsfunktion
- 4. PÅ/AV
- 5. Timer

2.3 Produktinformation

Denna keramikhäll med mikrodator uppfyller många olika matlagningsbehov tack vare funktioner som uppvärmning med motståndstråd och reglage samt multieffektval med mikrodator teknik. Den är därför det optimala valet för moderna familjer.

Denna keramikhäll har en exklusiv design och är utformad med användarna i åtanke. Hällen fungerar säkert och pålitligt. Den underlättar ditt vardagsliv och gör det möjligt för dig att njuta av mat och matlagning.

2.4 Funktionsprincip

Denna keramikhäll värms upp direkt med motståndstråd. Uteffekten regleras med hjälp av touchreglagen.

2.5 Innan du använder din nya keramikhäll

- Läs denna guide och notera i synnerhet avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som kan sitta kvar på hällen.

2.6 Tekniska specifikationer

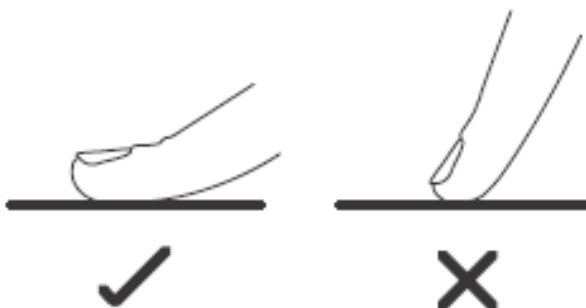
Matlagningshäll	5RE64360
Kokzoner	4 zoner
Leveransspänning	220-240 V~ 50/60 Hz
Installerad elektrisk effekt	5500-6600W
Produktmått D×B×H (mm)	590x520x55
Inbyggnadsdimensioner A×B (mm)	560X490

Uppgifter om vikt och mått är ungefärliga. Vi strävar kontinuerligt efter att förbättra våra produkter, och därför kan specifikationer och utformning förändras utan att vi i förväg meddelar detta.

3. Använda produkten

3.1 Touchreglage

- Keramikhällen är utrustad med touchreglage. Du behöver inte trycka hårt med fingret.
- Använd inte bara den yttersta fingertoppen utan fingrets undersida (se bilden).
- När systemet känner av fingret hör du en ljudsignal.
- Håll reglagen rena och torra och se till att de inte täcks av några föremål (t.ex. ett redskap eller en kökstrasa). Även ett tunt skikt av vatten kan göra att reglagen fungerar dåligt.

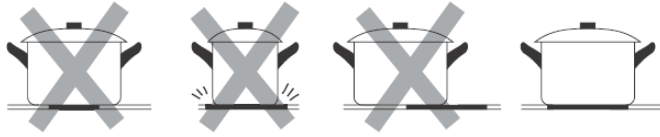


3.2 Välj rätt kokkärl

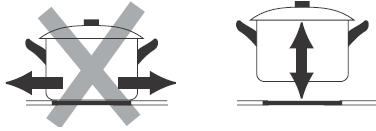
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller kokkärl som inte är flatbottnade.



Se till att kokkärlet har en slät botten som står plant mot glasskivan och som är av samma storlek som kokzonen. Centrera alltid kokkärlet över kokzonen.



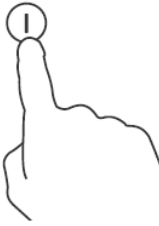
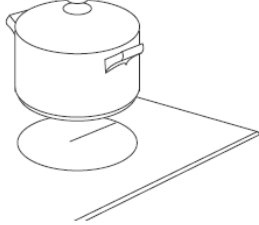
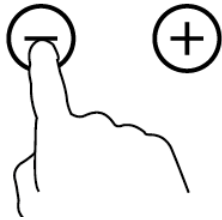
Lyft alltid upp kärlen från keramikhällen istället för att dra dem över ytan eftersom detta kan repa glaset.







3.3 Användning

3.3.1 Börja matlagningen

När du har slagit på hällen hör du en ljudsignal och samtliga indikatorer tänds under 1 sekund. Sedan släcks de, vilket indikerar att keramikhällen nu är i standbyläge.

<p>Nudda vid PÅ/AV-reglaget . Samtliga indikatorer visar "-".</p>	
<p>Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> Försäkra dig om att botten på kärlet samt kokzonens yta är rena och torra. 	
<p>Nudda vid kokzonsväljaren (t.ex. kokzon 3).</p>	
<p>Ställ in värmen genom att nudda antingen vid reglaget "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> Om du inte väljer ett värmesteg inom 1 minut kommer keramikhällen automatiskt att stängas av. Då får du börja om igen med steg 1. Du kan när som helst justera värmeinställningen under matlagningen. Genom att hålla något av dessa reglage nedtryckt justerar du värdet upp eller ner. 	

3.3.2 Avsluta matlagningen

<p>När du vill stänga av en kokzon nudda du vid kokzonsväljaren för denna kokzon (t.ex. kokzon 3).</p>	
<p>Stäng av kokzonen genom att rulla ner till "0" eller genom att nudda vid reglagen "-" och "+" samtidigt.</p>	
<p>Stäng av hela spishällen genom att nudda vid PÅ/AV  reglaget.</p>	





Varning för heta ytor

Symbolen "H" visas om kokzonen är för het för att vidröras. Varningen släcks när ytan har svalnat så pass mycket att den åter går att vidröra. Du kan även använda den heta kokzonen som en energisparfunktion när du vill värma upp andra grytor eller pannor. Använd kokzonen medan den fortfarande är het.





3.3.3 Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel att barn aktiverar kokzonerna av misstag).
- När reglagen är låsta kan du inte använda någon av dem utom reglaget PÅ/AV.

Så låser du reglagen	
Nudda vid låsreglaget  .	Timerindikatorn visar "Lo".
Så låser du upp reglagen	
Se till att keramikhällen är påslagen. Nudda och håll kvar fingret på låsreglaget  en liten stund.	



När hällen är låst kan du inte använda något av reglagen förutom PÅ/AV . i nödfall kan du alltid stänga av keramikhällen med PÅ/AV  men glöm inte att låsa upp hällen först när du ska använda den nästa gång.

3.3.4 Timer

Du kan använda timern på två sätt:


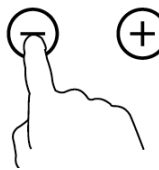
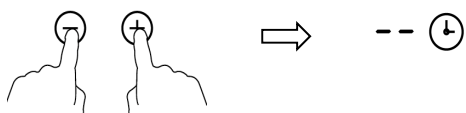


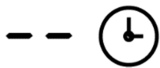
- a) Som äggklocka. Väljer du denna funktion kommer timern inte att stänga av kokzonen när den inställda tiden har räknats ned.

b) Du kan ställa in timern så att den stänger av en eller flera kokzoner när den inställda tiden har räknats ned.

- Du kan ställa in timern på maximalt 99 minuter.

a) Använda timern som äggklocka

Om du inte väljer någon kokzon



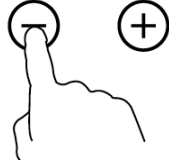
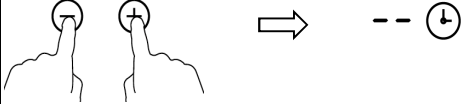

<p>Se till att hällen är påslagen. Observera: Du kan använda timern som äggklocka även om du inte väljer någon kokzon.</p>	
<p>Nudda vid timerreglaget. Timerns indikator visar "--".</p>	
<p>Ställ in timern genom att nudda antingen vid "-" eller "+". Minutindikatorn börjar blinka och visas i timerdisplayen.</p>	
<p>Om du nuddar vid "-" och "+" samtidigt avbryts timern. Då visas "--" i minutdisplayen.</p>	
<p>När du har ställt in tiden börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar tiden som återstår, och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.</p>	
<p>Ljudsignalen hörs under 30 sekunder och timerindikatorn visar "--" när den inställda tiden har räknats ned.</p>	

Tips:

- Nudda vid reglaget "-" eller "+" en gång för att minska eller öka tiden med 1 minut.
- Nudda vid reglaget "-" eller "+" och håll fingret nertryckt för att minska eller öka tiden med 10 minuter.
- Om den inställda tiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.


b) Ställa in timern så att den stänger av en eller flera kokzoner

<p>Ställa in en kokzon</p>


Nudda vid kokzonsväljaren.	
Nudda vid timerreglaget. Timerindikatorn visar "10".	
Ställ in timern genom att nudda antingen vid "--" eller "+". Minutindikatorn börjar blinka och visas i timerdisplayen.	
Om du nuddar vid "--" och "+" samtidigt avbryts timern. Då visas "--" i minutdisplayen.	
När du har ställt in tiden börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar tiden som återstår, och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	

Ställa in timern så att den stänger av fler än en kokzon

- Om funktionen används för fler än en värmezoon kommer timern att visa den kortaste tiden.
(T.ex. om den inställda tiden på zon 3 är 10 minuter och 5 minuter på zon 4 visar timern "5".)
OBSERVERA: Den röda pricken bredvid effektlägesindikatorn blinkar.

6.  (inställd på 10 minuter)

5 

3  (inställd på 5 minuter)

- När den inställda tiden räknats ned kommer motsvarande kokzon att stängas av automatiskt.

- 

Observera:

- Den röda pricken bredvid effektlägesindikatorn tänds och visar vilken kokzon du har valt.

6 

- Om du vill ändra tid efter att du har ställt in timern börjar du om med steg 1.

3.3.5 Överhettningsskydd

Keramikhällens temperatursensor mäter temperaturen inuti hällen. Om hällen blir överhettad stängs den automatiskt av.

3.3.6 Restvärmevarning

Efter att hällen har använts kommer den fortfarande att vara varm under en viss tid. Bokstaven "H" visas som restvärmeindikering så att du inte rör vid kokzonen av misstag.

3.3.7 Standardtider för frångkoppling av kokzonerna

Den automatiskafrångkopplingen av kokzonerna är ytterligare en säkerhetsfunktion. Den aktiveras om du glömmer att stänga av en kokzon. Standardtiderna för frångkoppling av kokzonerna visas i tabellen nedan:

Effektläge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtider för frångkoppling av kokzonerna (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Riktlinjer vid matlagning



Var försiktig när du steker eftersom olja och fett hettas upp mycket snabbt, särskilt när du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant, och detta utgör en allvarlig brandrisk.

4.1 Tips vid matlagningen

- Sänk temperaturen när maten börjar koka.
- Om du använder ett lock går tillagningen snabbare, och du sänker energiförbrukningen genom att värmen hålls kvar i kokkärllet.
- Använd så lite vätska och fett som möjligt – på så sätt går tillagningen snabbare.
- Börja tillagningen på ett högt effektläge och sänk effekten när maten du tillagar har blivit genomvarm.

4.1.1 Sjuda, koka ris

- Maten sjuder strax under kokpunkten, vid cirka 85 °C, när bubblor börjar stiga upp till ytan i kokvätskan. Hemligheten bakom riktigt goda soppor och möra grytor är att de har fått sjuda. Då utvecklas smakerna utan att maten blir överkokt. Äggbaserade såser och såser som reds med mjöl bör också tillagas under kokpunkten.
- Viss typ av matlagning, som när man kokar ris och låter vattnet absorberas av riset, kan kräva ett högre effektläge än det lägsta för att maten ska bli ordentligt tillagad inom den rekommenderade tidsangivelsen.

4.1.2 Bryna en stek

Tillaga en saftig, smakrik stek:

1. Låt köttet ligga i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan du börjar med tillagningen.
2. Hetta upp en stekpanna med en tjock botten.
3. Pensla bägge sidor av steken med olja. Häll en liten mängd olja i den heta stekpannan och lägg i köttet.

- Vänd steken bara en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden varierar beroende på hur tjock steken är och hur du vill ha den tillagad. Tiden kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på steken med ett köksredskap för att bedöma hur tillagad den är. Ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
- Lägg steken på en varm tallrik och låt den vila några minuter så att den är mör när den serveras.

4.1.3 Tillaga wokade rätter

- Använd en wokpanna som är kompatibel med keramikhällar eller en stor stekpanna.
- Ta fram alla ingredienser och utrustning. Matlagning i wok ska ske snabbt. Om du lagar stora kvantiteter tillagar du dem i mindre portioner.
- Hetta upp pannan snabbt och håll i två matskedar olja.
- Stek köttet först, lägg upp det på en tallrik och håll det varmt.
- Woka grönsakerna. När de har blivit genomvarma men fortfarande är krispiga sänker du värmen, lägger i köttet igen och tillsätter såsen.
- Rör om försiktigt och se till att alla ingredienser blir genomvarma.
- Servera genast.

5. Värmelägen

De värmelägen som anges nedan är endast riktlinjer. Exakt vilket läge som ger bäst resultat beror på olika faktorer, till exempel vad du använder för grytor och pannor och vilka mängder du tillagar. Experimentera för att hitta de inställningar på keramikhällen som passar dig bäst.

Värmeläge	Använd för
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> försiktig uppvärmning av små mängder mat smältande av choklad, smör och mat som lätt bränns vid mat som ska sjuda långsam uppvärmning
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> återuppvärmning mat som ska sjuda snabbt riskokning
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> pannkakor
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> mat som ska sauteras pastakokning
9	<ul style="list-style-type: none"> wokning mat som ska brynas soppa som ska få ett uppkok vattenkokning

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
------	------	----------

Rengöring efter normal, vardaglig användning (fingeravtryck, märken, matfläckar och spill som inte innehåller socker på glasskivan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt strömmen till hällen. 2. Använd ett rengöringsmedel för keramikhällar medan glasskivan fortfarande är varm (inte het!). 3. Torka av med fuktig trasa och torka torrt med en ren, torr trasa eller med hushållspapper. 4. Slå på strömmen till keramikhällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till hällen är frånslagen kan den inte varna för restvärme, men kom ihåg att kokzonen ändå kan vara het! Var försiktig! • Kökssvampar med grova slipytor, vissa nylonsvampar, skarpa rengöringsmedel och rengöringsmedel med slipande effekt kan repa glaset. Läs alltid etiketten så att du vet om rengöringsprodukten eller kökssvampen är lämplig för hällen. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen eftersom den kan få fläckar.
Mat som kokat över, smält spill och hett spill som innehåller socker på glasskivan	<p>Avlägsna omedelbart med en fiskstekspade, palettkniv eller rakbladsskrapa för keramikhällar, men var försiktig om kokzonens yta är het:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av kokzonen. 2. Håll rakbladsskrapan (eller något annat föremål som du använder, se ovan) i 30° vinkel mot hällen och skrapa smuts eller spill mot ett svalt område på hällen. 3. Torka upp smutsen/spillet med en disktrasa eller med hushållspapper. 4. Följ steg 2 till 4 ovan under avsnittet "Rengöring efter normal, vardaglig användning". 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar från livsmedel som har smält och livsmedel som innehåller socker eller spill så snabbt som möjligt. Om de får svalna på glasskivan kan det vara svårt att få bort dem, och i värsta fall kan glasskivan skadas permanent. • Risk för skärskador: När säkerhetsskyddet på skrapan dras tillbaka blottas det rakbladsvassa bladet. Var mycket försiktig när du använder skrapan, och förvara den alltid utom räckhåll för barn.
Spill på touchreglagen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryt strömmen till hällen. 2. Torka upp spillet. 3. Torka av området med touchreglagen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med hushållspapper. 5. Slå på strömmen till keramikhällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Det kan hända att hällen piper och stänger av sig själv, och touchreglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att området med touchreglagen är helt torrt innan du slår på hällen igen.

7. Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Det går inte att slå på hällen.	Ingen strömanslutning.	Se till att keramikhällen är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Undersök om det är strömavbrott i ditt område/hem. Om allt verkar fungera som det ska men problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad servicetekniker.
Touchreglagen reagerar inte på beröring.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Använda din keramikhäll".
Touchreglagen är svåra att manövrera.	De kan vara täckta av ett tunt skikt med vatten, eller så använder du kanske bara yttersta fingertoppen när du nuddar vid reglagen.	Se till att området med touchreglagen är torrt, och använd baksidan av ditt finger, inte bara fingertoppen, när du nuddar vid reglagen.

Hällens glasskiva repas.	Kanterna på de grytor och pannor du använder är ojämna. Olämpliga kökssvampar med grova slipytor eller rengöringsprodukter används.	Använd grytor och pannor med flata, släta bottnar. Se avsnittet "Välj rätt kokkärl". Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
Vissa pannor och grytor kan ge knäppande eller klickande ljud ifrån sig.	Detta kan bero på hur pannorna och grytorna är konstruerade (olika skikt av metall vibrerar på olika sätt).	Detta är normalt och inte något tecken på fel.

8. Installation

8.1 Val av installationsutrustning

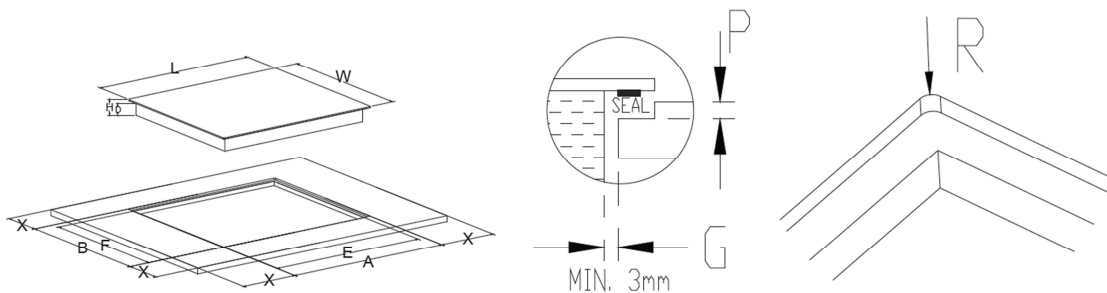
Gör en öppning i bänkskivan enligt måtten på bilden.

Lämna ett utrymme på minst 5 cm runt öppningen för att underlätta installation och användning.

Bänkskivan måste ha en tjocklek på minst 30 mm. För att förhindra elektrisk chock och att bänkskivan får större deformerade områden på grund av värmen från produkten måste bänkskivan vara tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material (trä och liknande fibermaterial eller hygroskopiska material får inte användas om de inte är impregnerade). Se nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och innerytorna på arbetsbänken måste vara minst 3 mm.

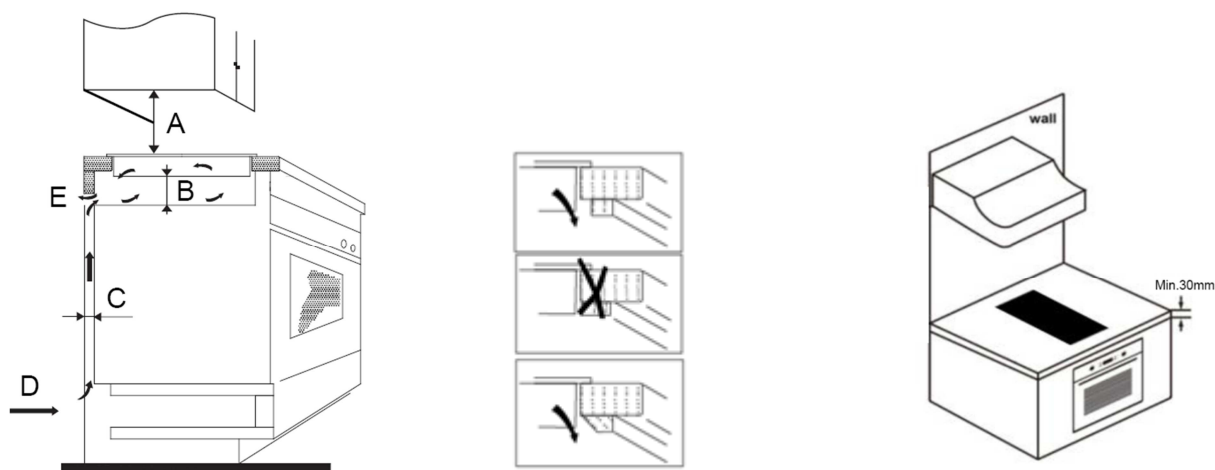


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	Minst 55mm	Minst 51mm	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Minst 50mm	5,5mm	7mm

Keramikhällen måste vara väl ventilerad. Luftintag och luftutlopp får inte blockeras. Se till att keramikhällen är i gott skick. Se nedan.



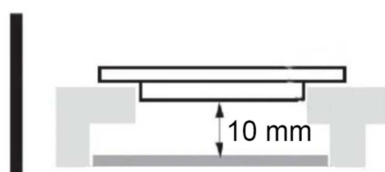
Observera: Följ alltid fläkttillverkarens föreskrifter gällande säkerhetsavstånd mellan produkten och en köksfläkt som har monterats ovanför produkten. Fläkttillverkarens anvisningar måste följas.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
kontrollera med huva tillverkaren	minst 50	minst 20	Luftintag	550 x 30mm

VARNING: se till att ventilationen fungerar väl

Keramikhällen måste vara väl ventilerad. Luftintag och luftutlopp får inte blockeras. För att undvika att man av misstag rör vid den heta undersidan på hällen eller får en oväntad elektrisk chock under arbetet ska ett mellanskydd installeras och fixeras med skruvar på ett avstånd av minst 50 mm från hällens undersida.



Det finns ventilationshål runt om på hällens utsida. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av arbetsbänken när du placerar hällen i utrymmet där den ska installeras.

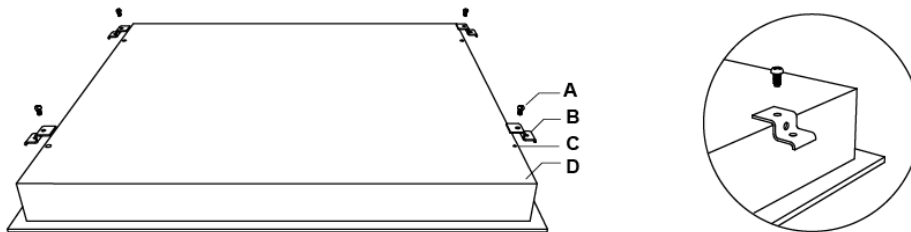


- Limmet som används för att förbinda plast- eller trämaterial till möbelen måste vara värmebeständigt över 150 °C så att listerna inte lossnar.
- Väggen bakom produkten samt angränsande och omgivande ytor måste därför tåla temperaturer på 90 °C.

8.2 Innan fästbeslagen används

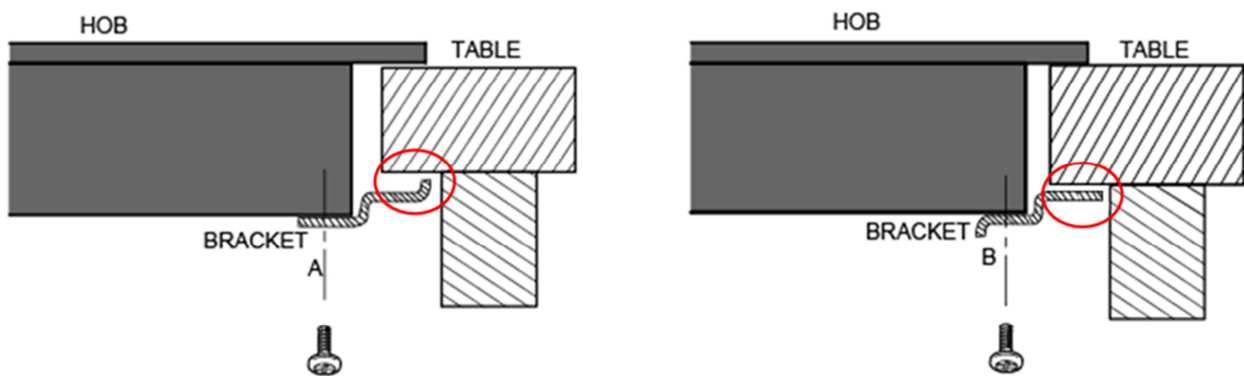
Placera enheten på en stabil, jämn yta (använd förpackningsmaterialet). Använd inte våld för att hantera reglagen som skjuter ut från hällen.

Fixera hällen vid bänkskivan genom att skruva i de fyra beslagen på hällens undersida (se bilden) efter installationen.



A	B	C	D
skruv	beslag	skruvhål	bas

Justera beslagets position så att det passar bänkskivans tjocklek.



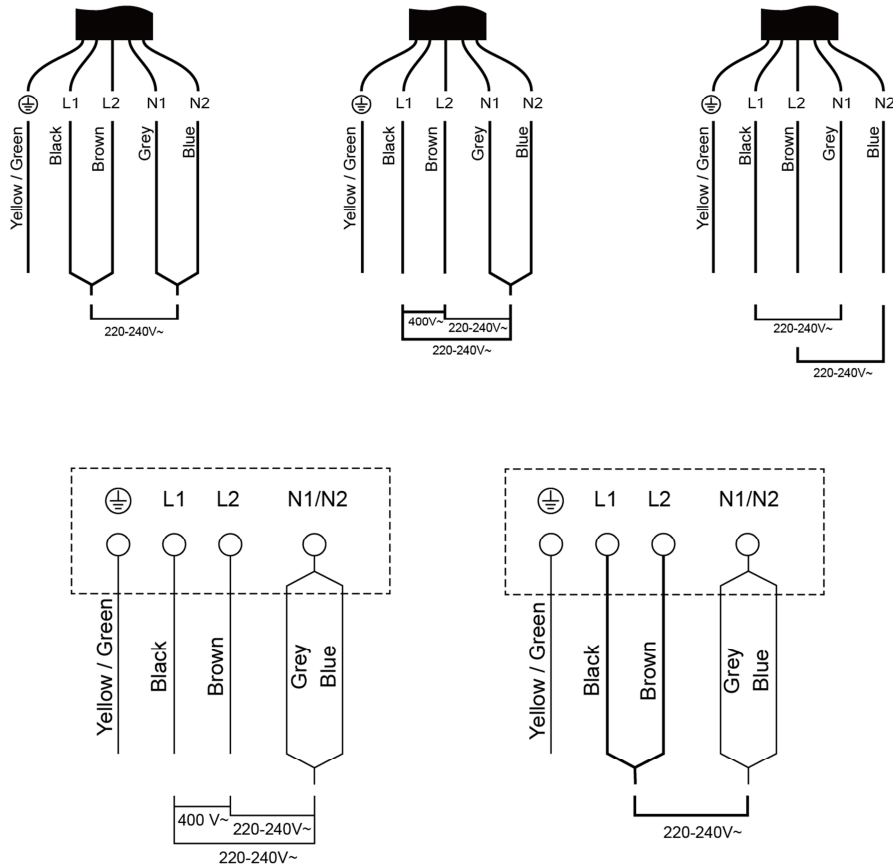
Beslagen får aldrig under några omständigheter vidröra innerytorna på arbetsbänken efter installationen (se bilden).

8.3 Varningar

1. Keramikhällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Försök aldrig utföra installationen på egen hand.
2. Keramikhällen får inte monteras till kylutrustning, diskmaskiner och torktumlare.
3. Keramikhällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen ger ett pålitligt funktionssätt.
4. Väggen och området ovanför arbetsytan som värms upp måste vara värmebeständiga.
5. För att undvika skador måste mellanskikt och lim vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångtvätsutrustning på hällen.

8.4 Ansluta hällen till elnätet

Produkten ska anslutas till elnätet i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.



1. Om nätanslutningskabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en servicetekniker som använder korrekta verktyg så att olyckor förebyggs.
2. Om produkten ansluts direkt till elnätet måste en flerpolelig strömbrytare installeras med ett mellanrum på minst 3 mm mellan kontakterna.
3. Installatören måste säkerställa att elanslutningen är korrekt utförd och att den uppfyller säkerhetskraven.
4. Nätanslutningskabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
5. Nätanslutningskabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas ut av en kvalificerad person.



Hällens undersida och elkabel är inte åtkomliga efter installationen.



AVFALLSHANTERING: Denna produkt får inte slängas som sorterat kommunalt avfall. Avfall av denna typ måste hämtas separat och hanteras enligt speciella metoder.

Denna produkt är märkt i enlighet med Europaparlamentets och Rådets direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk eller elektronisk (WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortscaffas på rätt sätt bidrar du till att förebygga skador på miljö och människors hälsa som annars kan uppstå om produkten avyttras på ett felaktigt sätt.

Symbolen på produkten indikerar att den inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Lämna den på din återvinningsstation som hanterar elektriska och elektroniska produkter.

Produkten kräver speciell avfallshantering. För mer information om avfallshantering och återvinning av produkten kontaktar du din kommun, det företag som sköter sophämtning och avfallsåtervinning lokalt butiken där du köpte produkten.

För mer detaljerad information om avfallshantering och återvinning av produkten kontaktar du din kommun, det företag som sköter sophämtning och avfallsåtervinningen lokalt eller butiken där du köpte produkten.

Índice

1. Prólogo	1
1.1 Advertencias de seguridad	1
1.2 Instalación	1
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	1
1.2.2 Peligro de cortes	1
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	1
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	2
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	2
1.3.2 Peligro para la salud	2
1.3.3 Peligro por superficies calientes	2
1.3.4 Peligro de cortes	3
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	3
2. Presentación del producto	6
2.1 Vista superior	6
2.2 Panel de control	6
2.3 Información del producto	6
2.4 Principio de funcionamiento	6
2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica	7
2.6 Especificaciones técnicas	7
3. Funcionamiento del producto	7
3.1 Controles táctiles	7
3.2 Selección de la batería de cocina adecuada	7
3.3 Modo de uso	8
3.3.1 Empezar a cocinar	8
3.3.2 Acabar de cocinar	9
3.3.3 Bloqueo de los controles	9
3.3.4 Control del temporizador	10
3.3.5 Protección contra el sobrecalentamiento	12
3.3.6 Advertencia de calor residual	12
3.3.7 Tiempos de funcionamiento predeterminados	12
4. Directrices para cocinar	12
4.1 Consejos para cocinar	13
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocer arroz	13
4.1.2 Asar bistecs	13
4.1.3 Para saltear	13
5. Niveles de la temperatura	13
6. Mantenimiento y limpieza	14
7. Trucos y consejos	15
8. Instalación	15
8.1 Selección del equipo para la instalación	15
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación	17
8.3 Precauciones	18
8.4 Conexión de la vitrocerámica a la alimentación eléctrica	18

1. Prólogo

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Por favor, lea esta información antes de usar la vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente eléctrica antes de realizar en él cualquier tarea de mantenimiento.
- Una conexión a tierra es fundamental y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de cortes

- Tenga cuidado porque los bordes del panel son cortantes.
- Si no tiene precaución podría dañarse o cortarse.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar el electrodoméstico.
- No coloque nunca sobre él materiales o productos que sean combustibles.
- Entregue esta información a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, porque podría reducir los costes de la instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico se debe instalar según se indica en estas instrucciones.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por una persona con la cualificación necesaria.
- Este electrodoméstico se debe conectar a un circuito que

tenga un interruptor aislante que asegure la desconexión completa de la alimentación eléctrica.

- Una instalación incorrecta del electrodoméstico invalida cualquier garantía o derecho de reclamación.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine con la vitrocerámica si está rota o resquebrajada. Si la superficie de la vitrocerámica se rompe o resquebraja, desconecte el fusible del electrodoméstico y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte el fusible de la vitrocerámica antes de su mantenimiento.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos o con otro implante eléctrico (como una bomba de insulina) deben preguntar a su médico o al fabricante del implante antes de usar el electrodoméstico, para asegurarse de que los dispositivos médicos no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar la muerte.

1.3.3 Peligro por superficies calientes

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea un utensilio para cocinar entre en contacto con el cristal de la vitrocerámica hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como los cuchillos, los tenedores, las cucharas y las tapas no se deben dejar sobre la superficie de la vitrocerámica porque se pueden calentar.
- Mantenga alejados a los niños.

- Es posible que los mangos de las cazuelas estén calientes. Asegúrese de que los mangos no se encuentren sobre las zonas de cocción encendidas. Mantenga los mangos alejados del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Peligro de cortes

- La cuchilla extremadamente afilada de la rasqueta de la vitrocerámica queda descubierta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Use la rasqueta con sumo cuidado y guárdela siempre de manera segura fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución podría dañarse o cortarse.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el electrodoméstico sin vigilancia cuando la esté utilizando. El rebosamiento de líquidos en ebullición provoca humo y salpicaduras de grasa que podrían inflamarse.
- No utilice nunca el electrodoméstico a modo de encimera o como superficie para el almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre la vitrocerámica.
- No coloque ni deje cerca del electrodoméstico objetos magnetizables (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3), porque pueden verse afectados por el campo electromagnético de la vitrocerámica.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar la habitación.
- Después de usar la vitrocerámica apague las zonas de cocción y la vitrocerámica como se describe en este manual (p. ej. a través de los controles táctiles). No confíe solo en la función de detección de cazuelas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cazuelas.
- No deje que los niños jueguen con la vitrocerámica o se sienten, se pongan de pie o trepen en ella.
- No guarde cosas que puedan ser interesantes para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Si los niños trepan por la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se

esté usando el electrodoméstico.

- Los niños y las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Esta persona debe asegurarse de que pueden usar el electrodoméstico sin peligro para ellos ni para el entorno.
- No repare ningún componente del electrodoméstico a no ser que se recomiende específicamente en el manual. Las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No use un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.
- No coloque ni deje caer ningún objeto pesado sobre su vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No utilice sartenes ni cazuelas que tengan los bordes mellados ni los arrastre sobre la superficie de cristal, porque podría arañarla.
- No use estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo o áspero para limpiar la vitrocerámica, porque podría arañar el cristal.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, el fabricante, un agente del servicio técnico o una persona con una cualificación similar debe encargarse de su sustitución para evitar peligros.
- Este electrodoméstico está previsto para su uso en el hogar y en instalaciones parecidas como: - zonas para la cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas rurales; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; - alojamientos tipo «bed and breakfast».
- **ADVERTENCIA:** el electrodoméstico y sus componentes accesibles se calientan durante el uso.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados a no ser que estén vigilados de manera continua.
- Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o se les haya

instruido acerca del uso seguro del electrodoméstico y conozcan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechos por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una vitrocerámica puede resultar peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua. Desconecte la vitrocerámica y cubra después la llama con, p. ej., una tapa o una manta apagafuegos.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** si la superficie está resquebrajada, apague el electrodoméstico para evitar una posible descarga eléctrica, ya que las superficies de la vitrocerámica y los materiales similares sirven de protección para los componentes conductores de electricidad.
- No use un limpiador de vapor.
- El electrodoméstico no está previsto para su uso con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

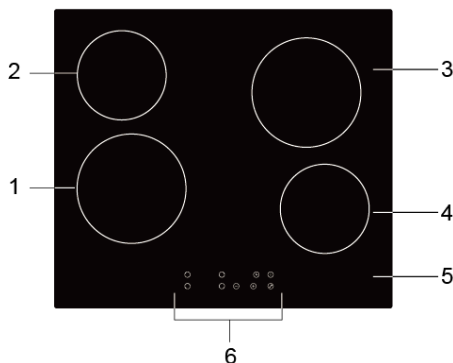
Enhorabuena por la compra de su nueva vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique un poco de tiempo a leer este Manual de instrucciones / de instalación para saber cómo instalar y utilizar correctamente el electrodoméstico. Para instalarlo lea la sección de la instalación.

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes del uso y guarde este Manual de instrucciones / de instalación para futuras consultas.

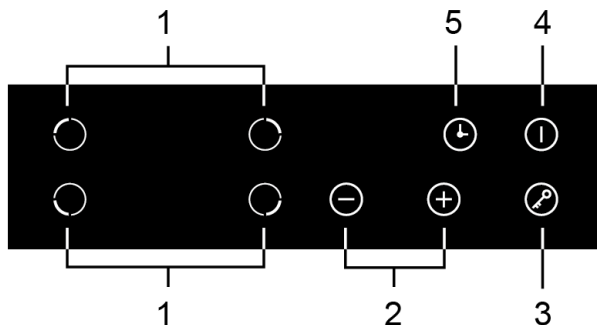
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



1. Zona de máx. 1800 W
2. Zona de máx. 1.200 W
3. Zona de máx. 1800 W
4. Zona de máx. 1.200 W
5. Placa de cristal
6. Panel de control

2.2 Panel de control



1. Controles para la selección de la zona de cocción
2. Controles de regulación de la potencia / el temporizador
3. Control de bloqueo
4. Control de encendido/apagado
5. Control del temporizador

2.3 Información del producto

La vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes requisitos de cocción gracias al calentamiento del alambre de resistencia, al control microcomputerizado y a la selección de diversas potencias: la elección perfecta para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en los clientes y ofrece un diseño de alta calidad. La placa ofrece un funcionamiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta vitrocerámica emplea directamente el calentamiento del alambre de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación con los controles táctiles.

2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea este manual prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire las películas de protección que haya todavía en la vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

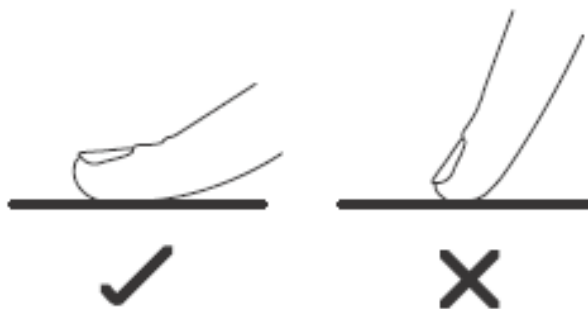
Placa de cocción	5RE64360
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	5500-6600W
Dimensiones del producto P x A x H (mm)	590x520x55
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560x490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a la constante mejora de nuestros productos es posible que las especificaciones y los modelos se modifiquen sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles reaccionan al roce, no es necesario que los apriete.
- Utilice la yema del dedo en lugar de la punta.
- Cada vez que la placa registre un toque usted escuchará un pitido.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto cubriéndolos (p. ej. un utensilio o un paño). Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los controles.

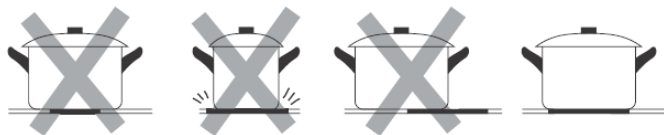


3.2 Selección de la batería de cocina adecuada

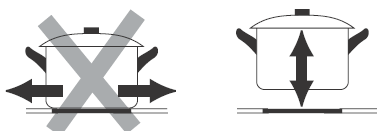
No use una batería con bordes mellados o con base curva.



Asegúrese de que la base de las cazuelas y de las sartenes es plana, se apoya por completo en la superficie de cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre la cazuela o la sartén centrada en la zona de cocción.




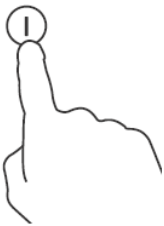
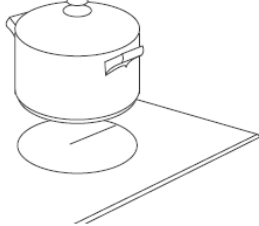

Levante siempre las cazuelas y las sartenes de la placa vitrocerámica, no las arrastre porque podrían arañar el cristal.



3.3 Modo de uso

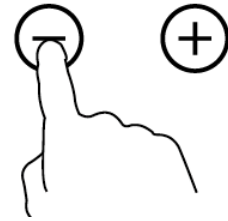
3.3.1 Empezar a cocinar

Después de encender el aparato el indicador acústico pita una vez, todos los indicadores luminosos se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan. Esto indica que la placa vitrocerámica se encuentra en el modo de espera.

<p>Toque el control de encendido/apagado , todos los indicadores muestran «-».</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que vaya a usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas. 	
<p>Tocar el control de selección de la zona de cocción (p. ej. zona 3).</p>	

Seleccione una temperatura tocando el control «-» o «+».

- Si no selecciona un nivel de temperatura en 1 minuto, la placa de vitrocerámica se apaga automáticamente. Deberá empezar de nuevo por el paso 1.
- Durante la cocción puede cambiar el nivel de la temperatura en todo momento.
- Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajusta hacia arriba o hacia abajo.

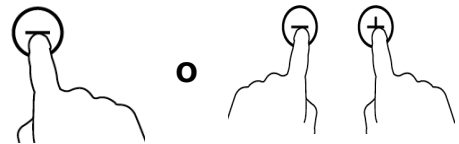



3.3.2 Acabar de cocinar

Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar. (p. ej. zona 3).



Apague la zona de cocción desplazándose hasta «0» o pulsando simultáneamente los controles «-» y «+».



Para apagar toda la placa vitrocerámica toque el control de encendido/apagado .




Tenga cuidado con las superficies calientes

«H» indica la zona de cocción que está demasiado caliente para tocarla. Esta señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado hasta una temperatura segura. También se puede usar como una función para ahorrar energía. Si quiere calentar otras sartenes utilice la zona de cocción que aún está caliente.




3.3.3 Bloqueo de los controles



- Usted puede bloquear los controles para evitar un uso accidental (p. ej. un encendido involuntario por los niños).
- Cuando los controles están bloqueados, todos están deshabilitados excepto el control de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque el control para el bloqueo  .	El indicador del temporizador indica «Lo».

Para desbloquear los controles

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
Toque el control de bloqueo  y manténgalo apretado durante un rato.



Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el de encendido/apagado . Usted siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el control de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero desbloquee la placa antes de usarla de nuevo.

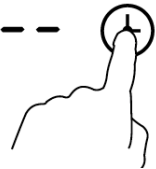
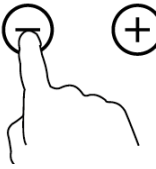
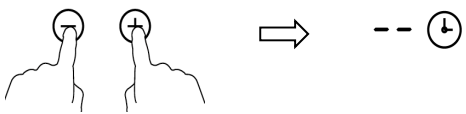

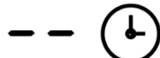
3.3.4 Control del temporizador

Usted puede usar el temporizador de dos modos diferentes:

- Lo puede usar como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción al llegar al tiempo programado.
- Puede configurarlo para que apague una o varias zonas de cocción cuando se alcance el tiempo programado.
 - El tiempo máximo del temporizador son 99 minutos.

a) Uso del temporizador como avisador de minutos



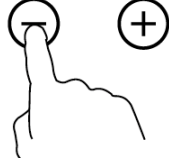
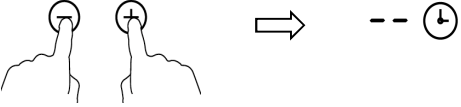

Si no selecciona ninguna zona de cocción

<p>Compruebe que la vitrocerámica está encendida. Nota: puede usar el avisador de minutos aunque no seleccione ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, su indicador mostrará «---».</p>	
<p>Programa el temporizador tocando el control «-» o «+». El indicador del avisador de minutos empieza a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Cuando se ha programado el tiempo comienza inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>El indicador acústico emitirá una señal durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «---» cuando el tiempo programado se ha acabado.</p>	

Consejo:

- a) Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto.
- b) Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.
- c) Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

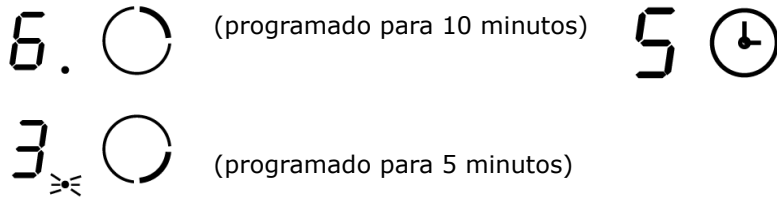
b) Programar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Programar una zona	
Toucher le contrôle pour la sélection de la zone de cuisson.	
Toucher le contrôle du minuteur, son indicateur affichera «10».	
Programmer le minuteur en touchant le contrôle «-» ou «+». L'indicateur du minuteur commence à clignoter et se montrera sur l'écran du minuteur.	
Toucher simultanément «-» et «+» annule le minuteur et sur l'écran des minutes apparaît «--».	
Quand on a programmé le temps, il commence immédiatement à compter à rebours. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.	

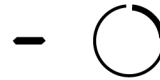
Programar el temporizador para apagar varias zonas de cocción

1. Si se usa esta función para varias zonas de cocción, el indicador del temporizador muestra el tiempo más bajo. (P. ej. si en la zona 3 el tiempo programado son 10 minutos y en la zona 4 son 5 minutos; el indicador del temporizador muestra «5».)

NOTA: el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia parpadeará.



2. Cuando finaliza el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.



Nota:

a) El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



b) Si desea cambiar el tiempo después de programar el temporizador tiene que empezar desde el paso 1.

3.3.5 Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado controla la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando detecta un exceso de temperatura, la vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.

3.3.6 Advertencia de calor residual

Después de usar la vitrocerámica esta tiene calor residual. La letra «H» aparece para avisarle de que no toque la zona de cocción.

3.3.7 Tiempos de funcionamiento predeterminados

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Este se produce cuando usted se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos predeterminados para el apagado se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempos de funcionamiento predeterminados (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Directrices para cocinar



Tenga cuidado cuando fría porque el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se inflaman de manera espontánea; esto supone un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando la comida comience a hervir reduzca la temperatura ajustada.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía, porque permite retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o de grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y redúzcala cuando la comida se haya calentado.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando empiezan a salir algunas burbujas hacia la superficie del líquido que se está cocinando. Esta es la clave para conseguir unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina se deben preparar también por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, como la cocción del arroz mediante el método de absorción, requieren una temperatura superior a la mínima para asegurar que los alimentos se ha cocinado adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Asar bistecs

Para asar unos bistecs sabrosos y jugosos:

1. Deje que la carne repose a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarlos.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Pinte ambos lados del bistec con aceite. Vierta un poco de aceite en la sartén caliente y ponga después la carne.
4. Dé la vuelta al bistec una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto depende del grosor del bistec y del punto al que quiera que esté la carne. Los tiempos oscilan entre 2 – 8 minutos por cada lado. Apriete el bistec para conocer su punto – cuanto más firme sea más hecho estará.
5. Antes de servir el bistec déjelo reposar sobre un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ponga tierno.

4.1.3 Para saltear

1. Coja un wok de base plana compatible con la cerámica, o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y los utensilios. El salteado se debe hacer con rapidez. Si va a cocinar grandes cantidades, saltee los alimentos en pequeños grupos.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, si la hay, y resérvela caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes ajuste la zona de cocción a una temperatura más baja, coloque la carne de nuevo en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten por todos los lados.
7. Sirva inmediatamente.

5. Niveles de la temperatura

Los niveles a continuación son solo orientativos. El nivel exacto depende de muchos factores, como la batería utilizada y la cantidad de comida a preparar. Experimente con la placa vitrocerámica para determinar qué niveles se ajustan mejor a usted.

Nivel de	Aplicaciones
----------	--------------

temperatura	
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar cuidadosamente pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y para alimentos que se queman rápidamente • Cocción a fuego lento • Calentar lentamente
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar • Cocción rápida • Hervir arroz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Rehogar • Hervir pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Asar • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

6. Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de azúcar)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras que el cristal esté todavía caliente (¡pero no quemando!). 3. Aclare y seque con un paño limpio o con una servilleta de papel. 4. Encienda la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Al apagar la vitrocerámica desaparece la indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocción podría seguir estándolo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos duros, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza ásperos o abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar que el producto de limpieza o el estropajo son adecuados. • No deje nunca residuos del producto de limpieza en la vitrocerámica, porque podrían dejar manchas.
Rebosamientos, alimentos fundidos y salpicaduras de alimentos de azúcar caliente en el cristal	<p>Elimine inmediatamente este tipo de suciedad con una pala para pescado, una espátula o una rasqueta adecuada para placas vitrocerámicas. Tenga cuidado porque las superficies de las zonas de cocción están calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la vitrocerámica. 2. Sostenga la rasqueta o el utensilio que vaya a usar en un ángulo de 30° y rasque la salpicadura hasta un área fría de la placa vitrocerámica. 3. Limpie los restos con un paño de cocina o una servilleta de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 anteriores relativos a la «suciedad diaria en la vitrocerámica». 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas causadas por los alimentos fundidos y azucarados o las salpicaduras de azúcar tan pronto como sea posible. Si deja que se enfríen sobre el cristal puede resultar difícil eliminarlos después, o pueden dañar para siempre la superficie. • Peligro de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla de la rasqueta está muy afilada. Use la rasqueta con sumo cuidado y guárdela siempre de manera segura fuera del alcance de los niños.

Salpicaduras en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la vitrocerámica. 2. Humedezca la salpicadura 3. Pase una esponja o un paño húmedos por la zona de los controles táctiles. 4. Pase una servilleta de papel para secar completamente la zona. 5. Encienda la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la vitrocerámica emita una señal acústica y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la vitrocerámica.
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
No se puede encender la vitrocerámica.	No hay corriente.	Compruebe que la vitrocerámica está conectada a la alimentación eléctrica y que está encendida. Compruebe si se ha producido un corte eléctrico en su hogar o en su zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones de la sección «Cómo usar su placa vitrocerámica».
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Es posible que haya una fina película de agua sobre los controles, o que esté usando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles esté seca y usa la yema de los dedos para tocar los controles.
El cristal se ha arañado.	<p>Batería de cocina con bordes mellados.</p> <p>Se han usado productos de limpieza o estropajos no adecuados o abrasivos.</p>	<p>La base de la batería tiene que ser plana y lisa. Consulte la sección «Selección de la batería de cocina adecuada».</p> <p>Consulte «Mantenimiento y limpieza».</p>
Algunas sartenes o cazuelas emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de los elementos (capas de metales diferentes que vibran de modo distinto).	Es algo normal y no representa un fallo.

8. Instalación

8.1 Selección del equipo para la instalación

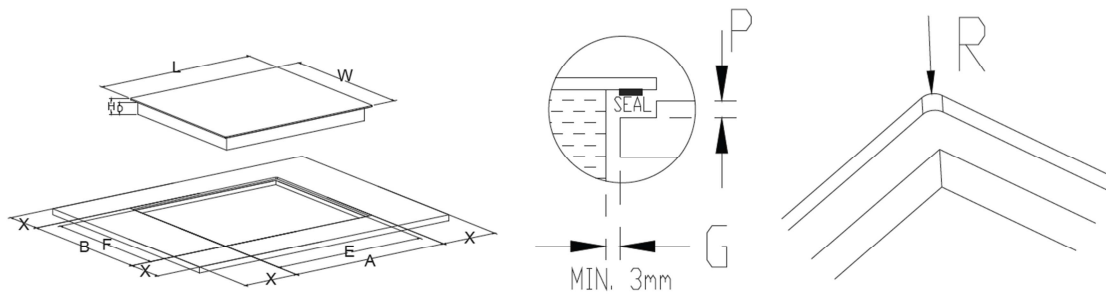
Recorte la encimera según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

Deje un espacio de 5 cm como mínimo alrededor del orificio para la instalación y el uso.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material de la encimera aislado y resistente al calor (no usar madera o un material fibroso o higroscópico a no ser que estén impregnados), para evitar una descarga eléctrica o una deformación importante causada por la radiación de calor desde la placa caliente. Como se muestra abajo:



Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la placa vitrocerámica y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

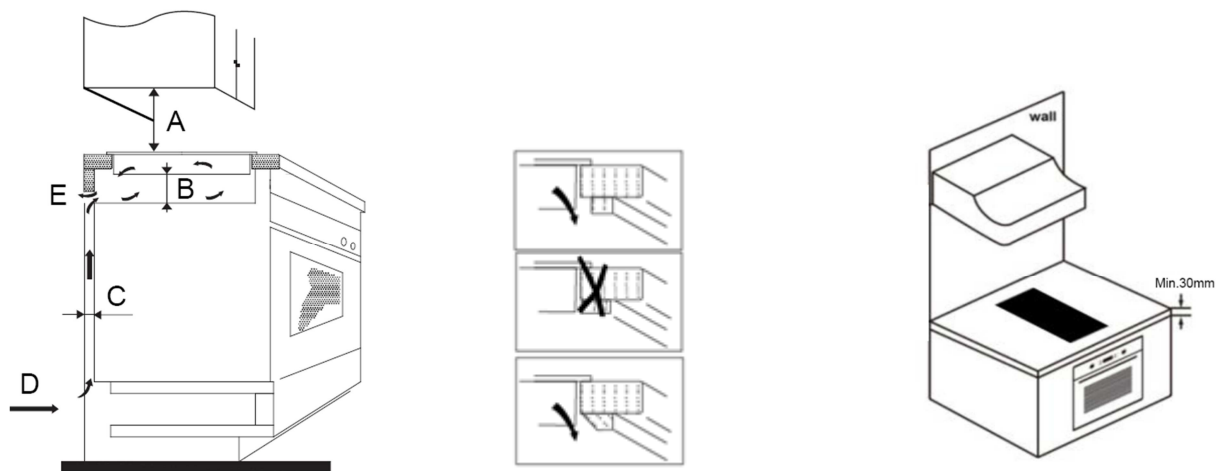


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	55mm mín.	51mm mín.	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	50mm mín.	5,5mm	7mm

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada siempre y que la entrada y la salida del aire no estén bloqueadas. Compruebe que la vitrocerámica está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



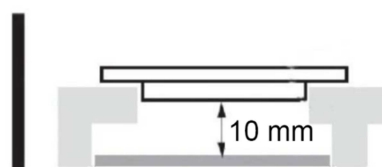
Nota: Entre el aparato y la campana extractora de humos instalada encima de él debe mantenerse la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la campana extractora de humos.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
consultar con el fabricante de la campana	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	550 x 30mm

ADVERTENCIA: asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida del aire no estén bloqueadas. Para evitar el roce accidental con la base sobrecalentada de la vitrocerámica o una descarga eléctrica durante el funcionamiento es necesario poner un separador fijado por tornillos a una distancia mínima de 10 mm respecto a la base de la vitrocerámica.





Alrededor de la parte exterior de la placa vitrocerámica hay orificios de ventilación. ASEGÚRESE de que la encimera no los tapa cuando coloque la placa vitrocerámica.

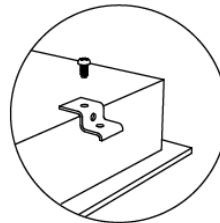
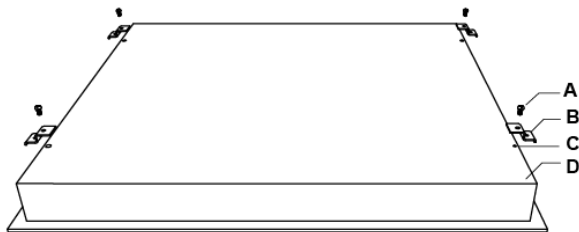


- Tenga en cuenta que el pegamento que se utilice para unir el material plástico o de madera al mueble debe poder soportar temperaturas superiores a los 150 °C para evitar que los paneles se desmonten.
 - La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder resistir una temperatura de 90 °C.
-

8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

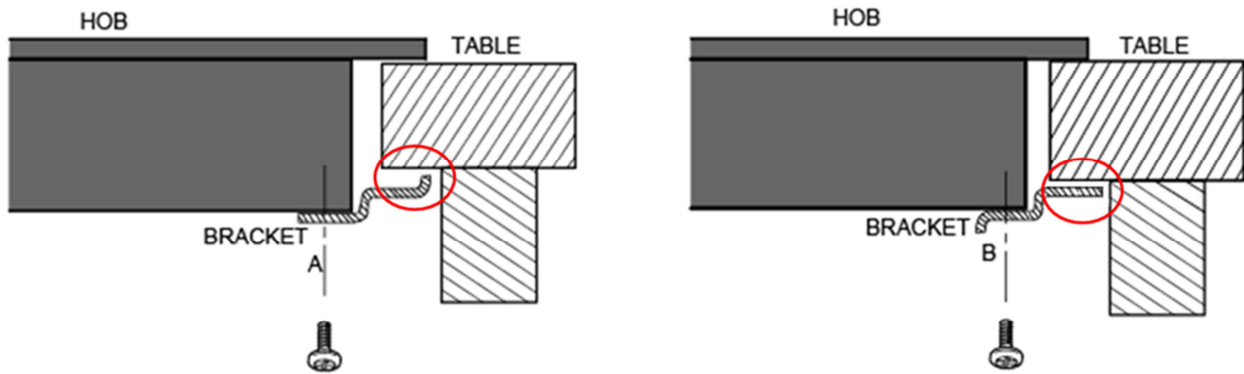
La unidad se debe colocar sobre una superficie estable y plana (use el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa vitrocerámica.

Después de la instalación fije la vitrocerámica en la encimera atornillando los cuatro soportes de fijación en la base de la placa (ver la imagen).



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para el tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte al grosor de la encimera.



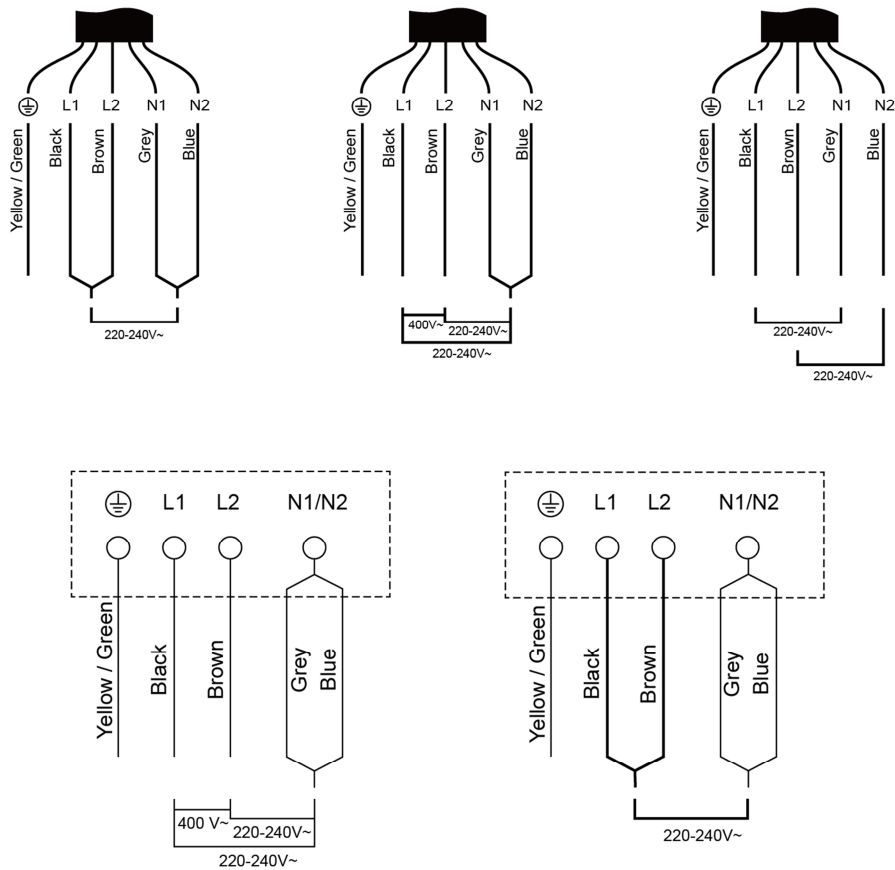
En ningún caso los soportes deben entrar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver la imagen).

8.3 Precauciones

1. La vitrocerámica debe ser instalada por técnicos o personas debidamente cualificados. Por favor, no realice usted mismo la instalación.
2. La vitrocerámica no debe instalarse junto equipos de refrigeración, lavaplatos o secadoras.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor se aproveche al máximo para maximizar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No use un limpiador de vapor.

8.4 Conexión de la vitrocerámica a la alimentación eléctrica

La vitrocerámica se debe conectar a la alimentación eléctrica de acuerdo con la norma pertinente, o con un disyuntor unipolar. Abajo se muestra el modo de la conexión.



1. Si el cable está dañado o debe sustituirse es preciso avisar a un técnico del servicio de posventa, que utilizará las herramientas adecuadas para evitar cualquier tipo de accidente.
2. Si el electrodoméstico se ha conectado directamente a la alimentación eléctrica se debe instalar un disyuntor omnipolar con un hueco de al menos 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de haber hecho la conexión eléctrica correctamente y que esta cumple con la normativa de seguridad.
4. El cable no se debe doblar ni aprisionar.
5. Es preciso comprobar el cable con regularidad y solo debe ser sustituido por una persona con la cualificación adecuada.



Después de la instalación no es posible acceder al lado inferior ni al cable de alimentación.



ELIMINACIÓN: no deposite este producto en un contenedor de residuos municipales sin clasificar. Este producto debe desecharse de forma separada para un tratamiento especial.

Este electrodoméstico ha sido etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de desechar correctamente este aparato, ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, daños que sí podrían producirse si se elimina de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no puede ser considerado como un residuo doméstico normal. Deberá llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para más información sobre su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido.

Para información más detallada acerca de su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido el producto.

Sadržaj

1. Predgovor	1
1.1 Sigurnosna upozorenja	1
1.2 Instalacija	1
1.2.1 Opasnost od električnog šoka	1
1.2.2 Opasnost od posjekotina	1
1.2.3 Važne mjere sigurnosti	1
1.3 Upravljanje i održavanje	2
1.3.1 Opasnost od električnog šoka	2
1.3.2 Opasnost po zdravlje	2
1.3.3 Opasnost od vruće površine	2
1.3.4 Opasnost od posjekotina	3
1.3.5 Važne mjere sigurnosti	3
2. Predstavljanje proizvoda	6
2.1 Pogled odozgo	6
2.2 Upravljačka ploča	6
2.3 Informacije o proizvodu	6
2.4 Način rada	6
2.5 Prije korištenja svoje nove keramičke ploče za kuhanje	7
2.6 Tehničke specifikacije	7
3. Upravljanje proizvodom	7
3.1 Upravljačke tipke osjetljive na dodir	7
3.2 Odabir prikladnog posuđa	7
3.3 Kako koristiti	8
3.3.1 Započnite s kuhanjem	8
3.3.2 Završite s kuhanjem	9
3.3.3 Zaključavanje senzorskih upravljačkih tipki	9
3.3.4 Senzorska tipka za podešavanje vremena	10
3.3.5 Zaštita od pregrijavanja	12
3.3.6 Upozorenje o preostaloj toplini	12
3.3.7 Zadana vremena rada	12
4. Smjernice za kuhanje	12
4.1 Savjeti za kuhanje	12
4.1.1 Lagano vrenje, kuhanje riže	12
4.1.2 Pečenje odreska „na naglo“	13
4.1.3 Za prženje miješanjem	13
5. Postavke topline	13
6. Njega i čišćenje	14
7. Savjeti i obavijesti	14
8. Instalacija	15
8.1 Odabir opreme za instalaciju	15
8.2. Prije spajanja nosača za učvršćivanje	17
8.3 Mjere opreza	18
8.4 Pripajanje ploče za kuhanje na mrežni izvor električnog napajanja	18

1. Predgovor

1.1 Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost od velike važnosti. Molimo, pročitajte ove informacije prije korištenja Vaše ploče za kuhanje.

1.2 Instalacija

1.2.1 Opasnost od električnog šoka

- Odspojite uređaj od izvora napajanja električnom energijom prije nego što na njemu započnete s radom ili održavanjem.
- Priklučenje na dobar sustav uzemljenja mreže neophodno je i obvezno.
- Izmjene na kućnom sustavu ožičenja smije provesti samo ovlašteni električar.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do električnog šoka ili smrti.

1.2.2 Opasnost od posjekotina

- Budite pažljivi – rubovi ploča su oštri.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

1.2.3 Važne mjere sigurnosti

- Prije instalacije ili korištenja ovog uređaja pažljivo pročitajte ova uputstva.
- Na ovaj se uređaj ni u kojem trenutku ne smiju položiti nikakvi zapaljivi materijali ili proizvodi.
- Molimo, podijelite ove informacije s osobom odgovornom za instalaciju uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove instalacije.
- Kako biste izbjegli opasnost, ovaj se uređaj mora instalirati u skladu s ovim uputstvima za instalaciju.
- Ovaj uređaj smije propisno instalirati i uzemljiti isključivo osoba s prikladnim kvalifikacijama.
- Ovaj uređaj treba biti spojen na krug s izolacijskom sklopkom koja osigurava potpuno isključenje od izvora električne energije.

- Neispravna instalacija ovog uređaja može anulirati sva jamstva ili zahtjeve za utvrđivanja odgovornosti za naknadu štete.

1.3 Upravljanje i održavanje

1.3.1 Opasnost od električnog šoka

- Ne kuhajte na razbijenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz mrežnog izvora električnog napajanja i kontaktirajte ovlaštenog tehničara.
- Prije održavanja isključite ploču za kuhanje.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do električnog šoka ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj udovoljava elektromagnetskim sigurnosnim standardima.
- Međutim, osobe sa srčanim stimulatorima ili nekim drugim električnim implantatima (npr. inzulinskim pumpama) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije korištenja ovog uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetsko polje neće utjecati na implantate.
- Nepridržavanje ovog savjeta može rezultirati smrću.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tijekom korištenja dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da bi mogli izazvati opekline.
- Pazite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog kuhinjskog posuđa ne dođu u dodir s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete poput noževa, viljuški, žlica i poklopaca ne smije se postavljati na površinu ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Djecu držite podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu biti prevruće za dodir. Provjerite da ručke lonca za pirjanje ne prelaze na druge uključene zone za kuhanje. Ručke držite izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do opekline i

oparina.

1.3.4 Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugalice za ploču za kuhanje, oštra poput žileta, izložena je kad se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite je iznimno oprezno i uvijek je čuvajte na sigurnom i izvan dosega djece.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

1.3.5 Važne mjere sigurnosti

- Uređaj koji je u uporabi nikada ne ostavljajte bez nadzora. Prelijevanje kipuće hrane i tekućine uzrokuje pojavu dima i prolijevanje masne hrane koja se može zapaliti.
- Svoj uređaj nikada nemojte koristiti kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili posuđe na uređaju.
- U blizini uređaja ne stavljajte ili ostavljajte nikakve predmete koje je moguće magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računala, mp3 uređaje) jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
- Uređaj nikada nemojte koristiti za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Nakon korištenja uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje na način opisan u ovim uputstvima (odn. služeći se upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir). Ne oslanjajte se na to da će značajka za otkrivanje lonca isključiti zone za kuhanje kada uklonite lonce.
- Nemojte dozvoliti djeci da se igraju uređajem, na njemu sjede, stoje ili se na nj penju.
- Predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci nemojte spremati u ormariće iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Djecu ne ostavljajte samu ili bez nadzora u prostoriji gdje je uređaj u uporabi.
- Djecu ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja odgovorna i kompetentna osoba treba podučiti njegovu korištenju. Podučavatelj treba biti siguran da su u stanju služiti se uređajem bez opasnosti

za sebe ili svoju okolinu.

- Ne popravljajte niti zamjenjujte niti jedan dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u uputstvima. Sva druga servisiranja treba obaviti ovlašteni tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje svoje ploče za kuhanje.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na svoju ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na svojoj ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima ili ih povlačiti preko keramičke staklene površine jer to može ogrebat staklo.
- Ne koristite oštre žičane predmete za struganje ili jaka abrazivna sredstva jer mogu izgresti keramičko staklo.
- Kako bi se izbjegla opasnost, oštećeni kabel za napajanje mora zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su: – kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; – kuće u seoskim gospodarstvima; – korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima i ostalim stambenim prostorima; – korištenje u prostorima koji nude noćenje s doručkom.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Imajte na umu da valja izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata.
- Djecu mlađu od osam godina starosti mora se držati podalje osim ako se ne nalaze pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od osam i više godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ih se podučilo o sigurnom načinu uporabe uređaja te ako razumiju opasnosti koje su u to uključene.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora, na masti ili ulju, može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; umjesto toga

uređaj isključite, a plamen potom prekrijte poklopcem, vatrogasnim pokrivačem i sl.

- **UPOZORENJE:** opasnost od požara: Ne odlažite predmete na površinama za kuhanje.
- **Upozorenje:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost električnog šoka, za ploče za kuhanje od staklokeramičkog ili sličnog materijala koji štiti dijelove pod naponom.
-
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen za korištenje putem vanjskog uređaja za podešavanje vremena (timera) ili odvojenog sustava s daljinskim upravljanjem.

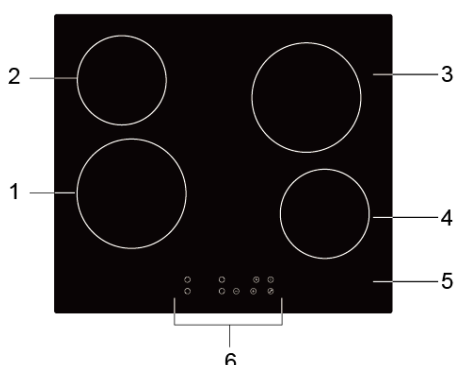
Čestitke na kupovini vaše nove keramičke ploče za kuhanje.

Preporučujemo da odvojite malo vremena za čitanje ovih Uputstava za uporabu i instalaciju kako biste u potpunosti shvatili kako ispravno instalirati uređaj i njime upravljati. Za instalaciju vas molimo da pročitate odjeljak o instalaciji.

Prije uporabe pažljivo pročitate sva sigurnosna uputstva te sačuvajte ova Uputstva za uporabu i instalaciju za buduću uporabu.

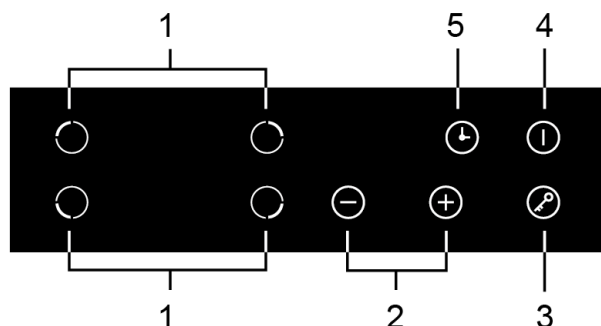
2. Predstavljanje proizvoda

2.1 Pogled odozgo



1. Maks. 1800 W zona
2. Maks. 1200 W zona
3. Maks. 1800 W zona
4. Maks. 1200 W zona
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

2.2 Upravljačka ploča



1. Senzorske tipke za odabir zone za zagrijavanje
2. Senzorska tipka za regulaciju vremena / snage
3. Senzorska tipka za blokiranje funkcija zaključavanja/otključavanja
4. Senzorska tipka za uklj./isklj. (ON/OFF)
5. Senzorska tipka uređaja za podešavanje vremena

2.3 Informacije o proizvodu

Keramička ploča za kuhanje s mikroracionalnim sustavom zbog grijaćih elemenata s otpornicima, mikroracionalnog upravljanja i odabira više razina snaga može zadovoljiti razne vrste kuhinjskih zahtjeva, što je čini optimalnim odabirom za moderne obitelji.

Keramička ploča za kuhanje usmjerena je na korisnike i ima dizajn visoke kvalitete. Ploča za kuhanje ima sigurnu i pouzdanu izvedbu, što vaš život čini ugodnim te vam omogućuje da u potpunosti uživate u životnim užitcima.

2.4 Način rada

Ova keramička ploča za kuhanje izravno koristi grijaće elemente s otpornicima te podešava izlaznu snagu regulacijom snage pomoću upravljačkih tipki osjetljivih na dodir.

2.5 Prije korištenja svoje nove keramičke ploče za kuhanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno uzimajući u obzir odlomak o „Sigurnosnim upozorenjima“.
- Uklonite sve zaštitne folije koje se možda još nalaze na vašoj keramičkoj ploči za kuhanje.

2.6 Tehničke specifikacije

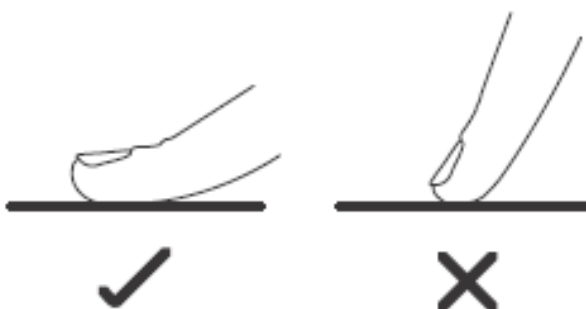
Ploča za kuhanje	5RE64360
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50/60 Hz
Instalirana električna energija	5500-6600W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590x520x55
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	560x490

Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo poboljšati naše proizvode, može se dogoditi da bez prethodne najave promijenimo specifikacije i dizajn.

3. Upravljanje proizvodom

3.1 Upravljačke tipke osjetljive na dodir

- Upravljačke tipke reagiraju na dodir pa ih nije potrebno pritiskati.
- Koristite se jagodicom prsta, a ne njegovim vrškom.
- Svaki puta kad uređaj registrira dodir, oglasit će se zvuk „beep“.
- Provjerite jesu li upravljačke tipke uvijek čiste i suhe te pripremite da ne budu prekrivene nikakvim predmetom (npr. posuđem ili kuhinjskom krpom). Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje tipkama osjetljivima na dodir.

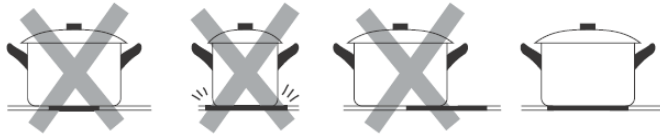


3.2 Odabir prikladnog posuđa

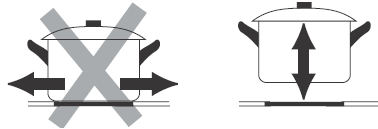
Nemojte koristiti posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim podnožjem.



Provjerite je li podnožje zdjele glatko, leži li ravno u odnosu na staklo te je li iste veličine kao i zona za kuhanje. Zdjelu uvijek položite na sredinu zone za kuhanje.





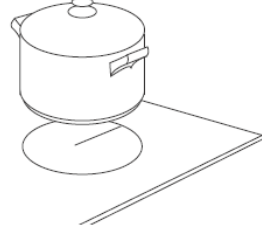

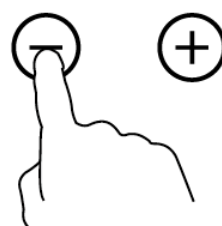
Uvijek odignite zdjele s keramičke ploče za kuhanje ne kličite njima po površini jer mogu ogrebat staklo.







3.3 Kako koristiti

3.3.1 Započnite s kuhanjem

Nakon uključivanja jednom će se oglasiti zvučni signal, svi će indikatori zasvijetliti na 1 sekundu, a potom se isključiti, upućujući na to da se keramička ploča za kuhanje sada nalazi u stanju pripravnosti.

<p>Dotaknite upravljačke tipke za uklj./isklj. (ON/OFF)  . Svi indikatori pokazuju „-“.</p>	
<p>Postavite prikladnu zdjelu na zonu za kuhanje kojom se želite koristiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite jesu li podnožje zdjele i površina zone za kuhanje čisti i suhi. 	
<p>Pritisak na senzorsku tipku za odabir zone za zagrijavanje (zona br. 3).</p>	
<p>Odaberite postavke topline dodiranjem senzorske tipke „-“ ili „+“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako ne namjestite postavke topline unutar 1 minute, keramička ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete ponovno započeti s radnjom od koraka br. 1. • Postavke topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. • Ako bilo koju od ovih tipki držite pritisnutom, vrijednost će porasti ili se smanjiti. 	

3.3.2 Završite s kuhanjem

<p>Dodirivanjem senzorske tipke za odabir zone za zagrijavanje koju želite isključiti. (npr. zona br. 3)</p>	
<p>Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje do vrijednosti „0“ ili istovremenim dodirivanjem tipki „-“ i „+“.</p>	
<p>Isključite čitavu ploču za kuhanje dodirivanjem na  senzorsku tipku uklj./isklj.</p>	





Čuvajte se vrućih površina

Slovo „H“ pokazat će vam koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi do sigurne temperature. Također ga je moguće koristiti kao funkciju uštede energije: ako želite zagrijati još zdjela, koristite ploču za kuhanje koja je još vruća.





3.3.3 Zaključavanje senzorskih upravljačkih tipki

- Senzorske tipke na kontrolnoj ploči možete zaključati kako biste spriječili neželjenu uporabu (primjerice, djecu koja slučajno uključuju zone za kuhanje).
- Kada je kontrolna ploča zaključana, onemogućene su sve senzorske tipke osim tipke za uklj./isklj. (ON/OFF).

Da biste zaključali upravljačke tipke	
Pritisnite senzorsku tipku za blokiranje funkcija zaključavanja/otključavanja 	Indikator vremena pokazat će „Lo“.
Da biste otključali upravljačke tipke	
Provjerite je li keramička ploča za kuhanje uključena. Pritisnite i neko vrijeme nastavite držati pritisnutom senzorsku tipku za blokiranje funkcija zaključavanja/otključavanja  .	



Dok se ploča za kuhanje nalazi u zaključanom načinu rada, sve senzorske tipke su onemogućene, osim tipke za uklj./isklj. (ON/OFF)  , keramičku ploču za kuhanje u slučaju nužde uvijek možete isključiti tipkom za uklj./isklj. (ON/OFF)  , no pri sljedećem rukovanju prvo morate otključati ploču za kuhanje.

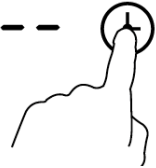
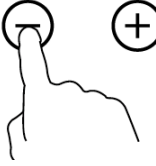
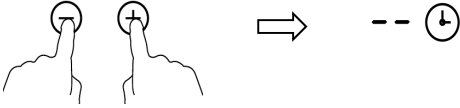
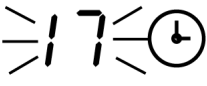
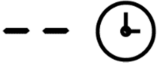
3.3.4 Senzorska tipka za podešavanje vremena

Senzorsku tipku za podešavanje vremena možete koristiti na dva različita načina:

- Možete je koristiti kao podsjetnik u minutama. U tom slučaju tipka za podešavanje vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada zadano vrijeme istekne.
 - Postavke možete namjestiti tako da se jedna ili više zona za kuhanje isključi nakon što zadano vrijeme istekne.
- Maksimalno vrijeme podešavanja vremena u minutama iznosi 99 minuta.

a) Korištenje tipke za podešavanje vremena kao podsjetnika u minutama



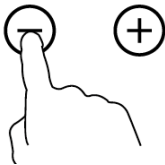
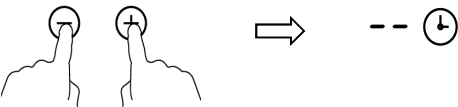
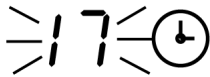
Ako ne odabirete nijednu zonu za kuhanje

<p>Provjerite je li ploča za kuhanje uključena. Napomena: Podsjetnik u minutama možete koristiti čak i ako ne odaberete nijednu zonu za kuhanje.</p>	
<p>Pritisnite senzorsku tipku za podešavanje vremena, indikator vremena pokazat će „--“;</p>	
<p>Namjestite postavke tipke za podešavanje vremena pritiskom na senzorsku tipku „-“ ili „+“. Indikator podsjetnika u minutama početi će bljeskati te će se pojaviti na zaslonu tipke za podešavanje vremena.</p>	
<p>Istovremenim pritiskom na senzorske tipke „-“ i „+“ poništava se podešavanje vremena, a na zaslonu s minutama pojaviti će se „--“.</p>	
<p>Nakon određivanja postavki vremena, odbrojavanje će početi odmah. Na zaslonu će se pojaviti preostalo vrijeme, a indikator vremena bljeskati će 5 sekundi.</p>	

Savjet:

- Jednom pritisnite senzorsku tipku za podešavanje vremena „-“ ili „+“ kako biste vrijeme smanjili ili produžili trajanje za 1 minutu.
- Pritisnite i držite senzorsku tipku za podešavanje vremena „-“ ili „+“ kako biste vrijeme smanjili ili produžili za 10 minuta.
- Ako postavke vremena prijeđu 99 minuta, tipka za podešavanje vremena automatski će se vratiti na 0 minuta.

b) Postavke kojima se tipkom za podešavanje vremena isključuje jedna ili više zona za kuhanje



Upute za postavke isključivanja jedne zone	
Pritisak na senzorsku tipku za odabir zone za zagrijavanje.	
Pritisnite senzorsku tipku za podešavanje vremena, indikator vremena pokazat će „10“.	
Namjestite postavke tipke za podešavanje vremena pritiskom na senzorsku tipku „-“ ili „+“. Indikator podsjetnika u minutama početak će bljeskati te će se pojaviti na zaslonu tipke za podešavanje vremena.	
Istovremenim pritiskom na senzorske tipke „-“ i „+“ poništava se podešavanje vremena, a na zaslonu s minutama pojaviti će se „--“.	
Nakon određivanja postavki vremena, odbrojavanje će početi odmah. Na zaslonu će se pojaviti preostalo vrijeme, a indikator vremena bljeskati će 5 sekundi.	


Postavke kojima se tipkom za podešavanje vremena isključuje više od jedne zone za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristi više od jedne zone za kuhanje, na indikatoru vremena pojaviti će se najkraće postavljeno vrijeme.

(npr. zona br. 3 postavljeno vrijeme od 10 minuta, zona br. 4 postavljeno vrijeme od 5 minuta, indikator vremena prikazuje „5“.)

NAPOMENA: Zabljesnut će crvena točka pored indikatora razine snage.

6.  (postavljeno na 10 min: 5 )

3.  (postavljeno na 5 minuta)

2. Nakon isteka vremena kuhanja, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti.



Napomena:

a) Crvena će točka pored indikatora razine snage zasvijetliti, dajući do znanja da je zona odabrana.



b) Ako nakon podešavanja vremena poželite promijeniti vrijeme, morate krenuti od koraka 1.

3.3.5 Zaštita od pregrijavanja

Integrirani osjetnik temperature može pratiti temperaturu unutar keramičke ploče za kuhanje. Ako dođe do pregrijavanja, keramička ploča za kuhanje automatski će prestati raditi.

3.3.6 Upozorenje o preostaloj toplini

Nakon što je keramička ploča za kuhanje nek vrijeme bila u funkciji, preostat će nešto topline. Slovo „H“ pojavljuje se kao upozorenje da se držite podalje od topline.

3.3.7 Zadana vremena rada

Još jedna sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatskoisključivanje. Ona se aktivira kada zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena isključivanja prikazana su u tablici niže dolje:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadano vrijeme rada (u satima)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Smjernice za kuhanje



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i mast vrlo brzo zagriju, posebice ako koristite funkciju „PowerBoost“. Na izuzetno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti, što predstavlja ozbiljan rizik od požara.

4.1 Savjeti za kuhanje

- Kada hrana dosegne točku ključanja, smanjite postavke temperature.
- Korištenje poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Količinu tekućine ili masti smanjite na minimum kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Započnite s kuhanjem na visokim temperaturama i smanjite postavke temperature kad hrana zakuha.

4.1.1 Lagano vrenje, kuhanje riže

- Do laganog vrenja dolazi ispod točke ključanja, na temperaturi od otprilike 85°C, kada mjehurići počnu tek povremeno izranjati na površinu tekućine koju kuhate. To je ključna stavka ukusnih juha i mekih gulaša jer do razvoja okusa dolazi bez prekuhavanja hrane. Umake s temeljcem od jaja te umake zgusnute brašnom također biste trebali kuhati ispod točke ključanja.
- Za neke od poslova, uključujući kuhanje riže metodom upijanja, mogu biti potrebne postavke više od najnižih kako bi se osiguralo da se hranu propisno skuha u preporučenom vremenskom razdoblju.

4.1.2 Pečenje odreska „na naglo“

Kako biste pripremili sočne ukusne odreske:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije pripreme.
2. Zagrijte tavu za pečenje s debelim dnom.
3. Premažite obje strane odreska uljem. Posipajte malu količinu ulja u vruću tavu, a potom stavite meso na vruću tavu.
4. Odrezak za vrijeme pripreme okrenite samo jednom. Točno vrijeme pripreme ovisit će o debljini odreska te kako ga želite ispeći. Vrijeme može varirati od 2 – 8 minuta po strani odreska. Pritiskom na odrezak odredite koliko je dobro pripremljen što se doima čvršćim, to je više „dobro ispečen“ („well done“).
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako biste mu omogućili da „odmori“ i postane mekan prije serviranja.

4.1.3 Za prženje miješanjem

1. Odaberite wok prikladan za keramiku ili veliku tavu za pečenje.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Prženje miješanjem treba se odvijati brzo. Ako kuhate velike količine, hranu kuhajte u nekoliko manjih skupina.
3. Kratko prethodno zagrijte tavu te dodajte dvije žlice ulja.
4. Meso kuhajte prvo, a potom ga stavite sa strane i održavajte ga toplim.
5. Miješanjem propržite povrće. Kada postane vruće, ali još uvijek hrskavo, smanjite postavke temperature na zoni za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Nježno miješajte sastojke kako biste bili sigurni da su dobro podgrijani.
7. Odmah poslužite.

5. Postavke topline

Postavke navedene niže dolje služe samo kao smjernice. Točne će postavke ovisiti o nekoliko čimbenika, uključujući i vaše posude te količinu koju pripremate. Eksperimentirajte s keramičkom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Postavke topline	Prikladnost
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatno zagrijavanje malih količina hrane• otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo izgara• lagano vrenje• sporo zagrijavanje
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• podgrijavanje• brzo vrenje• kuhanje riže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• sotiranje (kratko prženje)• kuhanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje miješanjem• pečenje „na naglo“• zakuhavanje juhe• ključanje vode

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanja na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje na staklu preostale od hrane ili prolivenih tekućina bez dodatka šećera)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite struju na ploči za kuhanje. 2. Nanesite čistač za ploču za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne i vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite struju na ploči za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada je ploča za kuhanje isključena, neće biti navoda o „vrućoj površini“, ali zona za kuhanje još uvijek može biti vruća! Budite izuzetno pažljivi. • Žice za struganje velikih uprljanja, neki najlonski predmeti za struganje i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat i staklo. Uvijek pročitajte naljepnicu kako biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje odn. vaša žica za struganje uprljanja prikladni. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstava za čišćenje na ploči za kuhanje: na staklu mogu ostati mrlje.
Tekućine prolivene nakon ključanja, otopljena hrana i vruća prolivena hrana koja sadrži šećer na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje hrane, paletnim nožem ili strugalicom oštrom poput žileta prikladnom za ploču za kuhanje od keramičkog stakla, no čuvajte se vrućih površina zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Oštricu ili pribor držite na kutu od 30° i ostružite uprljanje ili prolivenu hranu prema hladnom dijelu ploče za kuhanje. 3. Očistite zaprljanja ili prolivene tekućine krpom za posuđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake 2 do 4 za „Svakodnevna uprljanja na staklu“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uklonite mrlje nastale od rastopljenih namirnica i hranu koja sadrži šećer ili prolivenu hranu čim moguće. Ako se mrlje ostavi da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili će čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: Kada se sigurnosni poklopac uvuče, oštrica u strugalici je oštra poput žileta. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek je spremite na sigurno mjesto i izvan dohvata djece.
Tekućine prolivene na upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite struju na ploči za kuhanje. 2. Upijanjem pobrišite proliveno. 3. Obrišite područje s upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnim ručnikom. 5. Ponovno uključite struju na ploči za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom te se sama isključiti, a senzorske upravljačke tipke možda neće funkcionirati dok na njima ima tekućine. Provjerite jeste li područje s upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir osušili prije nego što ponovno uključite ploču za kuhanje.

7. Savjeti i obavijesti

Problem	Mogući uzroci	Što učiniti
---------	---------------	-------------

Ploča za kuhanje ne smije biti uključena.	Nema struje.	Provjerite je li keramička ploča za kuhanje priključena na izvor električne energije te je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka struje u vašem domu ili području gdje se nalazite. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Upravljačke tipke osjetljive na dodir ne reagiraju.	Upravljačke tipke osjetljive na dodir su zaključane.	Otključajte upravljačke tipke osjetljive na dodir. Vidi odjeljak „korištenje vaše keramičke ploče za kuhanje“ za upute.
Upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir teško je upravljati.	Možda se tanak sloj vode nalazi na senzorskim upravljačkim tipkama ili se možda služite vrhom prsta kada dodirujete senzorske upravljačke tipke.	Provjerite je li područje s upravljačkim tipkama osjetljivima na dodir suho te koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke tipke.
Staklo je ogrebano.	Posuđe oštih rubova. Korištenje neprikladnih, abrazivnih predmeta za struganje uprljanja ili sredstava za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir prikladnog posuđa“. Pogledajte „Njegu i čišćenje“.
Neke tave proizvode zvukove poput pucketanja ili škljocanja.	Uzrok tomu može biti način izrade vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju na različite načine).	To je uobičajena pojava kod posuđa te ne predstavlja kvar.

8. Instalacija

8.1 Odabir opreme za instalaciju

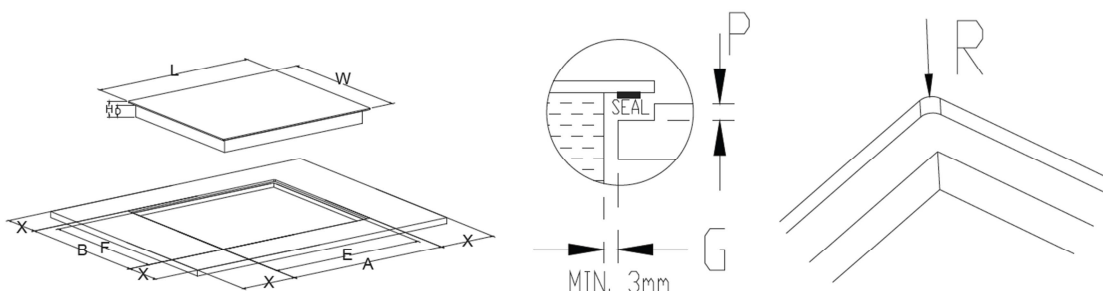
Izrežite radnu površinu u skladu s veličinama prikazanim na crtežu.

U svrhu instalacije i uporabe, oko otvora treba sačuvati najmanje 5 cm prostora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Molimo, odaberite materijal za radnu površinu koji je otporan na toplinu i izoliran (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali ne smiju se koristiti kao materijali za radnu površinu osim ako su impregnirani) kako bi se izbjegao električni udar i jače deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje. Kao što je prikazano niže dolje:



Napomena: Sigurnosna udaljenost između stranica ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne plohe mora iznositi barem 3 mm.

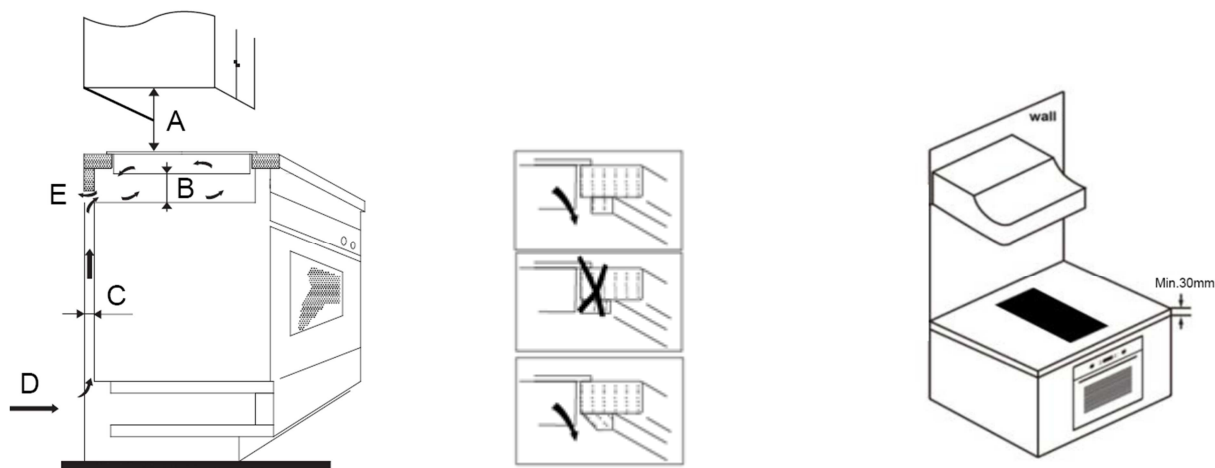


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	Najmanje 55mm	Najmanje 51mm	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Najmanje 50mm	5,5mm	7mm

U svakom slučaju provjerite je li keramička ploča za kuhanje dobro prozračena te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Provjerite je li keramička ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano niže dolje:



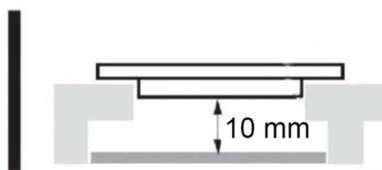
Napomena: Obavezno se pridržavajte sigurnosnog razmaka između uređaja i kuhinjske nape pričvršćene povrh njega, koji je naznačio proizvođač napa. Molimo, pridržavajte se uputa proizvođača.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
provjerite kod proizvođača kapuljača	najmanje 50	najmanje 20	Ulaz zraka	550 x 30mm

UPOZORENJE: osiguranje prikladne ventilacije

Provjerite je li keramička ploča za kuhanje dobro prozračena te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako biste izbjegli slučajan dodir s pregrijanim podnožjem ploče za kuhanje ili neočekivani električni šok tijekom rada, nužno je umetak, učvršćen vijkom, postaviti na minimalnoj udaljenosti od 10 mm od podnožja ploče za kuhanje



S vanjske strane ploče za kuhanje nalaze se ventilacijski otvori. MORATE provjeriti blokira li radna ploha ventilacijske otvore kada postavite ploču za kuhanje na njezino mjesto.

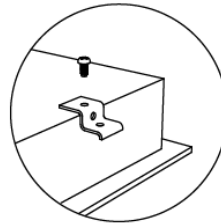
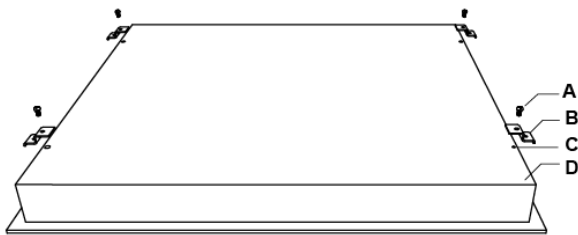


- Imajte na umu da ljepilo koje spaja plastični ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu koja nije niža od 150°C, kako bi se izbjeglo odlijepljivanje oplata.
- Stražnji zid, susjedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju izdržati temperaturu od 90°C.

8.2. Prije spajanja nosača za učvršćivanje

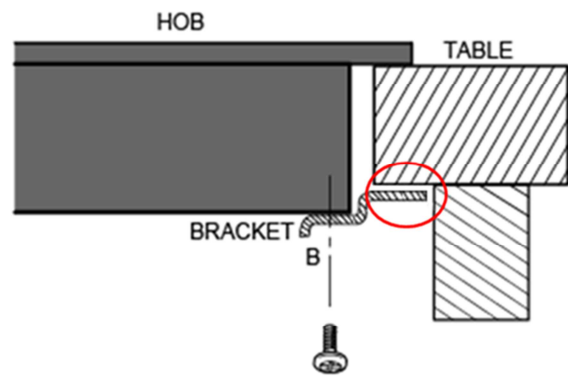
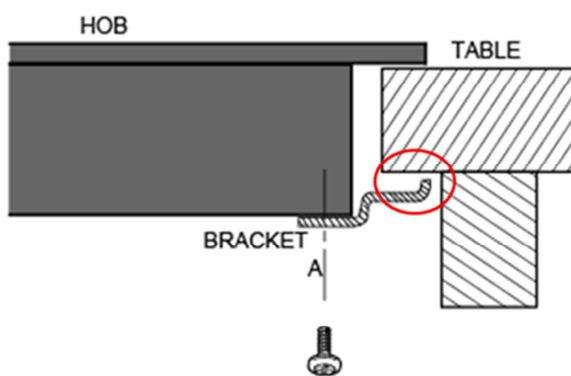
Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (poslužite se ambalažom). Nemojte primjenjivati silu na senzorske upravljačke tipke koje vire iz ploče za kuhanje.

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pritezanjem četiriju nosača na dno ploče za kuhanje (vidi sliku) nakon instalacije.



A	B	C	D
vijak	nosač	vijčana rupa	postolje

Podesite položaj nosača kako bi odgovarao različitim debljinama radne površine.



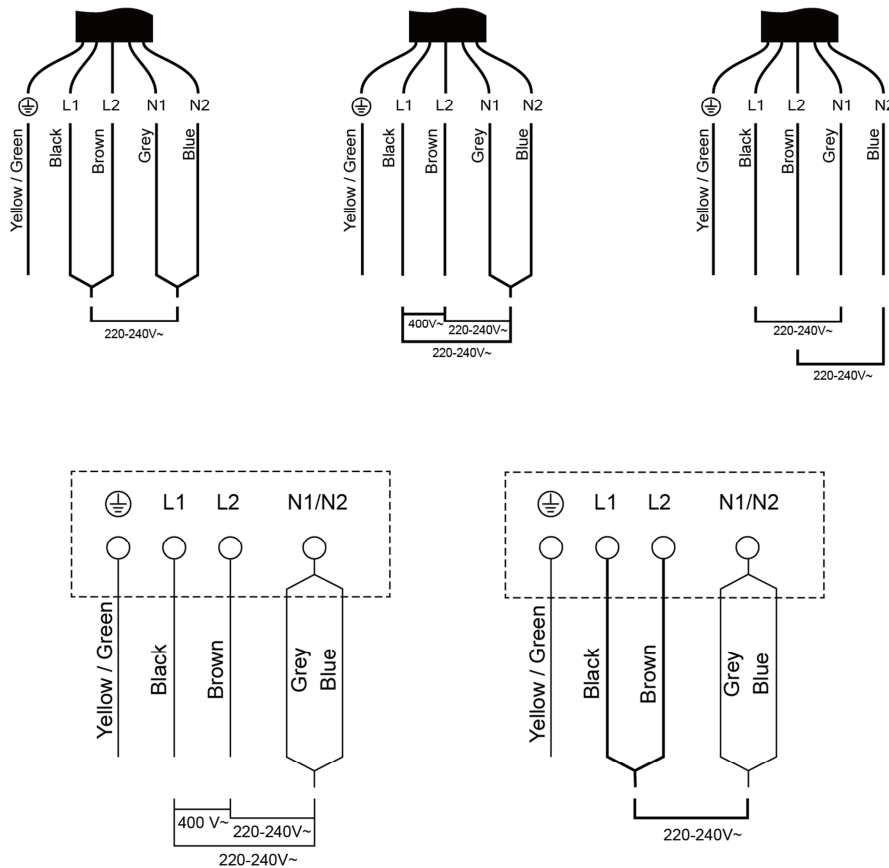
Ni pod kojim uvjetima se nosači ne smiju dodirivati s unutarnjim površinama radne plohe nakon instalacije (vidi sliku).

8.3 Mjere opreza

1. Keramičku ploču za kuhanje mora instalirati kvalificirano osoblje ili tehničari. Molimo, nikada ne obavljajte ovaj postupak sami.
2. Nije dozvoljena ugradnja ploče za kuhanje iznad rashladnih uređaja, perilica posuđa i rotirajućih sušilica rublja.
3. Keramička ploča za kuhanje mora se postaviti na način kojime se može osigurati bolje toplinsko zračenje kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i inducirana zona za zagrijavanje iznad radne površine moraju biti u stanju podnijeti vrućinu.
5. Kako bi se izbjegla šteta, sloj u sredini te ljepilo moraju biti otporni na vrućinu.
6. Ne smije se koristiti parni čistač.

8.4 Pripajanje ploče za kuhanje na mrežni izvor električnog napajanja

Napajanje treba biti priključeno u skladu s odgovarajućim standardom ili jednopolnim strujnim prekidačem. Način spajanja prikazan je niže dolje.



1. Ako je kabel oštećen ili ga je potrebno zamijeniti, to mora napraviti servisni tehničar uz korištenje ispravnog alata, a u svrhu izbjegavanja bilo kakve nesreće.
2. Ako se uređaj spaja izravno na sustav električnog napajanja, mora se postaviti dvopolni strujni prekidač s minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata prekidača.
3. Instalater mora provjeriti je li uspostavljena ispravna električna veza te da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel ne smije biti savinut niti prignječen.

5. Kabel se mora redovito provjeravati, a zamijeniti ga smije samo stručna osoba.



Donja površina i kabel za napajanje ploče za kuhanje nisu dostupni nakon instalacije.



ZBRINJAVANJE: Ne ovaj proizvod zbrinite kao nesortirani komunalni otpad. Prikupljanje ovakvog otpada zasebno od ostalog otpada u svrhu posebne načina zbrinjavanja je nužno.

Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Osiguravajući pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprječavanju eventualnih šteta po okoliš i ljudsko zdravlje do kojih bi moglo doći ako je uređaj zbrinut na pogrešan način.

Simbol naznačen na proizvodu upućuje da ga se ne smije tretirati kao standardni komunalni otpad. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj je uređaj nužno specijalno zbrinjavanje otpada. Za daljnje informacije o brizi, oporavku i recikliranju ovog proizvoda, molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije o brizi, oporavku i recikliranju ovog proizvoda, molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Vsebina

1. Uvod	1
1.1 Varnostna opozorila	1
1.2 Namestitvev	1
1.2.1 Nevarnost električnega udara	1
1.2.2 Nevarnost ureznin	1
1.2.3 Pomembna varnostna navodila	1
1.3 Uporaba in vzdrževanje	2
1.3.1 Nevarnost električnega udara	2
1.3.2 Nevarnost za zdravje	2
1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine	2
1.3.4 Nevarnost ureznin	2
1.3.5 Pomembna varnostna navodila	3
2. Predstavitev izdelka	5
2.1 Pogled od zgoraj	5
2.2 Nadzorna plošča	5
2.3 Informacije o izdelku	5
2.4 Način delovanja	5
2.5 Pred uporabo nove keramične plošče	6
2.6 Tehnična specifikacija	6
3. Delovanje izdelka	6
3.1 Upravljalne tipke na dotik	6
3.2 Izbor ustrezne posode	6
3.3 Uporaba	7
3.3.1 Začetek kuhanja	7
3.3.2 Konec kuhanja	8
3.3.3 Zaklepanje upravljalnih tipk	8
3.3.4 Upravljanje časovnika	8
3.3.5 Zaščita pred prekomerno temperaturo	11
3.3.6 Opozorilo za preostalo toploto	11
3.3.7 Privzeti delovni časi	11
4. Smernice za kuhanje	11
4.1 Napotki za kuhanje	11
4.1.1 Počasno vrenje, kuhanje riža	11
4.1.2 Zapeka steaka	11
4.1.3 Priprava s hitrim praženjem (kitajski način)	12
5. Nastavitve toplote	12
6. Nega in čiščenje	12
7. Napotki in namigi	13
8. Namestitvev	14
8.1 Izbor namestitvene opreme	14
8.2 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev	16
8.3 Svarila	16
8.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje	17

1. Uvod

1.1 Varnostna opozorila

Vaša varnost nam je zelo pomembna. Pred uporabo svoje kuhalne plošče preberite te informacije.

1.2 Namestitev

1.2.1 Nevarnost električnega udara

- Pred vsakim delom ali vzdrževanjem na napravi, le-to izklopite iz električnega omrežja.
- Naprava mora biti obvezno priključena na ozemljitveni vod.
- Spremembe na domači električni napeljavi lahko izvaja samo kvalificiran električar.
- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do električnega udara ali smrti.

1.2.2 Nevarnost ureznin

- Bodite pozorni na ostre robove plošče.
- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do poškodb ali ureznin.

1.2.3 Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo te naprave pozorno preberite navodila.
- Na napravo ne smete nikoli odlagati in postavljati gorljivih materialov ali izdelkov.
- Te informacije morajo biti na voljo osebi, odgovorni za namestitev naprave, saj lahko pomagajo zmanjšati stroške namestitve.
- Da preprečite nevarnost, je treba napravo namestiti v skladu z navodili za namestitev.
- Napravo mora strokovno namestiti in ozemljiti ustrezno usposobljena oseba.
- Napravo je treba priključiti na tokokrog s prekinjačem, ki omogoča popoln odklop od električnega napajanja.
- Če naprave ne namestite pravilno, jamstva ali garancijskih

zahtevkov ni mogoče uveljavljati.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali počeni kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počni, napravo takoj izklopite iz električnega omrežja in stopite v stik s kvalificiranim električarjem.
- Pred vzdrževanjem izključite kuhalno ploščo na stenskem stikalu.
- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do električnega udara ali smrti.

1.3.2 Nevarnost za zdravje

- Naprava je v skladu z standardi za elektromagnetno varnost.
- Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) se morajo pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne more vplivati na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do smrti.

1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli te naprave močno segrejejo in vas lahko opečejo.
- Ne dovolite, da se deli vašega telesa, oblačila ali drugi predmeti, razen ustreznih kuhalnih pripomočkov, dotaknejo keramičnega stekla, dokler je to še vroče.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker se lahko segrejejo.
- Otrokom ne dovolite v bližino.
- Ročaji ponev so lahko vroči na dotik. Pazite, da ročaji ponev niso nad drugimi kuhališči, ki so vključena. Ročaji naj bodo izven dosega otrok.
- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do opeklin in oparin.

1.3.4 Nevarnost ureznin

- Ko odstranite varnostni pokrov s strgalnika za kuhalno

ploščo, se izpostavi njegovo ostro rezilo. Uporabljajte ga zelo previdno in vedno pospravite na varno mesto izven dosega otrok.

- Neupoštevanje tega opozorila lahko vodi do poškodb ali ureznin.

1.3.5 Pomembna varnostna navodila

- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Prekipevanje lahko povzroči dim, mastne prelite jedi pa se lahko zanetijo.
- Naprave nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali za shranjevanje.
- Na napravi nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali posode.
- V bližino naprave ne odlagajte ali puščajte magnetljivih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalniki, MP3-predvajalniki), ker lahko elektromagnetno polje negativno vpliva nanje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali segrevanje prostora.
- Po uporabi kuhališča in kuhalno ploščo vedno izklopite, kot je opisano v tem priročniku (t. j. z upravljalnimi elementi na dotik). Pri izklopu kuhališč po odstranitvi loncev in ponev se ne zanašajte na funkcijo za zaznavanje posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo ali sedijo, stopijo ali plezajo nanjo.
- Stvari, ki bi lahko pritegnile otroško pozornost, ne hranite v omarah nad napravo. Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko resno poškodujejo.
- Otrok ne puščajte samih ali brez nadzora v prostoru, kjer se uporablja naprava.
- Otroke ali osebe, nezmožne uporabljati napravo, mora o uporabi naprave poučiti zanje odgovorna oseba. Ta se mora prepričati, da znajo tovrstne osebe napravo uporabljati brez nevarnosti zase ali njihovo okolico.
- Ne popravljajte ali menjavajte delov te naprave, razen če tako piše v tem priročniku. Vsa ostala servisna dela mora opraviti kvalificiran serviser.
- Kuhalne plošče ne čistite s parnim čistilnikom.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.

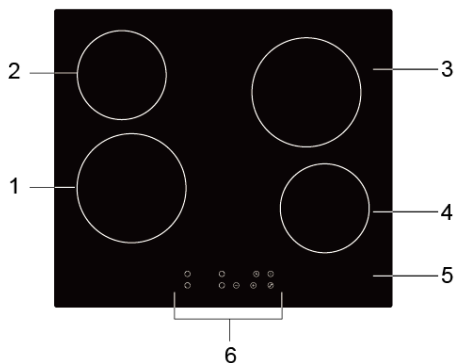
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte loncev s hrapavimi robovi ali vlecite lonce po keramičnem steklu, ker ga lahko popraskate.
- Kuhalne plošče ne čistite s hrapavimi čistilnimi gobicami ali z abrazivnimi čistili, ker lahko popraskate keramično steklo.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen serviser ali ustrezno kvalificirana oseba, da se prepreči nevarnost.
- Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in v podobne namene: -kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah ali drugem delovnem okolju; -kmetije; -za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih; -v okoljih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
- **OPOZORILO:** naprava in njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo.
- Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, ne dovoliti v bližino, razen če so stalno pod nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe oziroma so bili poučeni o pravilni uporabi naprave ter povezanimi nevarnostmi z njeno uporabo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti in izvajati vzdrževalnih del.
- **OPOZORILO:** nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarnost in povzroči požar. NIKOLI ognja ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo vedno izklopite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** nevarnost požara: ne hraniti predmetov na kuhalnih površinah.
- **Opozorilo:** če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost električnega udara za površine plošče iz steklo-keramičnega ali drugega materiala, ki ščitijo dele pod napetostjo.
- Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabljati.
- Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Čestitamo vam za nakup vaše nove keramične kuhalne plošče.

Priporočamo, da si vzamete čas in preberite ta navodila/priročnik za namestitev in se seznanite s postopkom za pravilno namestitev in uporabo naprave. Za namestitev preberite poglavje o namestitvi. Pred uporabo pozorno preberite vsa varnostna navodila in priročnik za uporabo/namestitev vedno imejte shranjen in pri roki.

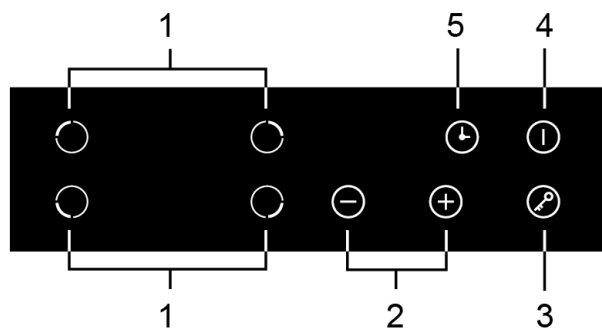
2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj



1. Plošča z najv. 1800 W
2. Plošča z najv. 1200 W
3. Plošča z najv. 1800 W
4. Plošča z najv. 1200 W
5. Steklena plošča
6. Nadzorna plošča

2.2 Nadzorna plošča



1. Izbirne tipke za kuhališče
2. Tipki za uravnavanje moči/časovnika
3. Tipka za zaklepanje tipk
4. Tipka za VKLOP/IZKLOP
5. Tipka za časovnik

2.3 Informacije o izdelku

Keramična kuhalna plošča z mikroračunalnikom je primerna za različne kuharske podvige in zahteve, saj deluje z grelno uporovno žico, nadzira jo mikroračunalnik ter omogoča izbor različnih stopenj moči, zaradi česar je optimalen izbor za sodobne družine.

Keramična kuhalna plošča je uporabniku prijazna plošča visokokakovostnega dizajna. Zagotavlja varno in zanesljivo delovanje, vaše življenje naredi bolj udobno in vam omogoči, da do popolnosti uživajte v užitkih življenja.

2.4 Način delovanja

Keramična kuhalna plošča se ogreva z grelno uporovno žico, upravljalni elementi na dotik pa omogočajo prilagajanje izhodne moči.

2.5 Pred uporabo nove keramične plošče

- Preberite ta priročnik; še posebej pozorni bodite na odsek z »Varnostnimi opozorili«.
- Odstranite zaščitno folijo s keramične plošče.

2.6 Tehnična specifikacija

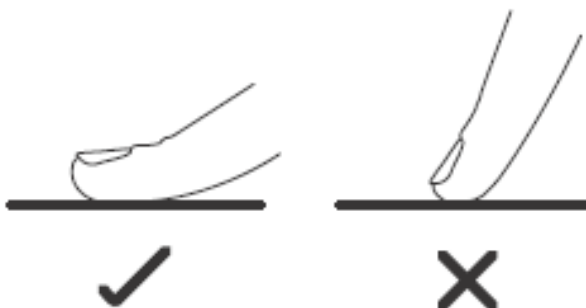
Kuhalna plošča	5RE64360
Kuhališča	4 kuhališča
Napajalna napetost	220-240 V~ 50/60 Hz
Nameščena električna moč	5500-6600W
Velikost izdelka G×Š×V (mm)	590x520x55
Vgradne dimenzije A×B (mm)	560x490

Teža in dimenzije so približne. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati naše izdelke, lahko spremenimo specifikacije in obliko izdelka brez vnaprejšnjega obvestila.

3. Delovanje izdelka

3.1 Upravljalne tipke na dotik

- Upravljalne tipke se odzivajo na dotik, zato jih ni treba močno pritiskati.
- Pritiskajte z blazinico in ne s konico prsta.
- Vsakič, ko bo dotik zaznan, boste zaslišali pisk.
- Zagotovite, da so upravljalne tipke vedno čiste, suhe in jih ne prekrivajo nobeni predmeti (npr. posoda ali krpa). Že tanek sloj vode lahko oteži upravljanje tipk.

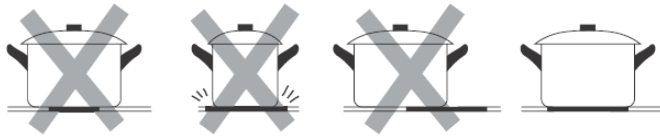


3.2 Izbor ustrezne posode

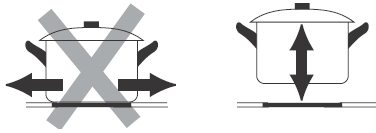
Ne uporabljajte posode s hrapavimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Zagotovite, da je dno vaše posode gladko, da plosko nalega na steklo in je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.





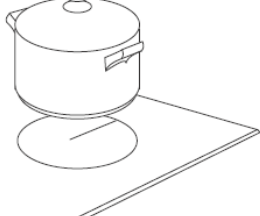

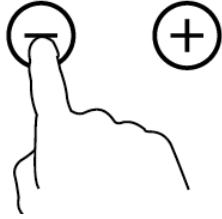
Posodo vedno dvignite s keramične plošče in je ne vlecite po njej, saj se lahko steklo popraska.






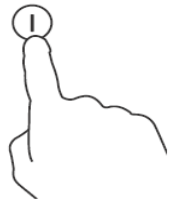
3.3 Uporaba

3.3.1 Začetek kuhanja

Po vklopu brenčalo enkrat zapiska in vse indikatorske lučke za 1 sekundo zasvetijo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je keramična plošča v stanju pripravljenosti.

<p>Pritisnite na tipko za VKLOP/IZKLOP . Vsi indikatorji bodo pokazali »-«.</p>	
<p>Na kuhališče, ki ga želite uporabljati, postavite primerno posodo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zagotovite, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha. 	
<p>Pritisnite izbirne tipke za grelno ploščo (npr. plošča št. 3).</p>	
<p>Nastavitev toplote izberite z dotikom »-« ali »+«.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Če v 1 minuti ne nastavite stopnje toplote, se bo keramična plošča samodejno izključila. Ponovno boste morali začeti pri 1. koraku. • Stopnjo toplote lahko med kuhanjem kadarkoli spremenite. • Če pritisnete in zadržite katerega od gumbov, se bo vrednost povečala ali zmanjšala. 	

3.3.2 Konec kuhanja

<p>Dotaknite se izbirne tipke za kuhališče, ki ga želite izključiti (npr. plošča št. 3).</p>	
<p>Ploščo izključite tako, da se pomaknete navzdol do »0« ali pa hkrati pritisnete tipki »-« in »+«.</p>	
<p>Celotno kuhavno ploščo izklopite s tipko za VKLOP/IZKLOP  .</p>	



Bodite pozorni na vroče površine




Kadar je plošča vroča na dotik, bo prikazana črka »H«. Ta izgine, ko se kuhališče ohladi na varno temperaturo. Prav tako se lahko uporablja kot energetska varčna funkcija, če želite segreti dodatno posodo in za to uporabite še vedno vroče kuhališče.



3.3.3 Zaklepanje upravljalnih tipk

- Upravljalne tipke lahko zaklenete, da preprečite nenamensko uporabo (da otroci npr. ne bi mogli nehote vključiti kuhališč).
- Ko so upravljalne tipke zaklenjene, bodo omogočene vse, razen tipke za VKLOP/IZKLOP.

Zaklepanje upravljalnih tipk	
<p>Dotaknite se tipke za zaklepanje  .</p>	<p>Indikator časovnika bo prikazal »Lo«.</p>
Odklepanje upravljalnih tipk	
<p>Prepričajte se, da je kuhalna plošča vključena. Dotaknite se in za nekaj sekund zadržite tipko za zaklepanje  .</p>	

 Ko je kuhalna plošča zaklenjena, so zaklenjene vse tipke razen tipke za VKLOP/IZKLOP . Kuhavno ploščo lahko v sili tako s tipko za VKLOP/IZKLOP  vedno izključite, za naslednjo uporabo pa jo morate vedno najprej odkleniti.

3.3.4 Upravljanje časovnika

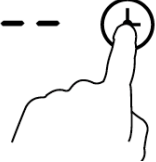
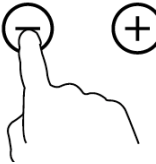
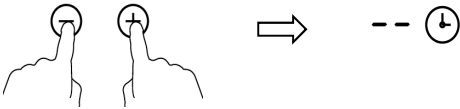

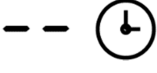
Časovnik lahko uporabljate na dva načina:

- Nastavite ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po poteku nastavljenega časa ne bo izključil nobenega kuhališča.

- b) Nastavite ga lahko tako, da po poteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhališč.
- Najdaljši čas časovnika je 99 minut.

a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če ne izberete nobenega kuhališča



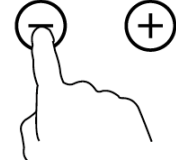
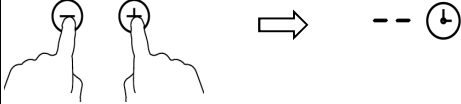

<p>Prepričajte se, da je kuhalna plošča vključena. Opomba: minutni opomnik lahko uporabljate tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.</p>	
<p>Dotaknite se tipke za časovnik in indikator časovnika bo prikazal »--«.</p>	
<p>Nastavitev časovnika prilagodite z dotikom »-« ali »+«. Indikator minutnega opomnika bo začel utripati in bo prikazan na prikazovalniku časovnika.</p>	
<p>Če istočasno pritisnete »-« in »+«, se bo časovnik preklical in na minutnem prikazovalniku bo prikazano »--«.</p>	
<p>Ko nastavite čas, se bo takoj začelo odštevanje. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo 5 sekund utripal.</p>	

Namig:

- Če se tipke »-« ali »+« dotaknete enkrat, lahko čas skrajšate ali podaljšate po 1 minuto.
- Če se dotaknete in zadržite tipko »-« ali »+«, lahko čas skrajšate ali podaljšate po 10 minut.
- Če čas nastavitve prekorači 99 minut, se bo časovnik samodejno vrnil na 0 minut.


b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Nastavite eno kuhališče


Pritisnite izbirno tipko za kuhališče.	
Dotaknite se tipke za časovnik in indikator časovnika bo prikazal »10«.	
Nastavitev časovnika prilagodite z dotikom »-« ali »+«. Indikator minutnega opomnika bo začel utripati in bo prikazan na prikazovalniku časovnika.	
Če istočasno pritisnete »-« in »+«, se bo časovnik preklical in na minutnem prikazovalniku bo prikazano »--«.	
Ko nastavite čas, se bo takoj začelo odštevanje. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo 5 sekund utripal.	

Nastavitev časovnika za izklop več kuhališč

- Če to funkcijo uporablja več kuhališč, bo indikator časovnika prikazoval najkrajši čas. (Npr. če je nastavljen čas plošče št. 3 10minutes, plošče št. 4 pa 5 minut, bo indikator časovnika prikazoval »5«.)
OPOMBA: rdeča pika poleg indikatorja ravni moči bo utripala.

6.  (nastavite na 10 minut)

5 

3  (nastavite na 5 minut)

- Ko časovnik za kuhanje poteče, se bo ustrezna plošča samodejno izključila.

- 

Opomba:

- Rdeča pika poleg indikatorja ravni moči bo zasvetila in prikazala izbrano kuhališče.

6 

- Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti pri 1. koraku.

3.3.5 Zaščita pred prekomerno temperaturo

Nameščeno temperaturno tipalo lahko nadzira temperaturo v kuhalni plošči. Ko zazna prekomerno temperaturo, samodejno izključi kuhavno ploščo.

3.3.6 Opozorilo za preostalo toploto

Po daljšem delovanju kuhalne plošče bo ta še nekaj časa topla. Na to vas opozarja črka »H«.

3.3.7 Privzeti delovni časi

Dodatna varnostna funkcija kuhalne plošče je samodejni izklop. Plošča se samodejno izklopi, če slučajno pozabite izključiti kuhališče. Privzeti časi zaustavitve so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzet delovni časovnik (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Smernice za kuhanje



Pri praženju bodite zelo previdni, saj se olje in mast hitro segrejeta, predvsem, ko uporabljate funkcijo PowerBoost. Pri izredno visokih temperaturah se olje in mast spontano zanetita, kar predstavlja nevarnost požara.

4.1 Napotki za kuhanje

- Ko hrana zavre, zmanjšajte temperaturno nastavitev.
- Uporaba pokrova skrajša čase kuhanja in prihrani energijo, saj pokrov zadržuje toploto.
- Zmanjšajte količino tekočin ali masti, da skrajšate čase kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana pregreje.

4.1.1 Počasno vrenje, kuhanje riža

- Počasno vrenje poteka pod vreliščem pri pribl. 85 °C, ko se občasno dvigne kak mehurček na površino kuhane tekočine. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, saj omogoča razvoj okusov brez razkuhanja jedi. Tudi omake na osnovi jajca in zgoščene z moko je treba kuhati pod vreliščem.
- Nekatere priprave jedi, vključno s kuhanjem riža po metodi absorbiranja, zahtevajo višjo nastavitev od najnižje, da se jed v priporočenem času lahko pravilno skuha.

4.1.2 Zapeka steaka

Za pripravo sočnih, okusnih steakov:

1. Meso pustite pred kuhanjem približno 20 minut ležati na sobni temperaturi.
2. Segrejte ponev s težkim dnom.
3. Obe strani steaka namažite z oljem. Majhno količino olja dajte v ponev in nato spustite mesto v vročo ponev.
4. Steak med pripravo obrnite samo enkrat. Natančen čas priprave je odvisen od debeline mesa in načina, kako ga želite zapeči. Čas se lahko spreminja od 2 – 8 minut na stran. Pritisnite na meso, da preverite, kako je pečeno bolj čvrsto kot je, bolj bo »pečeno skoz«.
5. Steak pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se sprosti in postane mehak, preden ga postrežete.

4.1.3 Priprava s hitrim praženjem (kitajski način)

1. Izberite vok ali veliko ponev z dnom, primernim za keramično ploščo.
2. Vse sestavine in opremo imejte že pripravljene. Ta način priprave mora biti hiter. Pri pripravi večjih količin, je treba kuhati v več manjših porcijah.
3. Ponev na kratko predsegrejte in dodajte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej pripravite morebitno meso in ga nato umaknite na toplo.
5. Nato popražite zelenjavo. Ko je vroča, vendar še vedno hrustljava, kuhališče nastavite na nižjo nastavitev, dodajte prej popraženo mesto in nato še omako.
6. Sestavine nežno mešajte, da se dobro segrejejo.
7. Postrezite takoj.

5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so samo smernice. Natančna nastavitve je odvisna od več dejavnikov, vključno z vašo posodo in količino hrane, ki jo pripravljate. Preizkusite sami, da najdete nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Nastavitev toplote	Ustreznost
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• nežno segrevanje manjše količine hrane• topljenje čokolade, masla in hrane, ki se hitro prismodi• nežno vrenje pod vreliščem• počasno segrevanje
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• pogrevanje• hitro vrenje pod vreliščem• kuhanje riža
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• zapečenje• kuhanje testenin
9	<ul style="list-style-type: none">• hitro praženje• zapeka hrane• vrenje juhe• vrela voda

6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
------	-------	-----------

Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži od hrane ali nesladkastih razlitih jedi po steklu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite kuhalno ploščo. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, dokler je steklo še toplo (vendar ne vroče!). 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vključite kuhalno ploščo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je napajanje kuhalne plošče izključeno, indikatorja za »vročo površino« ne bo, vendar je lahko kuhališče še vedno vroče! Bodite zelo previdni. • Zelo trde, hrapave čistilne gobice, nekatere najlonske čistilne gobice in groba/abrazivna čistila lahko popraskajo steklo. Vedno preberite etiketo in se prepričajte, ali je vaše čistilo ali pomivalna gobica ustrezna. • Nikoli ne puščajte ostankov čistila na kuhalni plošči: steklo lahko dobi madeže.
Prevreta tekočina, stopljeni ostanki jedi in vroča, sladkasta razlita tekočina po steklu	<p>Takoj odstranite z obračalko, paletnim nožem ali strgalnikom za steklo-keramične kuhalne plošče, vendar bodite pozorni na vroče plošče.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite kuhalno ploščo. 2. Strgalnik ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte zapečene sledi s kuhalne površine. 3. Nato pobrišite s krpo za posodo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom 2 do 4 za »Vsakodnevna umazanija na steklu«. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madeže zaradi stopljenih jedi in sladkaste hrane ali razlitih jedi čim prej odstranite. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih bo zelo težko odstraniti ali pa bodo celo trajno poškodovali stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrov umaknjen, je rezilo strgalnika zelo ostro. Bodite zelo previdni in vedno strgalnik pripravite na varno izven dosega otrok.
Razlite tekočine po upravljalnih tipkah na dotik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite kuhalno ploščo. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Upravljalni element na dotik obrišite s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Obrišite celotno območje s papirnato brisačo. 5. Ponovno vključite kuhalno ploščo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhalna plošča lahko piska ali se sam izključi, tipke na dotik pa morda ne bodo delovale, ko bo na njih tekočina. Preden kuhalno ploščo znova vključite, ne pozabite obrisati območja z upravljalnimi tipkami.

7. Napotki in namigi

Težava	Možni vzroki	Ukrep
Kuhalne plošče ni mogoče vključiti.	Ni napajanja.	Preverite, ali je kuhalna plošča priključena na električno omrežje in vključena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električnega toka. Če ste vse preverili in težave ni mogoče odpraviti, pokličite serviserja.
Tipke na dotik se ne odzivajo.	Tipke so zaklenjene.	Odklenite upravljalne tipke. Za navodila glejte poglavje »Uporaba keramične kuhalne plošče«.

Tipke na dotik je težko uporabljati.	Morda je preko upravljalnih tipk na dotik voda ali pa jih poskušate upravljati s konico prsta in ne blazinico.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih tipk suho in se jih dotikajte z blazinico prsta.
Praske po steklu.	Posoda s hrapavim robom. Uporabljajte neustrezno pomivalno gobico ali čistilne izdelke.	Uporabite posodo s ploskim, gladkim dnom. Glejte »Izbor ustrezne posode«. Glejte »Nega in čiščenje«.
Nekatera posoda lahko oddaja pokajoč ali klikajoč zvok.	To je lahko zaradi konstrukcije posode (sloji različnih kovin lahko drugače vibrirajo).	To je normalni pojav in ni znak okvare.

8. Namestitev

8.1 Izbor namestitvene opreme

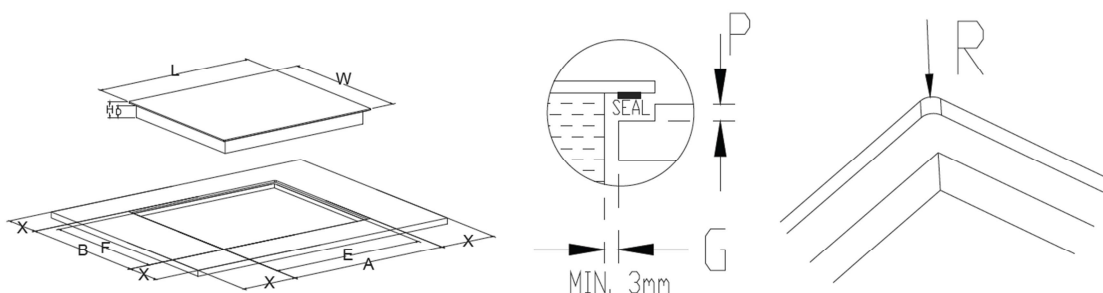
Izrežite delovno površino glede na dimenzije, prikazane na skici.

Za namestitev in uporabo mora biti okoli luknje najmanj 5 cm prostora.

Prepričajte se, da je debelina delovne površine najmanj 30 mm. Izberite ognjevaren in izoliran material za delovno površino (lesa in podobnega vlaknastega ali higroskopskega materiala ne uporabljati kot delovno površino, razen če je impregniran), da preprečite električni udar ali večje deformacije zaradi oddajanja toplote od kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



Opomba: varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne površine mora biti najmanj 3 mm.

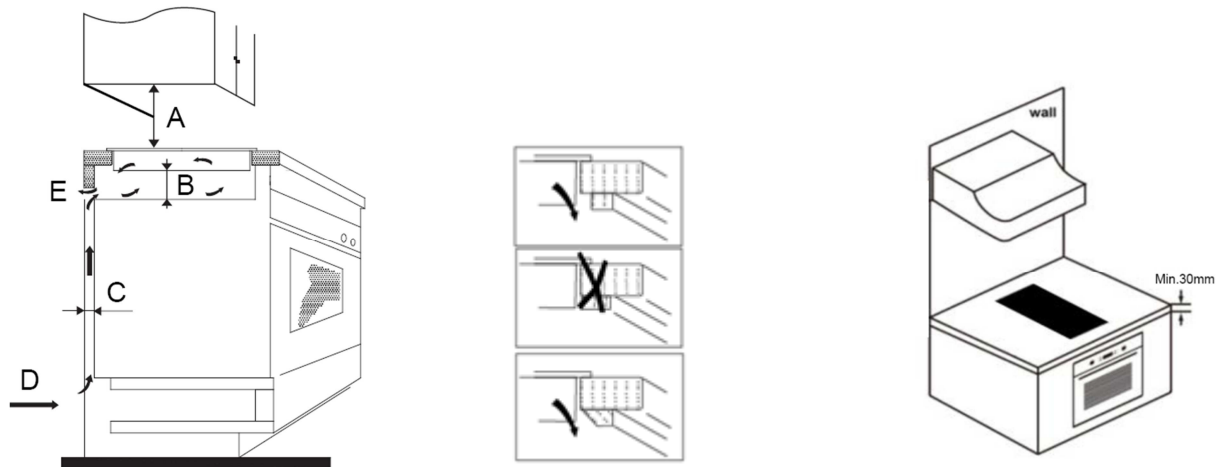


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
590mm	520mm	560mm	490mm	najm. 55mm	najm. 51mm	594(+1/0)mm	524(+1-0)mm	najm. 50mm	5,5mm	7mm

Vedno je treba zagotoviti, da je keramična kuhalna plošča dobro prezračevana in da dovod in odvod zraka nista zamašena. Zagotovite, da je kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



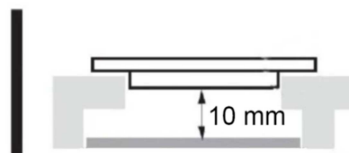
Opomba: Med napravo in nad njo nameščeno kuhinjsko napo mora biti varnostna razdalja, ki jo določa proizvajalec nape. Upoštevajte napotke proizvajalca kuhinjske nape.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
preverite pri proizvajalcu hooda	najm. 50	najm. 20	Dovod zraka	550 x 30cm

OPOZORILO: zagotovite zadostno prezračevanje

Zagotovite, da je keramična kuhalna plošča dobro prezračevana in da dovod in odvod zraka nista zamašena. Da preprečite nezgoden dotik gumba za pregrevanje plošče ali nepričakovan električni udar med delom, je treba najmanj 10 mm od dna kuhalne plošče namestiti vstavek, pritrjen z vijaki.



Okrog zunanosti kuhalne plošče so nameščene prezračevalne odprtine. Zagotoviti MORATE, da te luknje pri namestitvi plošče v luknjo na delovni površini niso blokirane.

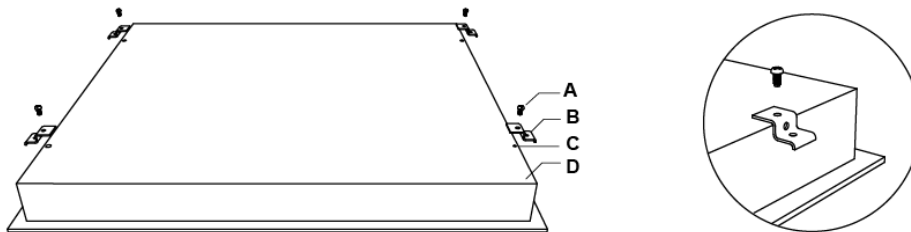


- Upoštevajte, da mora biti lepilo, s katerim so zlepljeni plastični ali leseni materiali s pohištvom, odporno na temperature nad 150 °C, da se paneli ne morejo odlepiti.
- Zadnja stena, sosednje in okoljske površine morajo biti odporne na temperature do 90 °C.

8.2 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

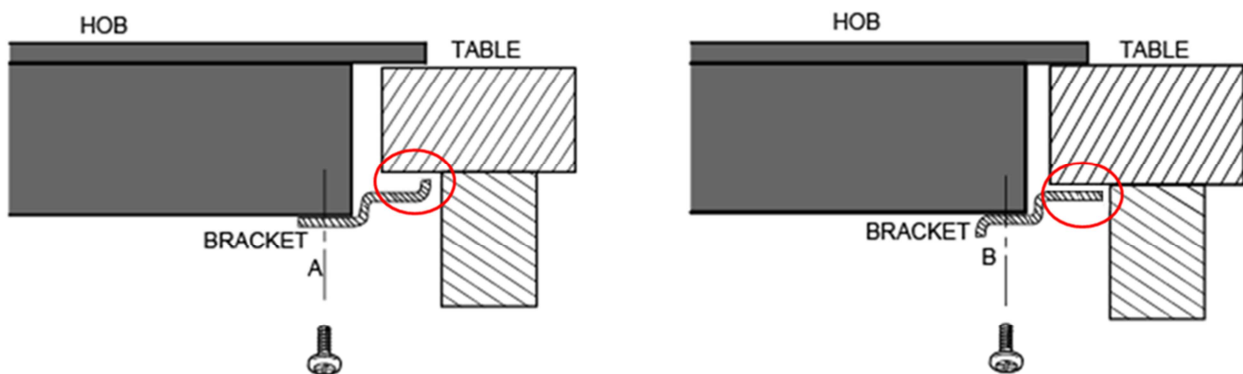
Enoto je treba postaviti na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte na upravljalne elemente, ki štrlijo iz plošče.

Kuhalno ploščo pritrдите na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjo stran plošče (glejte sliko) po tem, ko jo namestite.



A	B	C	D
vijak	nosilec	izvrtina	podstavek

Prilagodite položaj nosilca, da bo ustrezal različnim debelinam delovnih površin.



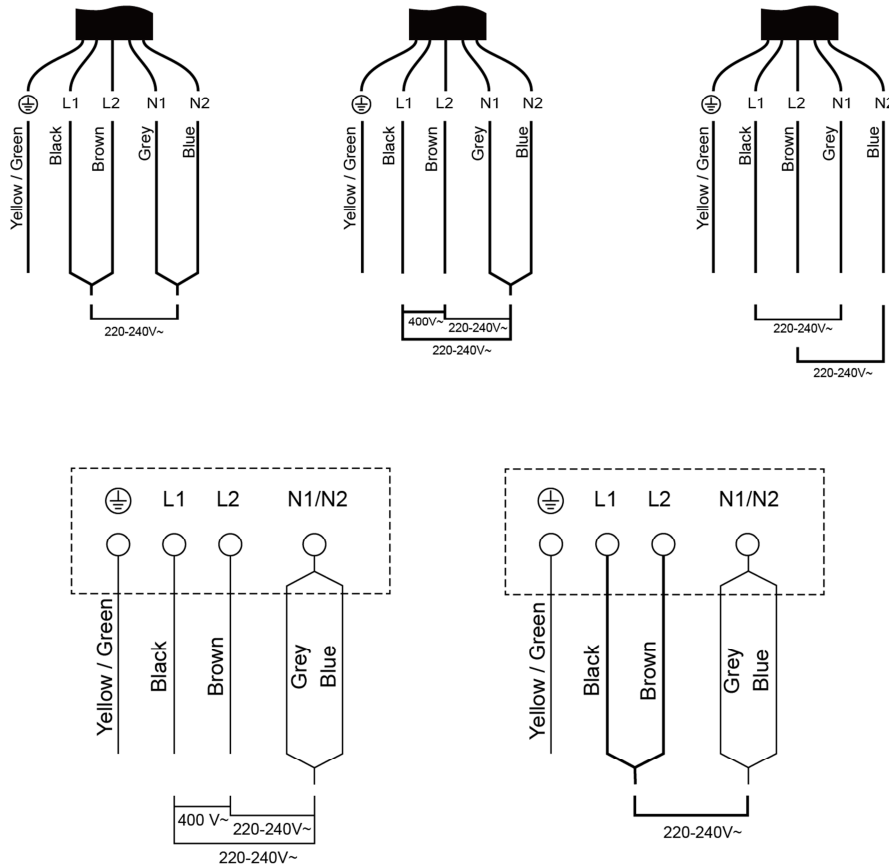
Po namestitvi se nosilci ne smejo dotikati notranjih površin delovne površine (glejte sliko).

8.3 Svarila

1. Keramično kuhhalno ploščo mora namestiti kvalificirano osebje ali serviser. Tega dela nikoli ne izvajajte sami.
2. Keramične kuhhalne plošče ni dovoljeno namestiti na hladilno opremo, pomivalne stroje ali centrifugalne sušilnike.
3. Keramično kuhhalno ploščo je treba namestiti tako, da je mogoče zagotoviti boljše sevanje toplote, s čimer se poveča njena zanesljivost.
4. Stene in območje oddajanja toplote nad delovno površino morajo biti odporni na toploto.
5. Da preprečite škodo, morata biti vmesni sloj in lepilo odporna na toploto.
6. Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabljati.

8.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje

Električno napajanje je treba priključiti v skladu s standardom ali z enopolnim prekinjačem. Način priklopa je prikazan spodaj.



1. Če se kabel poškoduje ali ga je treba zamenjati, mora to opraviti pooblaščen serviser z ustreznim orodjem, da prepreči nesreče.
2. Če napravo priključite neposredno na električno napajanje, je treba med kontakte z najmanj 3 mm razmikom priključiti večpolni prekinjač.
3. Inštalater mora zagotoviti, da je vzpostavljen pravilen električni priklop, ki ustreza varnostnim predpisom.
4. Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
5. Kabel je treba redno pregledovati; po potrebi ga mora zamenjati usposobljena oseba.



Spodnja površina in električni kabel kuhalne plošče po namestitvi nista več dostopna.



**ODLAGANJE MED ODPADKE:
izdelka ne mečite med
neločene gospodinjske
odpadke.**

**Tovrstne odpadne naprave je
treba zbirati ločeno med
posebnimi odpadki.**

Naprava je označena v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO). Z zagotovitvijo pravilne odstranitve naprave pomagate preprečiti škodo za okolje in človeško zdravje, ki se lahko sicer pojavita ob nepravilno zavrženi napravi.

Simbol na izdelku označuje, da naprave ni dovoljeno obravnavati kot normalen gospodinjski odpadek. Odnesti jo je treba na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Napravo mora odstraniti strokovno podjetje. Za nadaljnje informacije glede ravnanja, obnove in recikliranja tega izdelka se obrnite na krajevni svet, podjetje za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali prodajalca, ki vam je napravo prodal.

Za podrobnejše informacije glede ravnanja, obnove in recikliranja tega izdelka se obrnite na mestni urad, podjetje za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali prodajalca, ki vam je napravo prodal.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Kroatien

service.HR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Slowenien

service.SI@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com