



gebruiksaanwijzing  
user manual  
notice d'utilisation  
benutzerinformation

Kookplaat  
Hob  
Table de cuisson  
Kochfeld

PAS6065E

## INHOUD


Veiligheidsinformatie	2	Onderhoud en reiniging	9
Veiligheidsvoorschriften	3	Probleemoplossing	9
Beschrijving van het product	5	Montage-instructies	10
Dagelijks gebruik	6	Technische informatie	11
Nuttige aanwijzingen en tips	8	Milieubescherming	12

Wijzigingen voorbehouden.

## VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

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

### Algemene veiligheid

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

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



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### Montage



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

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

- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

### Aansluiting aan het elektriciteitsnet




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

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing)

kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.

- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

## Gebruik


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

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

 **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.


- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmede voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.

- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

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


- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## Onderhoud en reiniging

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

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

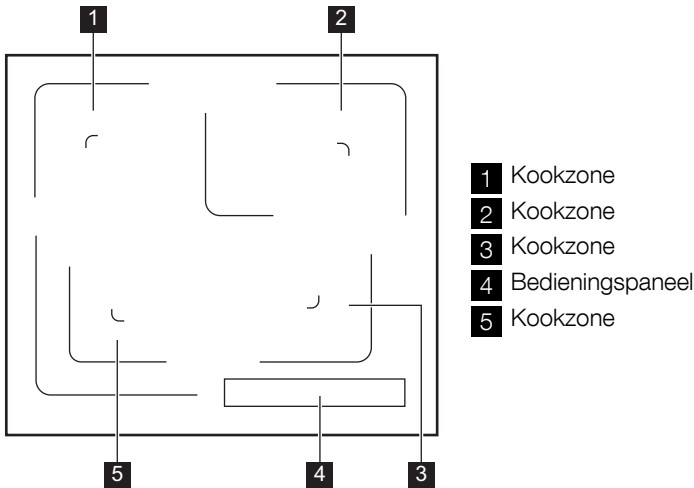
## Verwijdering

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

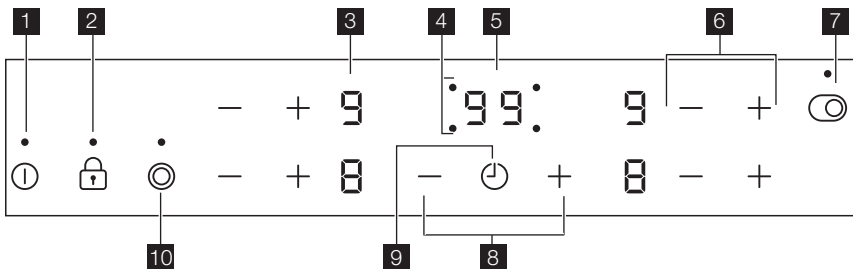
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



### Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	tiptoets	-functie
1	ⓘ	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
4	Indicatielampjes timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
5	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6	+ / -	Het verhogen of verlagen van de kookstand.

	tip-toets	-functie
7		Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
8	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
9		Kookzone instellen.
10		Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.

## Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De functie Warmhouden is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	Een kookzone is nog heet (restwarmte).
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

## Restwarmte-indicatie



### Waarschuwing!

Verbrandingsgevaar door restwarmte!

## DAGELIJKS GEBRUIK

### In- en uitschakeling

Raak 1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

### Automatische uitschakeling

#### De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn ().
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelfunctie:
  - , - — 6 uur

- - — 5 uur
- — 4 uur
- - — 1,5 uur

### Temperatuurinstelling

+ aanraken om te verhogen. - aanraken om te verlagen. Het display toont de kookstand. Raak + en - tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

### In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

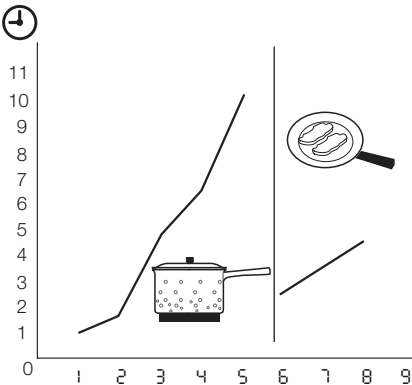
Raak sensorveld / aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden.

Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

### Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even

de hoogste kookstand in (zie afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand. Om de functie Automatisch opwarmen te starten, dient de kookplaat koud te zijn (geen **H** in het display). **+** van de kookzone keer op keer aanraken totdat de gewenste kookstand wordt ingeschakeld. Na 3 seconden verschijnt **R** op de display. Om de functie te stoppen, raakt u **—** aan.



## Timer

### Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.

### Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **De kookzone instellen:** raak **⏻** herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.
- **De timer in- of uitschakelen:** raak **+** of **—** van de timer aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met **⏻** en raak **—** aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met **⏻**. Het indicatielampje

van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van **⏻**

### Kookwekker

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak **⏻** aan. Raak **+** of **—** aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van **⏻**

### Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Voor het inschakelen van deze functie raakt u **⏻** aan. Het symbool **L** verschijnt gedurende vier seconden.

De timer blijft aan.

Raak, om deze functie te stoppen **⏻** aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u het apparaat stopt, stopt u deze functie ook.

### De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

### De kinderbeveiliging inschakelen



- Schakel het apparaat in met **⏻**. **Stel geen kookstand in.**
- Raak **⏻** 4 seconden aan. Het symbool **L** gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met **⏻**.

### De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met **⏻**. **Stel geen kookstand in.** Raak **⏻** 4 seconden aan. Het symbool **L** gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met **⏻**.


### De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met **⏻**. Het symbool **L** gaat branden.

- Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , gaat de kinderbeveiliging weer werken.

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

### Kookgerei

 Informatie over het kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

### Energie besparen

 Energie besparen

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

### De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
 1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden.
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

### Informatie over acrylamides

**Belangrijk!** Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met

name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage



temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

### Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat het apparaat voldeende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.

2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact (zie aansluitdiagram).
		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er bevindt zich water of vet-spatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ① gezet.	Verwijder het voorwerp van de tiptoets.


Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.  De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.  De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
	U heeft de kookstand verlaagd van [D] .	Begin vanaf [D] en verhoog alleen de kookstand.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
[C] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[E] en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

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

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

## MONTAGE-INSTRUCTIES

 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

 Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....

- Serienummer (S.N.).....

### Inbouwapparatuur

- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### Aansluitkabel

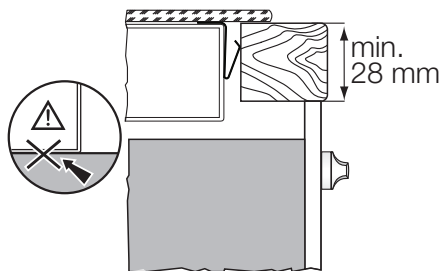
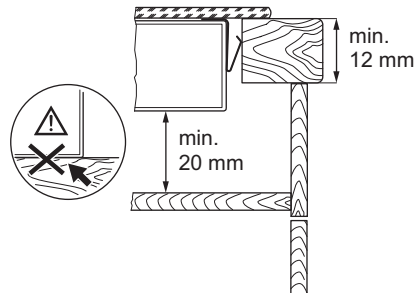
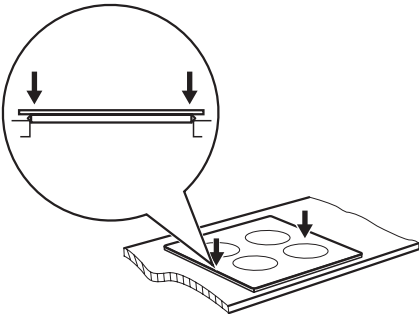
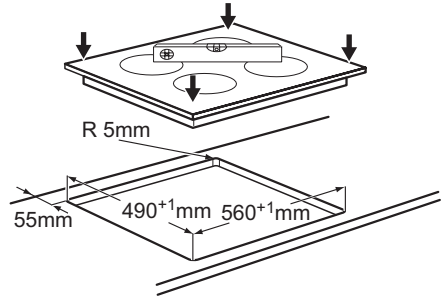
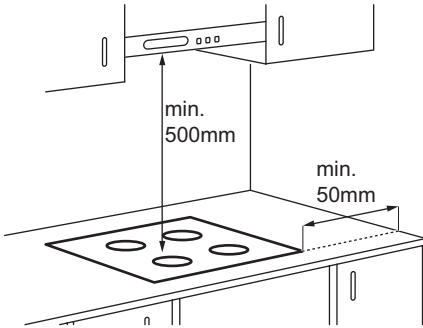
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte net-

snoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.

- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F

Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

## Montage



## TECHNISCHE INFORMATIE

Typ 58 HAD 47 AO

220-240 V 50-60 Hz

Ser.Nr. ....

Made in Germany

PROGRESS

7 kW



### Vermogen van kookzones


Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Rechtsachter — 170/265 mm	1500/2400 W
Rechtsvoor — 145 mm	1200 W
Linksachter — 145 mm	1200 W
Linksvoor — 120/210 mm	750/2200 W

## MILIEUBESCHERMING

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

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

### Verpakkingsmateriaal

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

## CONTENTS

Safety information	13	Care and cleaning	19
Safety instructions	14	Troubleshooting	20
Product description	16	Installation instructions	21
Daily use	17	Technical information	22
Helpful hints and tips	19	Environment concerns	22

Subject to change without notice.

## SAFETY INFORMATION

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

### Children and vulnerable people safety

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### General Safety

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

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



## SAFETY INSTRUCTIONS

### Installation



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

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



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

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


- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

### Use




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

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.


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

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

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


- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

### Care and Cleaning

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

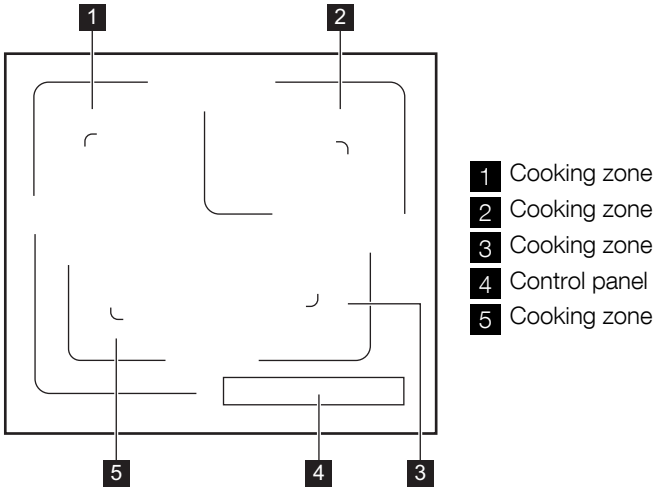
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

### Disposal

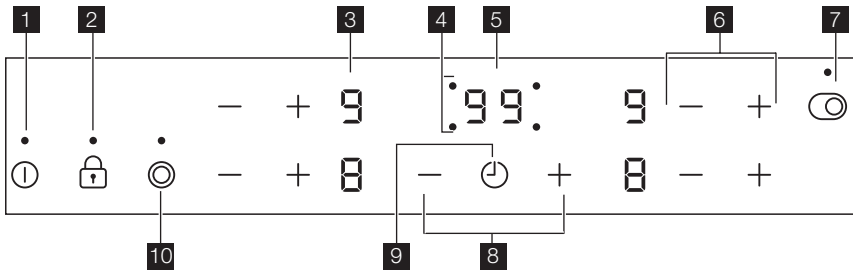
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

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

## PRODUCT DESCRIPTION



### Control panel layout



**Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.**

	sensor field	function
1	I	To activate and deactivate the appliance.
2	L	To lock / unlock the control panel.
3	A heat setting display	To show the heat setting.
4	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
5	The timer display	To show the time in minutes.
6	+ / -	To increase or decrease the heat setting.
7	O	To activate and deactivate the outer ring.
8	+ / -	To increase or decrease the time.
9	⌚	To select a cooking zone.





	sensor field	function
10	☉	To activate and deactivate the outer ring.

## Heat setting displays


Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
u	The Keep Warm function operates.
H	The Automatic Heat Up function operates.
E	There is a malfunction.
H	The cooking zone is still hot (residual heat).
L	Lock / The Child Safety Device operates.
-	The Automatic Switch Off operates.

## Residual heat indicator

 **Warning!**  The risk of burns from residual heat!











## DAILY USE

### Activation and deactivation


Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.




### Automatic Switch Off

**The function deactivates the appliance automatically if:**

- All cooking zones are deactivated (  ).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sound some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  -  ,  -  — 6 hours
  -  -  — 5 hours
  -  — 4 hours
  -  -  — 1.5 hours



### The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting. The display shows the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.



### Activation and deactivation of the outer rings


You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

To activate the outer ring touch the sensor field  / . The indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

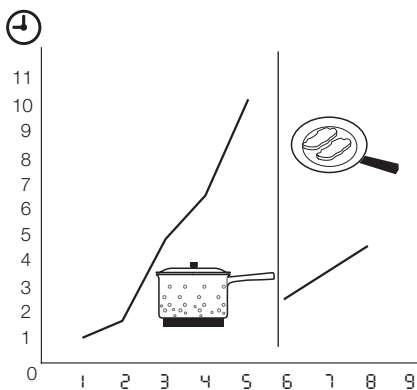
### Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function the cooking zone must be cold (no  in the display). Touch  of the cooking zone again and again until the necessary heat

setting comes on. After 3 seconds  comes on in the display.

To stop the function, touch .












## Timer


### Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

#### Set the Timer after the selection of the cooking zone.





You can set the heat setting before or after you set the timer.


- **To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate or change the Timer:** touch  or  of the timer to set the time (  -  minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To deactivate the Timer:** set the cooking zone with  and touch  to deactivate the Timer. The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

When the time comes to an end, the sound operates and  flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch .



### Minute Minder


You can use the Timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and  flashes

- **To stop the sound:** touch .

### Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel. It prevents an accidental change of the heat setting. Set the heat setting first.





To activate this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.





### The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.





#### To activate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.**
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

#### To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

#### To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.


## HELPFUL HINTS AND TIPS

### Cookware

 Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.


### Energy saving

 How to save energy

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

### The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		


### Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## CARE AND CLEANING

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

 Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

**To remove the dirt:**

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
  - **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).
		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
	You decreased the heat setting from  .	Start from  and only increase the heat setting.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
 comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the service centre.

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

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

**i** Before the installation

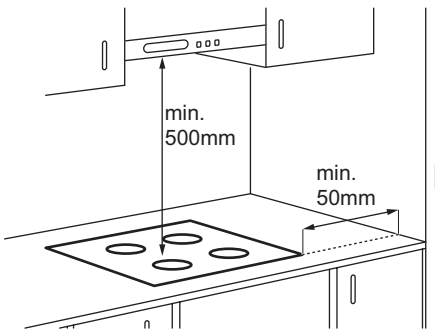
Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

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

### Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-

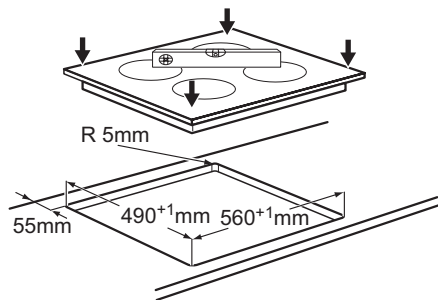
### Assembly

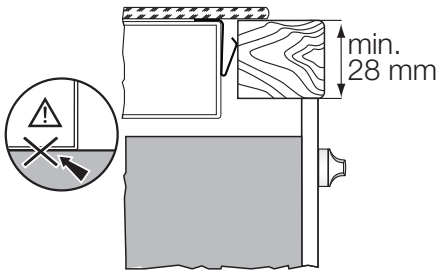
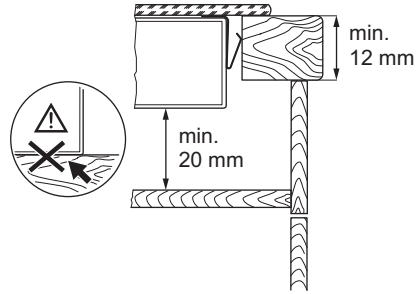
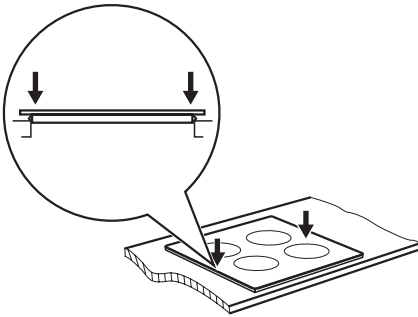


in units and work surfaces that align to the standards.

### Connection cable

- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C or higher). Speak to your local Service Centre.





## TECHNICAL INFORMATION

Modell PAS6065E  
Typ 58 HAD 47 AO

Ser.Nr. ....  
PROGRESS


Prod.Nr. 949 594 323 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Made in Germany

7 kW  
CE  

### Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Right rear – 170/265 mm	1500/2400 W
Right front – 145 mm	1200 W
Left rear – 145 mm	1200 W
Left front – 120/210 mm	750/2200 W

## ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate

collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and

human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### **Packaging material**



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled.

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

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	24	En cas d'anomalie de fonctionnement	32
Instructions de sécurité	25	Instructions d'installation	33
Description de l'appareil	27	Caractéristiques techniques	34
Utilisation quotidienne	28	En matière de protection de l'environnement	34
Conseils utiles	30		
Entretien et nettoyage	31		

Sous réserve de modifications.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

### Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.



- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### Installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le

tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### Branchement électrique



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


- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.

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


## Utilisation

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.


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

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

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

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits

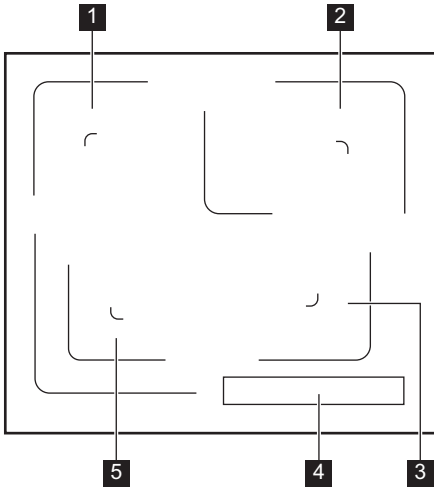
de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

**Mise au rebut**

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

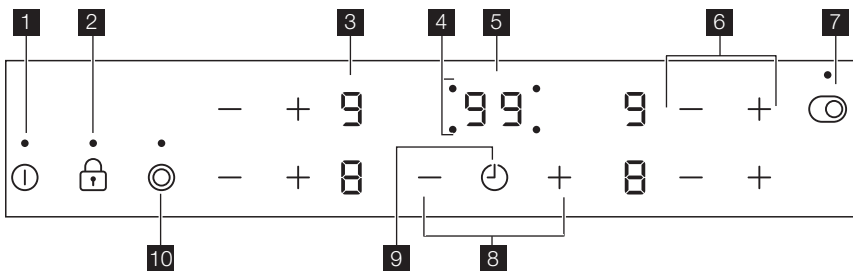
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

**Description du bandeau de commande**



**Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

	touche sensitive	fonction
<b>1</b>		Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
<b>2</b>		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

	touche sensitive	fonction
3	Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	+ / -	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.
7	☉	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
8	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	⌚	Pour sélectionner une zone de cuisson.
10	☉	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.

### Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction Maintien au chaud est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	La zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

### Voyant de chaleur résiduelle

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

### Arrêt automatique

#### Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques

instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - , - : 6 heures
  - - : 5 heures
  - : 4 heures
  - - : 1 heure 30 minutes

## Niveau de cuisson

Appuyez sur **+** pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur **-** pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur **+** et **-** en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

## Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

Pour activer le circuit extérieur, appuyez sur la touche sensitive **☉** / **☉**. Le voyant s'allume.

Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant s'éteint.

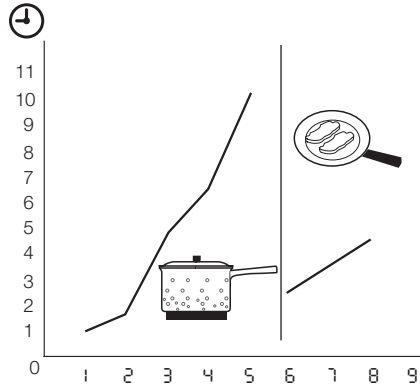
## Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson doit être froide (**H** ne doit pas être affiché). Appuyez sur la touche **+** de la zone de cuisson à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, **R** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur

**-**.



## Minuteur

### Minuteur dégressif


Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

### Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.



Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson:** appuyez sur **☉** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- **Pour activer ou changer le minuteur :** appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée (**00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour désactiver le minuteur :** réglez la zone de cuisson avec **☉** et appuyez sur **-** pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche **☉**. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur 

### Minuterie



Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et  cli-gnote.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur 


### Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste activé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

### Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

## CONSEILS UTILES

### Ustensiles de cuisson

 Informations concernant les ustensiles de cuisson





- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### Économies d'énergie





 Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.





### Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

### Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
1	Pour conserver au chaud les plats que l'on vient de cuire	selon les besoins.	Mettre un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvé, la viande	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

**i** Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Pour enlever les salissures :

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
  - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.

### 3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
	Vous avez diminué le niveau de cuisson à partir de  .	Commencez à  et augmentez le niveau de cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».



Problème	Cause probable	Solution
Ⓔ et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si Ⓔ s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

**i** Avant l'installation

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

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

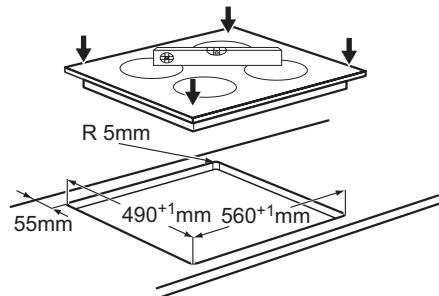
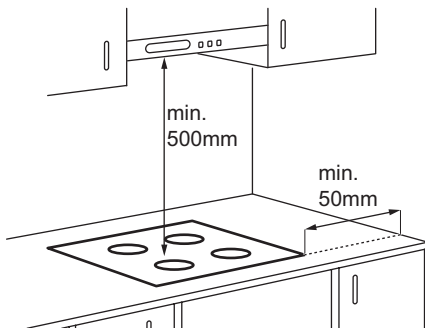
### Appareils encastrables

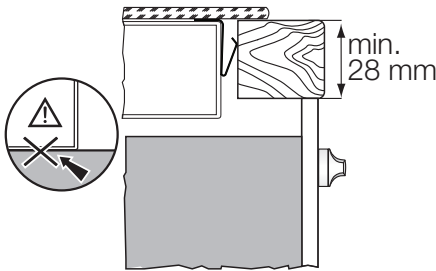
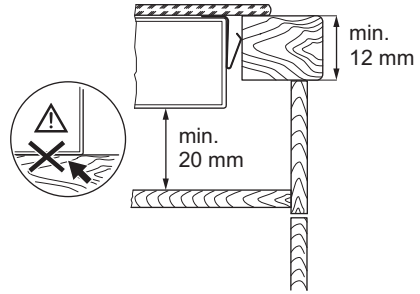
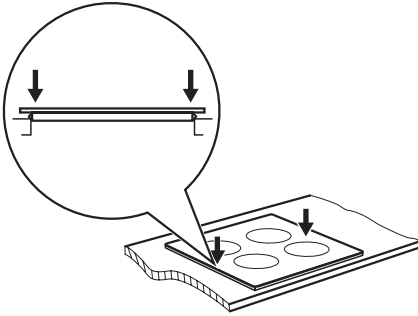
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### Câble d'alimentation

- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement un câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90 °C (ou de calibre supérieur).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.





## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell PAS6065E  
Typ 58 HAD 47 AO

Ser.Nr. ....  
PROGRESS


Prod.Nr. 949 594 323 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Made in Germany

7 kW  
CE  

### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite – 170/265 mm	1500/2400 W
Avant droite – 145 mm	1200 W
Arrière gauche – 145 mm	1200 W
Avant gauche – 120/210 mm	750/2200 W

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit

être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

## Emballage



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

## INHALT

Sicherheitsinformationen	36	Reinigung und Pflege	43
Sicherheitshinweise	37	Fehlersuche	44
Gerätebeschreibung	39	Montageanleitung	45
Täglicher Gebrauch	40	Technische Daten	46
Praktische Tipps und Hinweise	42	Umwelttipps	46

Änderungen vorbehalten.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

### Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

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



## SICHERHEITSHINWEISE

### Montage



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

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

Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### Elektrischer Anschluss




**Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.


- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

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


## Gebrauch

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

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.


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

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

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

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

## Reinigung und Pflege

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

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

nigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

**Entsorgung**

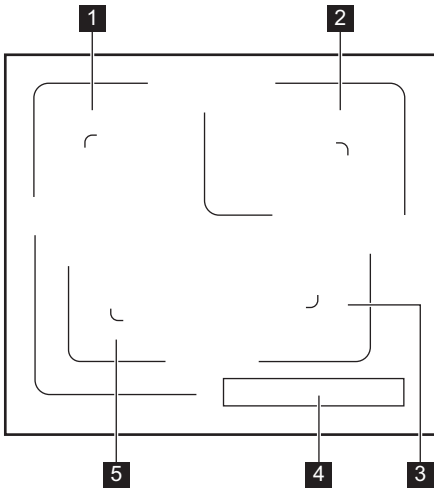
**!** **Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich

an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

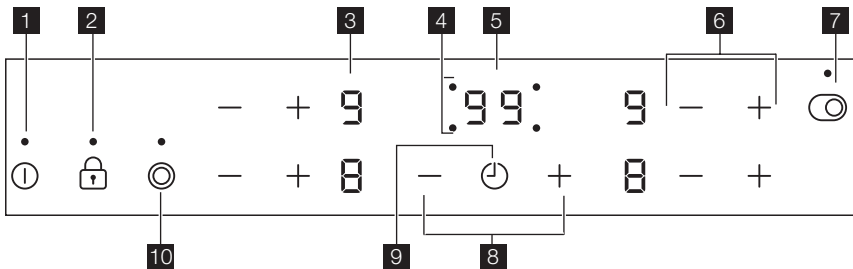
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

**GERÄTEBESCHREIBUNG**



- 1** Kochzone
- 2** Kochzone
- 3** Kochzone
- 4** Bedienfeld
- 5** Kochzone

**Bedienfeldanordnung**



**Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.**

	Sensorfeld	Funktion
<b>1</b>		Ein- und Ausschalten des Geräts.
<b>2</b>		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.

	Sensorfeld	Funktion
3	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	+ / -	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufe.
7	☉	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
8	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	☺	Auswählen der Kochzone.
10	☉	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.

### Anzeige der Kochstufen


Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion Warmhalten ist eingeschaltet.
R	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
E	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch warm (Restwärme).
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

### Restwärmeanzeige

 **Warnung!**  Verbrennungsgefahr durch Restwärme!


## TÄGLICHER GEBRAUCH










### Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.



### Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (.
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  -  ,  -  — 6 Stunden
  -  -  — 5 Stunden
  -  — 4 Stunden
  -  -  — 1,5 Stunden

### Kochstufe einstellen

Durch die Berührung von , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie das Bedienfeld.



ren Sie zum Ausschalten der Kochzone  $\oplus$  und  $\ominus$  gleichzeitig.

### Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

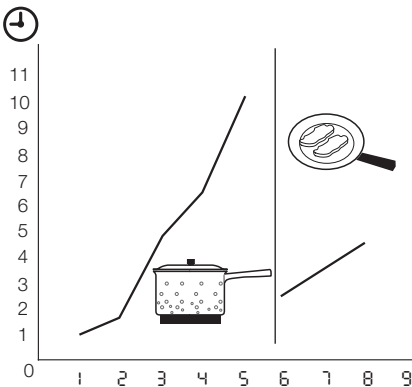
Berühren Sie das Sensorfeld  $\odot / \odot$ , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

### Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Um die Ankochautomatik starten zu können, muss die Kochzone kalt sein (auf dem Display wird nicht  $[H]$  angezeigt). Berühren Sie  $\oplus$  der Kochzone wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  $[R]$  auf dem Display. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  $\ominus$ .



### Timer

#### Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

**Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.**

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie  $\odot$  wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Dauer für den Timer einzustellen ( $00 - 99$  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\odot$  und berühren Sie  $\ominus$ , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf  $00$  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone  $\odot$  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und  $00$  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\odot$ .

#### Kurzzeitwecker



Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie  $\odot$ . Berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und  $00$  blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\odot$ .


#### Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie das Bedienfeld verriegeln. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion . Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.





Berühren Sie zum Ausschalten dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





### Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





#### Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

#### Ausschalten der Kindersicherung


- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

#### Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### Kochgeschirr

 Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlernie oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

### Energiesparen

 So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

### Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

### Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine

gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

**i** Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

### So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
	Sie haben die Kochstufe beginnend bei  verringert.	Beginnen Sie bei  und erhöhen Sie die Kochstufe.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben

können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Ge-

ben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät

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

## MONTAGEANLEITUNG

**!** **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

**i** Vor der Montage

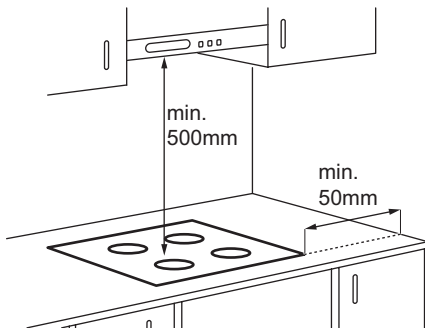
Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

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

### Einbaugeräte

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passen-

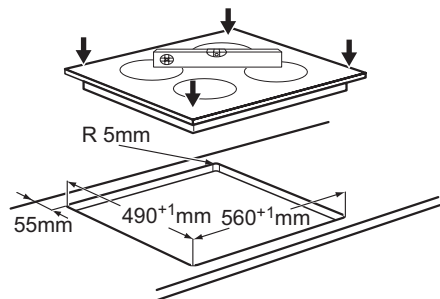
### Montage

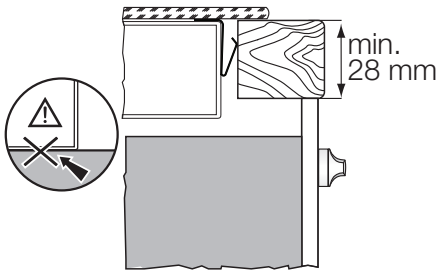
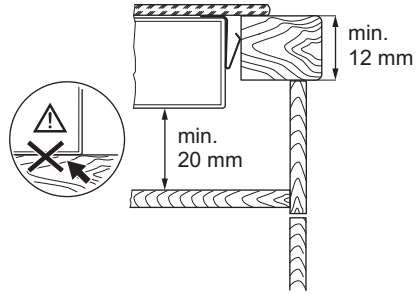
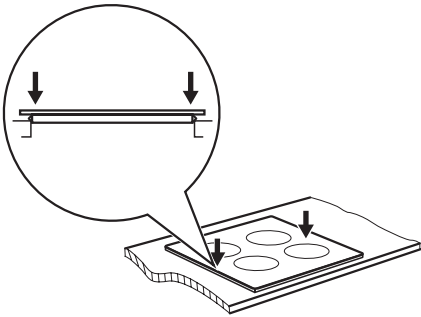


de Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

### Anschlusskabel

- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.





## TECHNISCHE DATEN

Modell PAS6065E  
Typ 58 HAD 47 AO

Ser.Nr. ....  
PROGRESS


Prod.Nr. 949 594 323 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Made in Germany

7 kW  
CE  

### Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts – 170/265 mm	1500/2400 W
Vorne rechts – 145 mm	1200 W
Hinten links – 145 mm	1200 W
Vorne links – 120/210 mm	750/2200 W

## UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern

an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt

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

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

### **Verpackungsmaterial**



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar.

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