



[de] Bedienungsanleitung / Installationshandbuch

[en] Operating manual / installation handbook

[fr] Mode d'emploi / Manuel d'installation

[nl] Gebruiksaanwijzing / installatiehandboek

[it] Istruzioni per l'uso / Manuale d'installazione

[s] Bruksanvisning / installationsmanual

[e] Instrucciones de servicio / Manual de instalación

[hr] Upute za uporabu / Priručnik za instalaciju

[si] Navodila za uporabo / Priročnik za namestitev

Cerankochfeld	5RZ34410
Ceramic hob	5RZ34410
Plaque de cuisson en vitrocéramique	5RZ34410
Keramische kookplaat	5RZ34410
Piano cottura in vetroceramica	5RZ34410
Ceranspishäll	5RZ34410
Placa vitrocerámica	5RZ34410
Staklokeramička ploča za kuhanje	5RZ34410
Kuhališče iz stekla cerano	5RZ34410

Inhalt

1. Vorwort	2
1.1 Sicherheitshinweise	2
1.2 Installation	2
1.2.1 Stromschlaggefahr.....	2
1.2.2 Schnittgefahr	2
1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise	2
1.3 Betrieb und Wartung	4
1.3.1 Stromschlaggefahr.....	4
1.3.2 Gesundheitsgefährdung	4
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen.....	4
1.3.4 Schnittgefahr	5
1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise	5
2. Produkteinführung	7
2.1 Draufsicht	7
2.2 Bedienfeld	7
2.3 Produktinformationen.....	7
2.4 Funktionsprinzip.....	8
2.5 Vor der Verwendung Ihres neuen Cerankochfeldes	8
2.6 Technische Spezifikation	8
3. Bedienung des Produkts	8
3.1 Touch-Bedienelemente	8
3.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs.....	9
3.3 Nutzung	9
3.3.1 Kochen beginnen	9
3.3.2 Kochen beenden	10
3.3.3 Sperren der Bedienelemente	11
3.3.4 Timer.....	11
3.3.5 Übertemperaturschutz	14
3.3.6 Warnung vor Restwärme.....	14
3.3.7 Standardarbeitszeiten.....	15
4. Hinweise zum Kochen	15
4.1 Kochtipps	15
4.1.1 Sieden, Kochen von Reis.....	15
4.1.2 Steaks scharf anbraten	15
4.1.3 Anbraten unter Rühren	16
5. Temperatureinstellungen	16
6. Pflege und Reinigung	17
7. Tipps und Tricks	18
8. Einbau	19
8.1 Wahl des Einbauzubehörs	19
8.2 Vor dem Positionieren der Befestigungswinkel	21
8.3 Vorsichtsmaßnahmen.....	22
8.4 Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz	23

1. Vorwort

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen aufmerksam, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

1.2 Installation

1.2.1 Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsaufgaben daran durchführen.
- Eine wirksame Erdung ist unverzichtbar und zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder sogar zum Tod führen.

1.2.2 Schnittgefahr

- Vorsicht - die Kanten sind scharf.
- Eine Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen und Schnittwunden führen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen dem Verantwortlichen für die Installation des Gerätes zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss das Gerät gemäß dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.

- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis mit Sicherungsschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht, angeschlossen werden.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht reinigen und warten.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Warnung: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material einen Stromschlag durch spannungsführende Teile zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.
- Der Kochprozess muss überwacht werden. Auch ein kurzzeitiger Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die

Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem kaputten oder beschädigten Kochfeld. Sollte die Kochfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Nehmen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder sogar zum Tod führen.

1.3.2 Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt oder Implantathersteller Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) solange nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Kochgeschirr können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht in andere

Kochzonen hineinragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Schnittgefahr

- Beim Entfernen der Abdeckung wird die rasiermesserscharfe Klinge des Kochflächenschabers freigelegt. Verwenden Sie ihn mit äußerster Sorgfalt, lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Eine Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn Töpfe oder Pfannen überkochen, verursacht diese Rauch- und Fettspritzer, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch sein elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Kochgeschirrerkennung, um die Kochzonen auszuschalten.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in der Handhabung des Gerätes unterwiesen werden. Diese sollte sich davon überzeugen, dass das Kind bzw. die Personen mit Behinderung das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder seine Umgebung benutzen kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten. Ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Kochfläche keine Scheuermittel oder andere scharfe scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Herbergen; - Einrichtungen mit Übernachtung und Frühstück.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt oder ferngehalten werden.

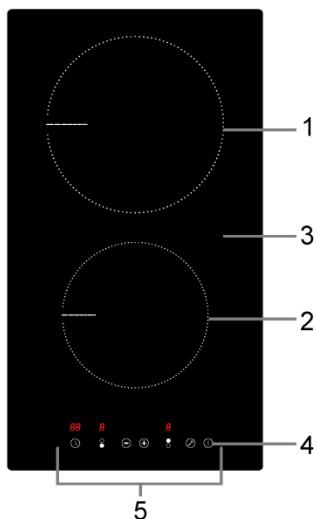
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cerankochfeldes.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung / dieses Installationshandbuch gründlich durch, um zu verstehen, wie Sie Ihr Cerankochfeld richtig installieren und bedienen. Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt „Installation“.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

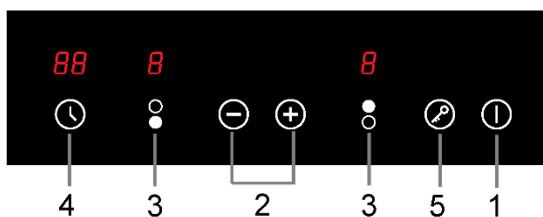
2. Produkteinführung

2.1 Draufsicht



1. Zone mit max. 1800 W
2. Zone mit max. 1200 W
3. Glasplatte
4. EIN / AUS
5. Bedienfeld

2.2 Bedienfeld



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Leistungsregler / Timereinstellung
3. Steuerung der Heizzonen
4. Timer
5. Tastensperre

2.3 Produktinformationen

Das Cerankochfeld kann dank seiner Widerstandsheizung, seinem mikrocomputergesteuerten Bedienfeld und den verschiedenen Leistungsstufen unterschiedlichste Anforderungen in der Küche erfüllen und ist damit die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Cerankochfeld lässt sich individuell an den Kunden anpassen. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, sodass Sie Ihr Leben in vollen Zügen genießen können.

2.4 Funktionsprinzip

Dieses Cerankochfeld verfügt über eine Widerstandsheizung. Die Ausgangsleistung lässt sich mit den Touch-Bedienelementen einstellen.

2.5 Vor der Verwendung Ihres neuen Cerankochfeldes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von Ihrem Cerankochfeld.

2.6 Technische Spezifikation

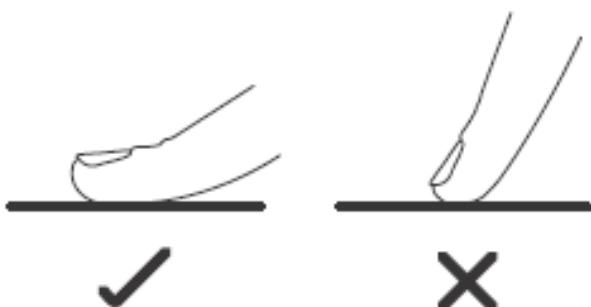
Kochfeld	5RZ34410
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Elektrische Leistung	3000 W
Produktmaße T×B×H (mm)	288 X 520 X 55
Einbaumaße A×B (mm)	268 X 500

Gewicht und Abmessungen sind Näherungswerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. Bedienung des Produkts

3.1 Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. Geschirr oder ein Tuch) bedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

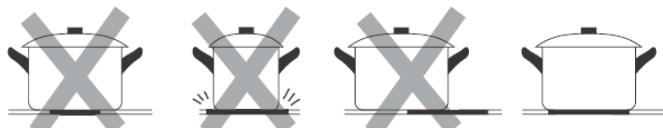


3.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

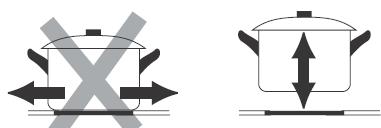
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gekrümmten Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs gerade ist, flach auf dem Glas liegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihr Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Cerankochfeld ab. Schieben Sie es nicht darüber, da es sonst das Glas zerkratzen könnte.

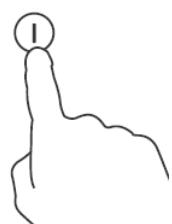


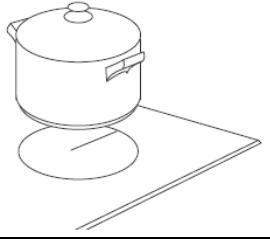
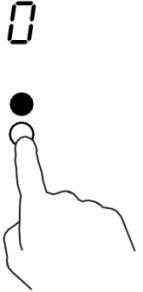
3.3 Nutzung

3.3.1 Kochen beginnen

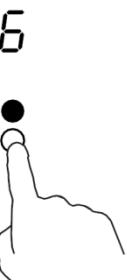
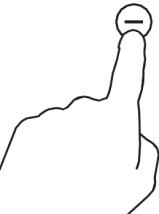
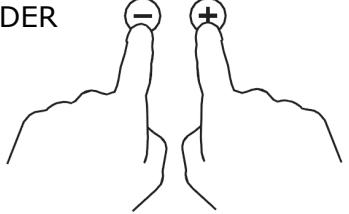
Nach dem Einschalten ertönt der Piepton einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde und erlöschen dann, was anzeigen, dass das Cerankochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
Alle Anzeigen zeigen „-“ an.



<p>Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <ul style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Berühren Sie die Kochzonensteuerung.</p>	
<p>Wählen Sie eine Temperatureinstellung, indem Sie den Regler „-“ oder „+“ berühren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Temperaturinstellung während des Kochvorgangs jederzeit ändern. Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten angepasst. 	

3.3.2 Kochen beenden

<p>Berühren Sie die Steuerung der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf „0“ scrollen oder die Regler „-“ und „+“ gleichzeitig berühren.</p>	 ODER 

Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Taste EIN/AUS berühren.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

„H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das „H“ verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine ungefährliche Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie die Pfannen oder Töpfe warm halten möchten. In diesem Fall können Sie die noch heiße Kochplatte verwenden.



3.3.3 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

Bedienelemente sperren	
Berühren Sie die Tastensperre.	Der Timer zeigt „Lo“ an.
Bedienelemente entsperren	
Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Tastensperre für eine Weile gedrückt.	



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter (1) deaktiviert. Sie können das Kochfeld mit dem EIN/AUS-Schalter (1) im Notfall jederzeit ausschalten, aber Sie müssen es im nächsten Schritt entsperren.

3.3.4 Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- a) Als Minutenanzeige. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- b) Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Die Maximalzeit des Timers beträgt 99 Minuten.

Verwendung des Timers als Minutenanzeige

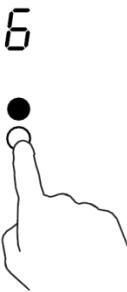
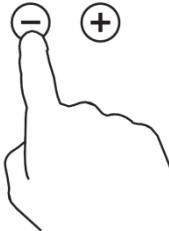
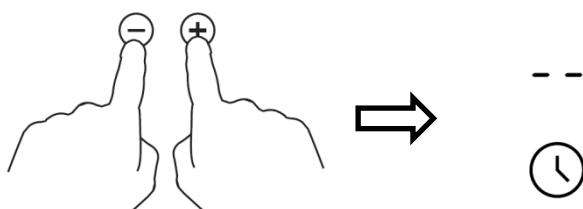
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können die Minutenanzeige auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.	
Berühren Sie den Timer. Er beginnt zu blinken. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie „-“ oder „+“ berühren. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken und erscheint auf der Timeranzeige.	
Wenn Sie „-“ und „+“ gleichzeitig berühren, wird der Timer abgebrochen und in der Minutenanzeige erscheint „--“.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, läuft sie sofort los. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und der Timer zeigt „--“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

Hinweis:

- a) Berühren Sie einmal den Regler „-“ oder „+“ des Timers, um ihn um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- b) Halten Sie den Regler „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um ihn um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- c) Wenn die Einstellzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

a) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Kochzone einstellen	
Berühren Sie die Zone, die Sie einstellen möchten.	
Berühren Sie die Zeitsteuerung. Die Zeitanzeige zeigt „10“ an.	
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Regler „-“ oder „+“ des Timers berühren.	
Wenn Sie „-“ und „+“ zusammen berühren, wird der Timer abgebrochen und in der Minutenanzeige erscheint „--“.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, läuft sie sofort los. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und der Timer blinkt für 5 Sekunden.	
Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.	

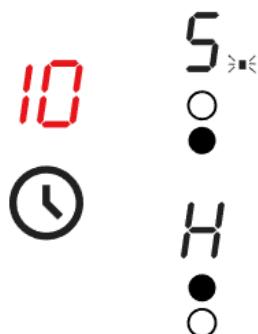
Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

- a). Wenn mehr als eine Kochzone diese Funktion nutzt, zeigt der Timer die kürzeste Zeit an.
(z. B. Zone 1: Einstellzeit von 5 Minuten, Zone 2: Einstellzeit von 15 Minuten,
die Timeranzeige zeigt „5“.)

HINWEIS: Der rote Punkt neben dem Leistungsregler blinkt.



- b). Nach Ablauf des Timers schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- c). Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.



Hinweis:

- a) Der rote Punkt neben dem Leistungsregler leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



- b) Wenn Sie nach dem Einstellen des Timers die Zeit noch einmal ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.
c) Das Verfahren zum Einstellen von zwei Zonen ist das gleiche wie oben beschrieben.

3.3.5 Übertemperaturschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfeldes.

Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Cerankochfeld automatisch den Betrieb.

3.3.6 Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht Restwärme. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie vor der Restwärme zu warnen.

3.3.7 Standardarbeitszeiten

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Hinweise zum Kochen



Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie PowerBoost-Modus verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

4.1 Kochtipps

- Wenn der Inhalt von Töpfen und Pfannen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Wenn Sie einen Deckel verwenden, verringert dies die Kochzeit und spart Energie, da der Deckel die Wärme zurückhält.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Lebensmittel ausreichend erwärmt sind.

4.1.1 Sieden, Kochen von Reis

- Simmern erfolgt unterhalb des Siedepunktes, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Mit dieser Methode können Sie köstliche Suppen und Eintöpfe kochen, denn die Aromen entwickeln sich dadurch langsam und ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch Soßen auf Eibasis und eingedickte Mehlsaucen unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine etwas höhere Einstellung erfordern, damit die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit gekocht werden können.

4.1.2 Steaks scharf anbraten

Zum Anbraten von saftigen, schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Kochen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen sie eine schwere Pfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und anschließend das Fleisch.
4. Wenden Sie das Steak beim Braten nur einmal. Die genaue Bratzeit hängt von der Dicke des Steaks und vom gewünschten Garpunkt ab. Die Zeiten können von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um abzuschätzen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, umso durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen.

4.1.3 Anbraten unter Rühren

1. Wählen Sie einen Ceranfeld-kompatiblen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch. Stellen Sie es anschließend beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe. Geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie gut durchgewärmt werden.
7. Servieren Sie die Speisen sofort.

5. Temperatureinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die von Ihnen gekochte Menge an Zutaten. Experimentieren Sie mit dem Cerankochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Temperatureinstellungen	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• vorsichtige Erwärmung von kleinen Mengen an Speisen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen• vorsichtiges Simmern• langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• schnelles Simmern• Kochen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautieren• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Anbraten unter Rühren• scharf Anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser kochen

6. Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Verschmutzungen)	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. Tragen Sie einen Kochflächenreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Wischen und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Geschirr- oder Papiertuch ab. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, wird die Information „Heiße Oberfläche“ nicht angezeigt, die Kochzone kann aber trotzdem noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. Stahlschwämme, einige Nylonscheuerschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück: Das Glas kann dadurch fleckig werden.
Fettbrände, geschmolzene Lebensmittel und zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Kochflächen aus Glaskeramik geeignet ist. Vorsicht bei heißen Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. Halten Sie die Klinge oder das Gerät in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Geschirr- oder Papiertuch. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ aus. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung wird die rasiermesserscharfe Klinge des Kochflächenschabers freigelegt. Verwenden Sie Kochflächenschaber mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Verschmutzungen auf den Touch-Bedienelementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie die Verschmutzung weg. 3. Wischen Sie die Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Fläche mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann dabei piepen und sich selbst ausschalten. Auch die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. <p>Achten Sie darauf, dass Sie den Touch-Bereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>
---	---	--

7. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.</p> <p>Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt.</p> <p>Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.</p>
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Touch-Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Verwendung Ihres Cerankochfeldes“ für weitere Informationen.

Die Touch-Bedienelemente sind schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden Ihre komplette Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Touch-Bedienelemente trocken ist und dass Sie nur die äußerste Spitze Ihres Fingers zum Bedienen der Touch-Bedienelemente verwenden.
Das Glas ist zerkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr. Es wurden ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist für diese Art von Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.

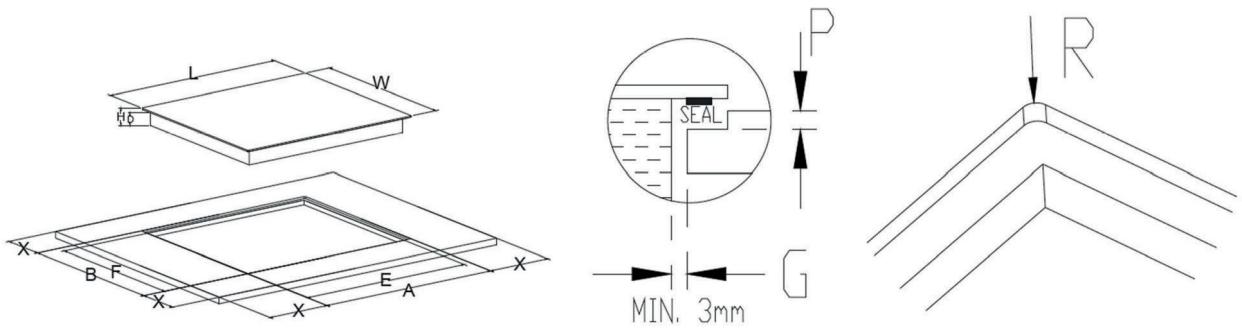
8. Einbau

8.1 Wahl des Einbauzubehörs

1. Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung dargestellten Maßen aus. Zum Zwecke des Einbaus und der Verwendung ist rund um den Ausschnitt ein Zwischenraum von mindestens 50mm einzuhalten.
Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Zur Vermeidung eines Stromschlags und größerer Verformungen infolge der vom heißen Kochfeld ausgehenden Wärmeabstrahlung wählen Sie ausschließlich nichtleitendes und hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Werkstoffe dürfen nur in imprägnierter Form als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden). Wie nachfolgend dargestellt:



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

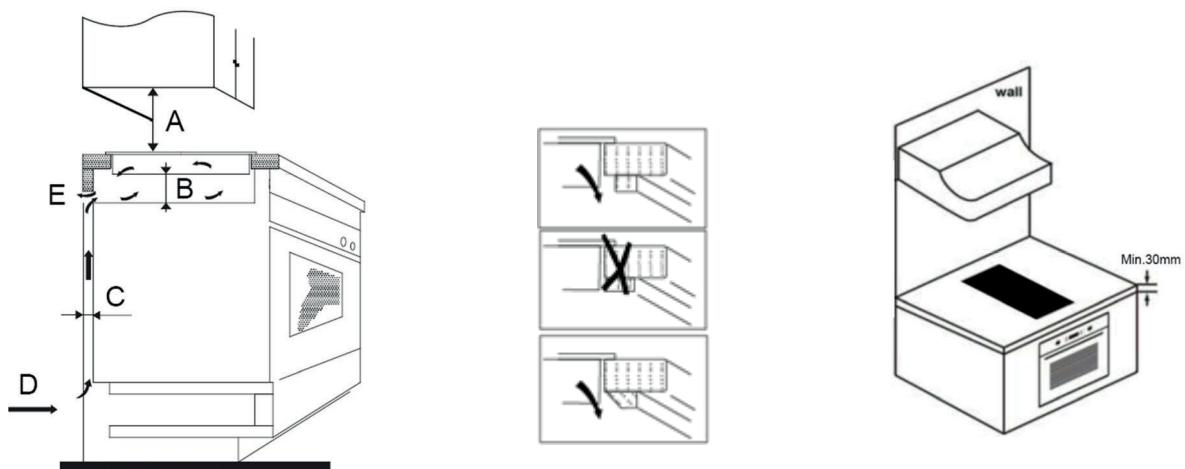


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Mind. 50mm	5,5mm	7mm

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



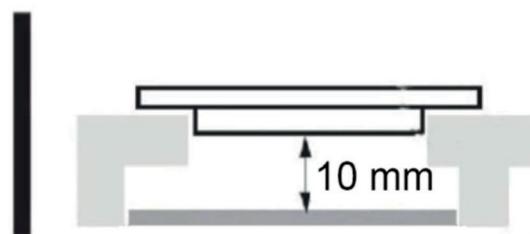
Hinweis: Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Haubenherstellers.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
mit dem Haubenhersteller prüfen	mind. 50	mind. 20	Lufteinlass	550 x 30mm

WARNUNG: für ausreichende Lüftung sorgen

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



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

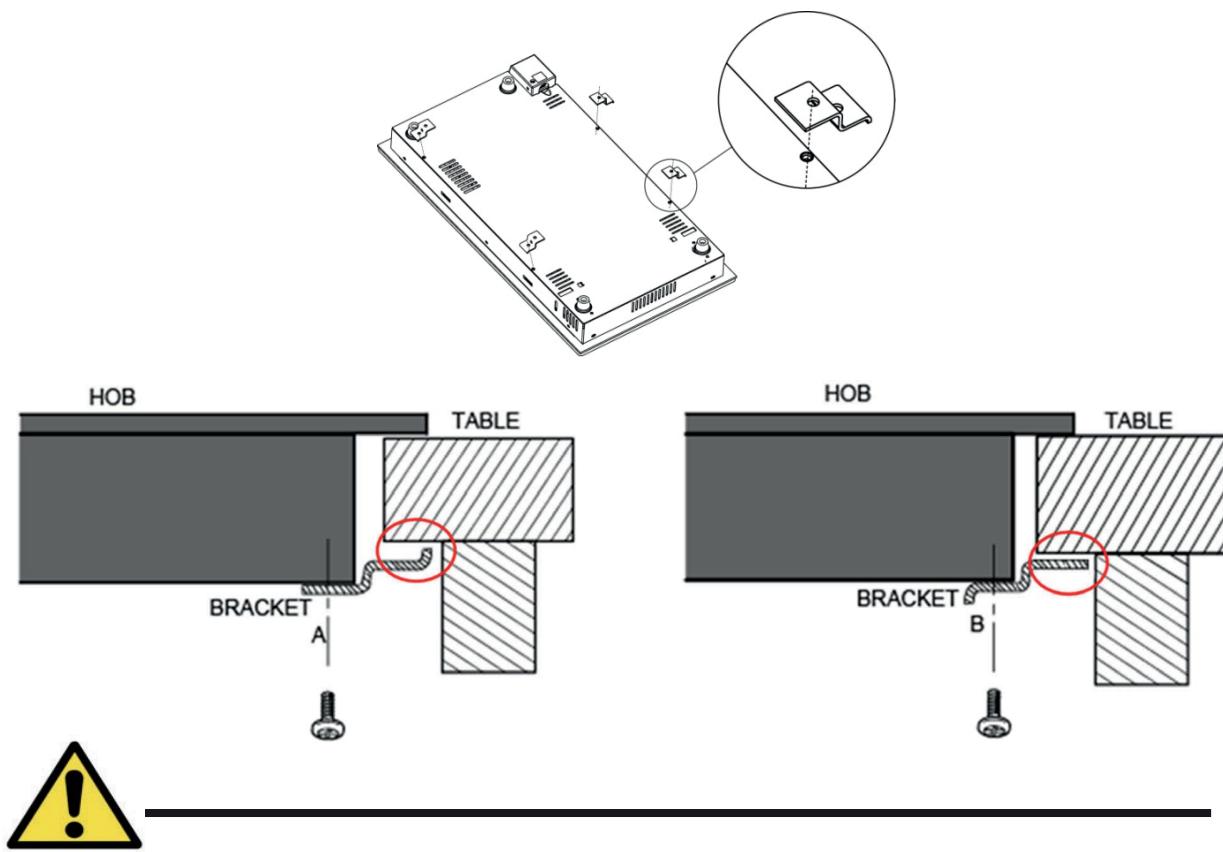


- ⑩ Beachten Sie, dass der zum Verbinden von Holz oder Kunststoff in Ihrem Möbel verwendete Klebstoff Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, da sonst die Gefahr besteht, dass sich die Schichten voneinander lösen.
- ⑩ Die Rückwand muss daher ebenso wie die angrenzenden und umgebenden Oberflächen Temperaturen von 90 °C widerstehen.

8.2 Vor dem Positionieren der Befestigungswinkel

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

des Kochfelds festschrauben (vgl. Abbildung). Bei der Positionierung der Befestigungswinkel sind die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsfläche zu berücksichtigen.



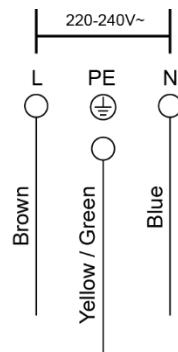
Unter keinen Umständen darf der Befestigungswinkel nach dem Einbau die Innenseiten der Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).

8.3 Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Installation des Cerankochfeldes muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden. Wir können Ihnen Fachleute vermitteln. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
2. Das Cerankochfeld darf nicht neben Kühlgeräten, Geschirrspülern und Rotationstrocknern montiert werden.
3. Das Cerankochfeld ist so zu installieren, dass eine gute Wärmeabstrahlung und damit seine Zuverlässigkeit gewährleistet ist.
4. Die Wand und die Heizzone über der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
7. Dieses Cerankochfeld darf nur an ein Netzteil mit einer Impedanz von 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich ggf. an Ihren Versorger, um weitere Informationen zur Impedanz zu erhalten.

8.4 Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

Der Anschluss der Stromversorgung sollte gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Trennschalter erfolgen. Die Anschlussart ist nachfolgend dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Techniker muss gewährleisten, dass der richtige elektrische Anschluss erfolgt ist und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
4. Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht zugänglich.



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

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Wenn Sie dafür sorgen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die entstehen könnten, wenn es falsch entsorgt würde.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Contents

1. Preface.....	25
1.1 Safety information.....	25
1.2 Installation	25
1.2.1 Risk of electric shock.....	25
1.2.2 Cutting hazard	25
1.2.3 Important safety information	25
1.3 Operation and maintenance	27
1.3.1 Risk of electric shock.....	27
1.3.2 Health hazards	27
1.3.3 Danger due to hot surfaces	27
1.3.4 Cutting hazard	27
1.3.5 Important safety information	28
2. Introduction to the product.....	29
2.1 Top view	29
2.2 Operating panel	30
2.3 Product information	30
2.4 Functional principle.....	30
2.5 Before using your new ceramic hob	30
2.6 Technical specifications.....	30
3. Operating the product	31
3.1 Touch operating elements	31
3.2 Selecting the right cookware	31
3.3 Use	32
3.3.1 Starting cooking	32
3.3.2 Finishing cooking	32
3.3.3 Locking the operating elements	33
3.3.4 Timer.....	34
3.3.5 Excess temperature protection.....	37
3.3.6 Residual heat warning	37
3.3.7 Standard operating times.....	37
4. Notes on cooking.....	37
4.1 Cooking tips	37
4.1.1 Simmering, cooking rice	38
4.1.2 Searing steaks	38
4.1.3 Stir-frying.....	38
5. Temperature settings	38
6. Care and cleaning.....	39
7. Tips and tricks.....	40
8. Installation	41
8.1 Selecting installation accessories.....	41
8.2 Before positioning the attachment bracket.....	43
8.3 Precautionary measures	44
8.4 Connecting the hob to the mains power.....	44

1. Preface

1.1 Safety information

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

1.2 Installation

1.2.1 Risk of electric shock

- Unplug the appliance from the power supply before completing work or maintenance.
- Effective grounding is essential, and must be ensured.
- Modifications may only be made to the installation by a trained electrician.
- Failure to observe this requirement may result in an electrical shock or even death.

1.2.2 Cutting hazard

- Caution - edges are sharp.
- Failure to take precautionary measures may result in injuries or cuts.

1.2.3 Important safety information

- Please read this manual carefully before installing or using this appliance.
- Never place flammable materials or products on this appliance.
- Please provide this information to the person responsible for installing the appliance, since this may reduce your installation costs.
- To avoid danger, the appliance must be installed according to this operating manual.
- This appliance may only be installed and grounded by a properly qualified technician.

- This appliance should be connected to a circuit with a circuit breaker which allows it to be fully disconnected from the power supply.
- Installing the appliance improperly may result in the forfeiture of all warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children 8 years of age or older and persons with restricted physical, sensory or intellectual capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are observed by a responsible person or if they have received instructions on how to use the appliance safely, and understand the associated hazards.
- Children must not play with the appliance. Children may only clean and maintain this appliance under supervision.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service partner, or a similarly qualified technician to avoid hazards.
- Warning: If the surface is damaged, switch off the appliance to avoid an electrical shock from live components on hobs made of glass ceramics or similar materials.
- Metal objects like knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob, since they may become hot.
- Steam cleaners may not be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- The appliance is not designed for operation via an external timer or separate remote control.
- WARNING: Fire hazard: Do not place objects on the cooking surface.
- The cooking process must be monitored. Even short cooking processes must be monitored continuously.
- WARNING: Cooking with grease or oil without monitoring the cooking process can be hazardous and may cause a fire. NEVER try to put out a fire using water; instead, switch off the appliance and cover the flames, for instance with a lid or fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Risk of electric shock

- Do not cook on a broken or damaged hob. If the cooking surface becomes broken or cracked, immediately switch off the appliance on the mains power (wall switch) and contact a qualified technician.
- Unplug the hob from the mains power before cleaning or maintaining it.
- Failure to observe this requirement may result in an electrical shock or even death.

1.3.2 Health hazards

- This appliance fulfils electromagnetic safety standards.
- Persons with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps), however, must contact their doctor or the implant manufacturer before using this appliance, in order to ensure that their implant will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to observe this requirement may result in an electrical shock or death.

1.3.3 Danger due to hot surfaces

- Accessible parts of the appliance become so hot during operation that they can cause burns.
- Do not allow your body, clothing or other objects (except for suitable cookware) to come into contact with the hob until the surface has cooled.
- Keep your children away from the hob.
- The handles on cookware may become hot. Ensure that the handles of your cookware do not protrude over other cooking zones. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to observe this information may result in burns or scalding.

1.3.4 Cutting hazard

- Removing the guard exposes the blade of the hob scraper, which is razor sharp. Use it with great caution, and always

- store it in a safe location outside of the reach of children.
- Failure to take precautionary measures may result in injuries or cuts.

1.3.5 Important safety information

- Never leave the appliance unattended when in operation. If pots or pans boil over, this may cause smoke and grease spatter that could catch fire.
- Never use your appliance as a worktop or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place magnetised objects (such as credit cards, memory cards) or electronic devices (such as computers, MP3 players) near the appliance, since they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance to warm or heat a room.
- Always switch off the cooking zones and hob after use as described in this manual (e.g. using the touch operating elements). Do not rely on the pot detection feature to turn off the cooking zones.
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the appliance.
- Do not place objects which may be of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climb on the appliance may be severely injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability that restricts their use of the appliance should be instructed in how to use the appliance by a responsible and competent person. This person should ensure that the child or person with disabilities can use the appliance without posing a danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace parts of the appliance, unless this is expressly recommended in the operating manual. All other maintenance work should be carried out by a qualified technician.
- Do not place heavy objects on the hob.
- Do not sit or stand on the hob.
- Do not use cookware with sharp edges. Do not drag

- cookware across the hob, since it may scratch the glass.
- Do not use abrasives or other harsh cleaning agents to clean your cooking surface, since this may scratch the induction glass.
- This appliance is designed for household use and similar applications, such as: - Staff kitchens in companies, offices and other work environments; - farmhouses; - guests in hotels, motels and other inns or hostels; - facilities with overnight lodging and breakfast.
- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Do not touch the heating elements.
- Children under 8 years of age must be monitored constantly or kept away from the appliance.

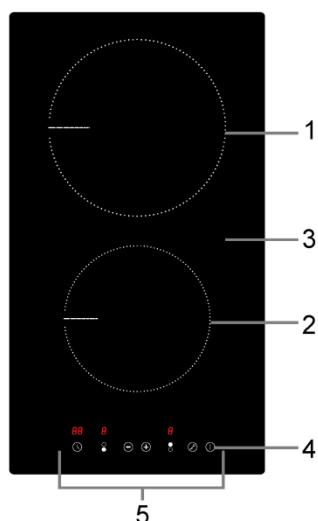
Congratulations on the purchase of your new ceramic hob.

Please read this manual / installation handbook thoroughly to understand how to install and operate your ceramic hob correctly. Please read the "Installation" section for installation.

Before using your hob, read all safety information carefully and store this operating and installation manual for later consultation.

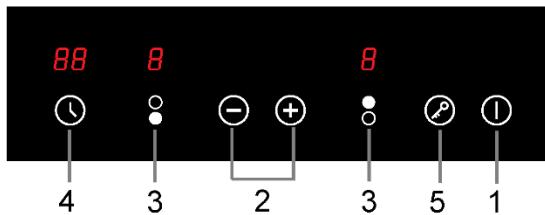
2. Introduction to the product

2.1 Top view



- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone with max. 1800 W 2. Zone with max. 1200 W 3. Glass plate 4. ON / OFF 5. Operating panel |
|---|

2.2 Operating panel



1. ON/OFF control
2. Power controller / timer setting
3. Heating zone control
4. Timer
5. Button lock

2.3 Product information

Thanks to its resistance heating, its microcomputer-controlled operating panel and its different power levels, the ceramic hob can fulfil a variety of requirements in the kitchen. This makes it an excellent choice for the modern family.

The ceramic hob can be adapted to the individual customer's needs. The hob offers safe and reliable performance, allowing you to enjoy your life in full.

2.4 Functional principle

This ceramic hob uses resistance heating. The initial power can be adjusted using the touch operating elements.

2.5 Before using your new ceramic hob

- Read this manual and specifically observe the "Safety information" section.
- Remove the protective foil from your ceramic hob.

2.6 Technical specifications

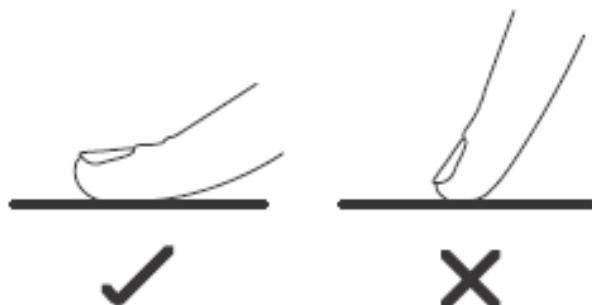
Hob	5RZ34410
Cooking zones	2 zones
Supply voltage	220-240V~ 50/60Hz
Electrical power	3000 W
Product dimensions DxWxH (mm)	288 X 520 X 55
Installation dimensions AxB (mm)	268 X 500

Weight and dimensions are approximate values. Since we are constantly working to improve our products, we may change specifications and designs without prior notification.

3. Operating the product

3.1 Touch operating elements

- The operating elements react to your touch, so you do not need to use any pressure.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Ensure the operating elements are always clean and dry, and that they are never covered by other objects (such as dishes or a towel). Even a thin film of water may make operation more difficult.

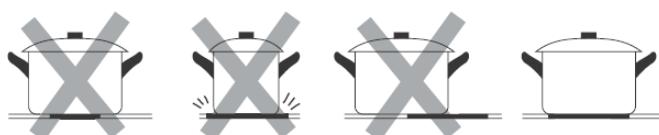


3.2 Selecting the right cookware

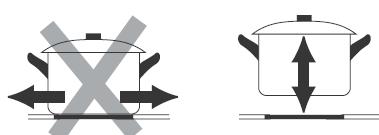
Do not use cookware with sharp edges or a curved base.



Ensure the base of your cookware is straight, lies flat on the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your cookware over the cooking zone.



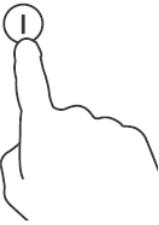
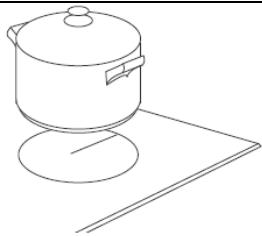
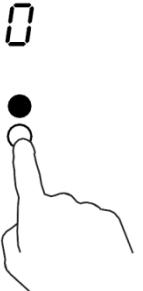
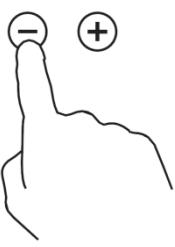
Always lift the cookware from the ceramic hob. Do not push it over the hob, as it may scratch the glass.



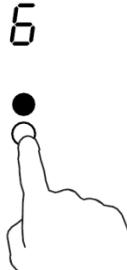
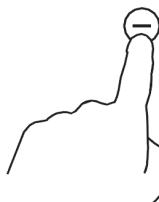
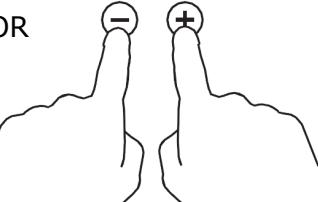
3.3 Use

3.3.1 Starting cooking

After switching on the appliance, you will hear one beep, and all displays will be illuminated for 1 second and then go out, indicating that the ceramic hob has switched to Standby mode.

Touch the ON/OFF controller. All displays will show “-”.	
Place a suitable pot or pan on the cooking zone you would like to use. <ul style="list-style-type: none">• Ensure the base of the cookware and surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touch the cooking zone controller.	
Select a temperature setting by touching the “-” or “+” controls. <ul style="list-style-type: none">• If you do not select a temperature setting within 1 minute, the ceramic hob will switch off automatically. In this case, you will have to start over with step 1.• You can change the temperature setting at any time during the cooking process.• If you have pressed one of these buttons, the value will be adjusted up or down.	

3.3.2 Finishing cooking

Touch the controller for the cooking zone you would like to switch off.	
Switch off the cooking zone by scrolling down to "0" or touching the "-" and "+" controls at the same time.	 OR 
Switch off the entire hob by touching the ON/OFF button.	



Caution: hot surfaces

"H" indicates which cooking zones are too hot to touch. The "H" disappears once the surface cools down to a safe temperature. This can also be used as an energy saving function if you would like to keep pots or pans warm. In this case, you can use the cooking zone which is still warm.



3.3.3 Locking the operating elements

- You can lock the operating elements against accidental activation (such as by children accidentally switching on the cooking zones).
- When operating elements are locked, all elements except for the ON/OFF controller are deactivated.

Lock operating elements	
Touch the button lock.	The timer will display "Lo".
Unlock operating elements	
Ensure the hob is switched on.	
Hold down the button lock briefly.	

 When the hob is locked, all operating elements except for the ON/OFF  switch are deactivated. You can switch off the hob using the ON/OFF  switch in an emergency at any time, but you must unlock it as a next step.

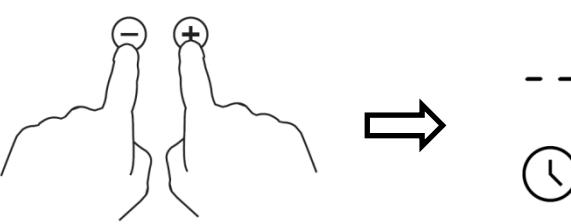
3.3.4 Timer

You can use the timer in two ways:

- a) As a minutes display. In this case, the timer will not switch off a cooking zone once the set time has expired.
- b) You can set one or more cooking zones to switch off after the set time.
- The maximum time for the timer is 99 minutes.

Using the timer as a minutes display

If you do not select a cooking zone

Ensure the hob is switched on. Note: You can also use the minutes display if you do not select a cooking zone.	
Touch the timer. It will start flashing. Set the timer by touching “-” or “+”. The minutes display will start flashing and appear on the timer display.	 -- 
If you touch “+” and “-” at the same time, the timer will be cancelled and “--” will appear on the minutes display.	
Once the time is set, it will start to run immediately. The remaining time will appear on the display, and the timer display will flash for 5 seconds.	

A beep will sound for 30 seconds and the timer will display "--" once the set time has expired.

--

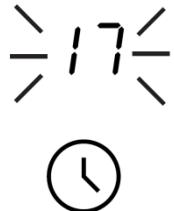


Note:

- a) Touch the “-” or “+” controller on the timer once to reduce or increase it by one minute.
- a) Hold down the “-” or “+” controller on the timer to reduce or increase it by 10 minutes.
- c) If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically reset to 0 minutes.

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

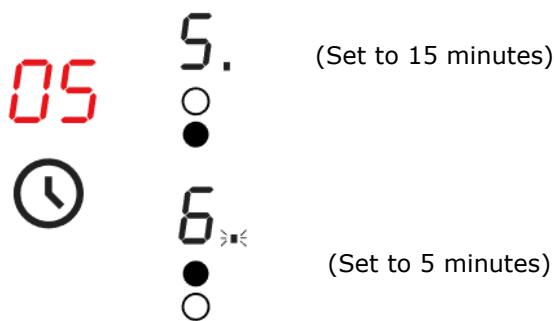
Set a cooking zone	
Touch the zone you would like to set.	<p>6</p>
Touch the time controller. The time display will show "10".	<p>10</p>
Set the time by touching the “-” or “+” controller of the timer.	
If you touch “+” and “-” at the same time, the timer will be cancelled and “--” will appear on the minutes display.	

Once the time is set, it will start to run immediately. The remaining time will appear on the display, and the timer will flash for 5 seconds.	
After the cook time has expired, the selected cooking zone will automatically switch off.	

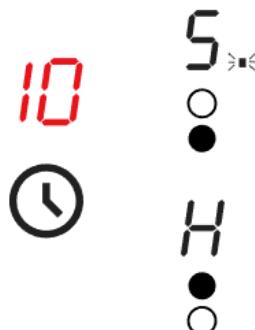
Setting the timer to switch off more than one cooking zone

- a). If more than one cooking zone uses this function, the timer will display the shortest time.
(e.g. Zone 1: Set time of 5 minutes, Zone 2: Set time of 15 minutes, the timer display shows "5".)

NOTE: The red dot beside the power controller flashes.



- b). After the timer runs out, the selected zone will switch off. Then the new minute timer will be displayed and the dot for the set zone will flash.



- c). After the cook time has expired, the selected cooking zone will automatically switch off.



Note:

- d) The red dot beside the power controller will light up to indicate that the zone is selected.

A graphic showing a red dot with a diagonal line through it, indicating that the zone is not selected.

- e) If you would like to change the time once again after setting the timer, you must begin with step 1.
f) The process for setting two zones is the same as described above.

3.3.5 Excess temperature protection

A temperature sensor monitors the temperature inside the ceramic hob.

If the temperature is found to be too high, the ceramic hob automatically stops operating.

3.3.6 Residual heat warning

When the hob has been in operation for some time, it will generate residual heat. The letter "H" appears to warn you of this residual heat.

3.3.7 Standard operating times

Another safety function the hob offers is automatic shutdown. The hob shuts off automatically if you forget to switch off a cooking zone. The standard shutdown times are listed in the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard working time (in hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Notes on cooking



Be careful when frying foods, since oil and grease can heat up very quickly, especially if you use PowerBoost mode. At extremely high temperatures, oil and grease will spontaneously combust, creating a serious fire hazard.

4.1 Cooking tips

- Once food in a pot or pan is boiling, reduce the temperature setting.
- If you use a lid, this will shorten cooking times and save energy, since the lid holds in heat.
- Minimise your quantity of liquid or grease to shorten cooking times.
- Start cooking on a high level, and reduce the heat once food is warmed through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Food simmers below the boiling point, at around 85 °C, when bubbles only reach the surface of the liquid occasionally. This method can be used to cook delicious soups and stews, allowing the aroma to develop slowly and avoiding overcooking the food. You should also cook egg-based sauces and thickened sauces under the boiling point.
- Some tasks, like cooking rice using the absorption method, may require a slightly higher setting so that food can be cooked within the recommended time.

4.1.2 Searing steaks

To sear juicy, delicious steaks:

1. Let the meat sit at room temperature for approx. 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy pan.
3. Coat both sides of the steak with oil. Add a small amount of oil to the hot pan, then place the meat in the pan.
4. Turn the steak only once during searing. The exact time required to sear the steak will depend on its thickness and on how well done you would like it to be. Times may range from approx. 2 - 8 minutes per side. Press on the steak to see how well cooked it is. The firmer it feels, the more the meat is cooked through.
5. Let the steak rest on a warm plate for several minutes before serving it.

4.1.3 Stir-frying

1. Choose a wok with a flat base that is compatible with ceramic hobs, or a large frying pan.
2. Get all of your ingredients and equipment ready. You should stir-fry the food quickly. If you are cooking a large quantity of food, cook dishes in several smaller portions.
3. Heat the pan up briefly and add two tablespoons of oil.
4. First, fry the meat. Then set it aside and keep it warm.
5. Stir-fry the vegetables. Once vegetables are hot but still crispy, turn down the cooking zone power to a lower level. Add the meat back to the pan, then the sauce.
6. Stir the ingredients carefully to warm them through.
7. Serve the dish immediately.

5. Temperature settings

The following settings are only approximate values. The exact setting will depend on multiple factors, including your cookware and the quantity of food you are cooking. Experiment with your ceramic hob to find the settings that best meet your needs.

Temperature settings	Suitable for
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• carefully warming small amounts of food• melting chocolate, butter and foods that burn quickly• careful simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• warming• quick simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking noodles

9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to a boil • boiling water
---	--

6. Care and cleaning

What?	How?	Important note!
Everyday contamination on the glass (fingerprints, traces and spots of food, or contamination that does not contain sugar)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply to the hob. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Wipe and dry the glass with a clean dish towel or paper towel. 4. Switch the power supply to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • If the power supply to the hob has been switched off, the indicator "Hot surface" may not be displayed, but the cooking zone may still be hot! Be extremely careful. • Steel wool, some nylon scouring pads and abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: This may create spots on the glass.
Burnt-on grease, melted foods and liquids containing sugar on the glass	<p>Remove these immediately with a scraper, spatula or razor blade scraper suitable for glass ceramic hobs. Caution with hot cooking zones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply to the hob. 2. Hold the blade or device at a 30° angle and scratch the dirt to a cool area of the hob. 3. Clean the dirt with a dish towel or paper towel. 4. Complete steps 2 through 4 for "Everyday contamination on glass". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove spots of melted and sugary foods as quickly as possible. <p>If these cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cutting hazard: Removing the safety guard exposes the blade of the hob scraper, which is razor sharp. <p>Use the hob scraper with great caution, and always store it in a safe location outside of the reach of children.</p>

Contamination on touch operating elements	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply to the hob. 2. Wipe the contamination off. 3. Wipe the touch operating elements with a clean, moist sponge or cloth. 4. Wipe the surface with a paper towel until it is completely dry. 5. Switch the power supply to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off. The touch operating elements also may not work as long as there is liquid on them. <p>Ensure the touch area is wiped dry before switching the hob back on.</p>
---	---	--

7. Tips and tricks

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be switched on.	No power.	<p>Ensure the ceramic hob is connected to the mains power and switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage at your house or in your area. If you have checked everything and the problem still persists, call a qualified technician.</p>
The touch operating elements do not react.	The touch operating elements are locked.	Unlock the operating elements. See the section "Using your ceramic hob" for more information.
The touch operating elements are difficult to operate.	There may be a slight film of water on the operating elements or you may be using your entire fingertip to touch the operating elements.	Ensure the touch operating elements area is dry and that you are only using the very end of your finger to operate the touch operating elements.
The glass is scratched.	<p>Cookware with sharp edges.</p> <p>Inappropriate, abrasive pot cleaners or cleaning agents were used.</p>	<p>Use cookware with a flat, smooth base. See "Selecting the right cookware".</p> <p>See "Care and cleaning".</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be due to the structure of your cookware (layers of different metals vibrate at different frequencies).	This is normal for this type of cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

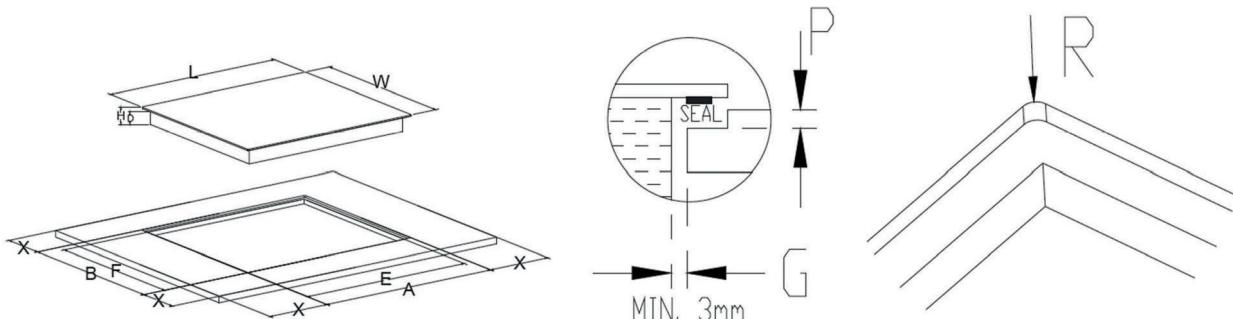
8.1 Selecting installation accessories

- Cut out the worktop using the dimensions indicated in the drawing. Leave a gap of at least 50mm around the cut-out for the purpose of installation and use.

Ensure the worktop is at least 30 mm thick. To avoid an electrical shock and major deformation due to heat radiating from the hot hob, only use non-conductive, heat resistant work surface materials (wood and similar fibrous or hygroscopic materials may only be used as worktop materials if they are impregnated). As shown in the following:



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

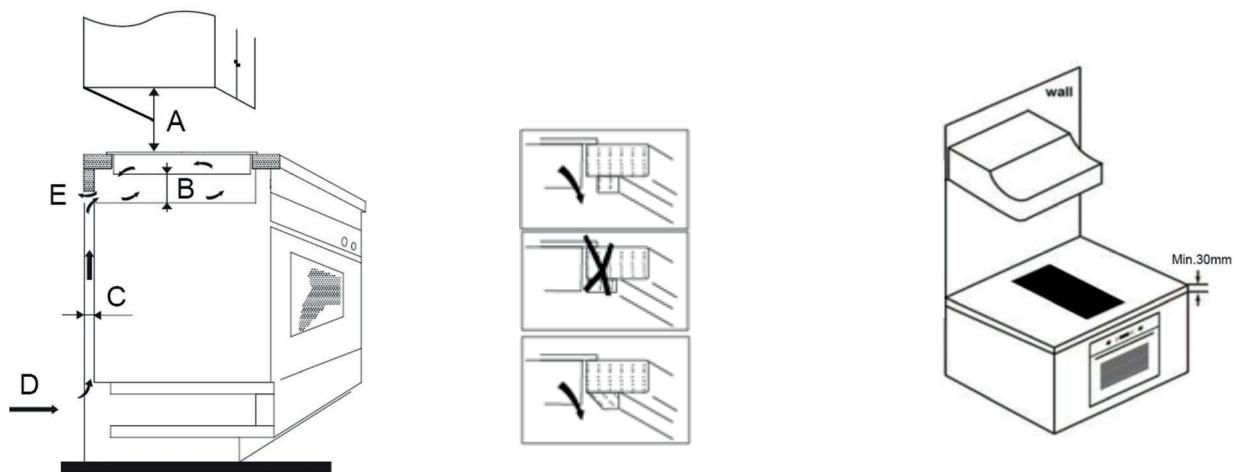


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Min. 50mm	5.5mm	7mm

Always ensure that the ceramic hob is well ventilated, and that air inlets and outlets are not blocked. Ensure the ceramic hob is in proper operation condition without faults. As shown in the following:



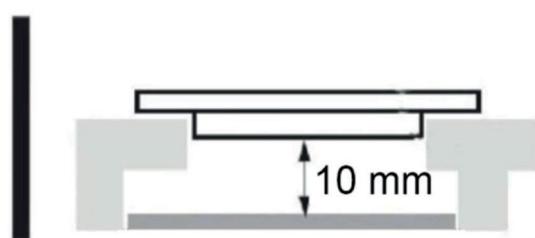
Note: The safety distance specified by the hood manufacturer must be observed between the appliance and an exhaust hood installed above it. Please observe the instructions of the hood manufacturer.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
check with the hood manufacturer	min. 50	min. 20	Air inlet	550 x 30mm

WARNING: ensure sufficient ventilation

Ensure that the ceramic hob is well ventilated, and that air inlets and outlets are not blocked. To prevent accidentally touching the hot base of the hob or an unexpected electrical shock during use, install an insert via screws at least 10 mm from the base of the hob.





Ventilation openings are distributed across the outside of the hob. These may NEVER be blocked by the worktop after inserting the hob.

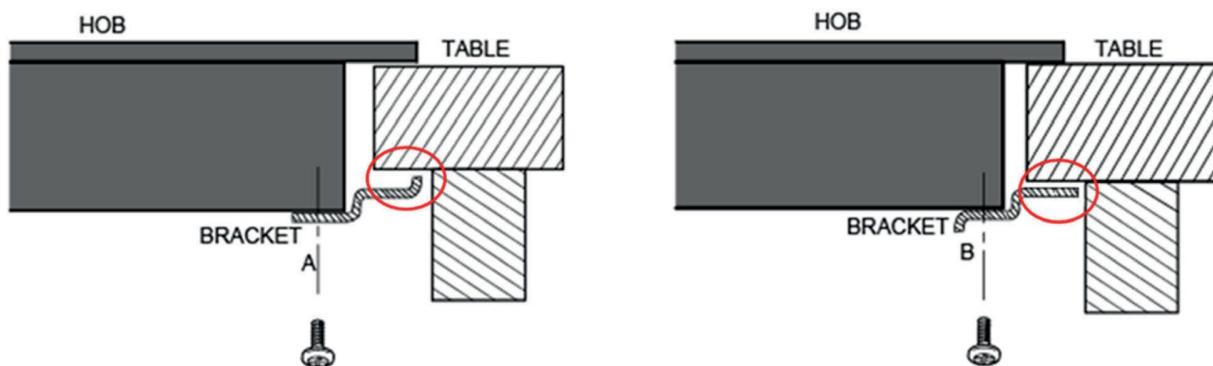
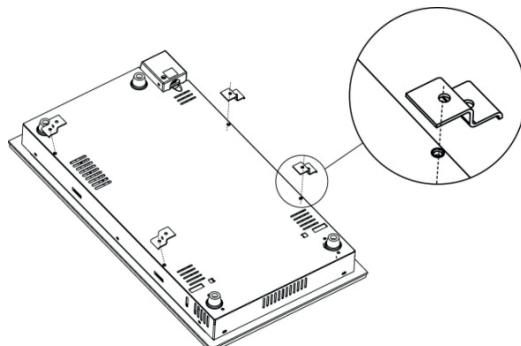


- ⑩ Please note that the glue used to join wood or plastic in your furnishings must withstand temperatures of at least 150 °C. Otherwise, there is a danger that layers may separate.
- ⑩ Therefore, the rear wall and adjacent and surrounding surfaces must also withstand 90 °C temperatures.

8.2 Before positioning the attachment bracket

Place the unit on a sturdy, even surface (use the packaging). Do not exercise force on the operating elements which protrude from the hob.

Mount the hob on the worktop by screwing four brackets onto the base of the hob after installation (cf. image). When positioning the attachment brackets, note the different thicknesses of the worktops.





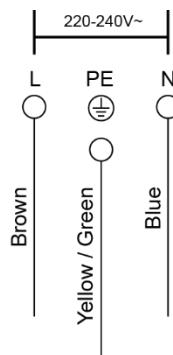
Never allow the attachment brackets to touch the insides of the worktop after installation (cf. image).

8.3 Precautionary measures

1. The ceramic hob must be installed by qualified personnel or a technician. We can provide you with the names of suitable technicians. Please never complete this work yourself.
2. The ceramic hob may not be mounted beside refrigerators, dishwashers or rotary dryers.
3. The ceramic hob must be installed so that heat radiation is ensured, guaranteeing its reliability.
4. The wall and heating zone above the worktop must be able to withstand the heat.
5. To avoid damage, the sandwich layer and glue must be heat resistant.
6. Steam cleaners may not be used.
7. This ceramic hob may only be connected to a power supply with an impedance of 0.427 Ohm.
Contact your utility company if necessary for more information on impedance.

8.4 Connecting the hob to the mains power

The appliance should be connected to the power supply according to the relevant standards or using a single pole disconnector. The connection is illustrated in the following.



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be handled by a customer service technician with the correct tools, to avoid accidents.
2. If the appliance is connected directly to mains power, a single pole disconnector must be installed with a minimum distance of 3 mm between the contacts.
3. The technician must ensure that the electrical installation is completed correctly and that safety regulations are observed.
4. The cable may not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and may only be replaced by a qualified individual.



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



DISPOSAL: The appliance
may never be disposed of
with household garbage.
Instead, it must be delivered
for separate processing.

This appliance is labelled in accordance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). When you ensure this appliance is disposed of properly, you help avoid potential damage to the environment and to human health that could occur if it was disposed of improperly.

The symbol on the product indicates that it may not be treated like regular household garbage. It should be delivered to a collection point which recycles electrical and electronic equipment.

This appliance requires proper disposal. For further information on handling, recovery and recycling of this product, please contact your local government, your household garbage disposal company or the company where you purchased the appliance.

For further information on handling, recovery and recycling of this product, please contact your local government, your household garbage disposal company or the company where you purchased the product.

Table des matières

1. Préambule.....	47
1.1 Consignes de sécurité	47
1.2 Installation	47
1.2.1 Risque d'électrocution	47
1.2.2 Risque de coupure	47
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	47
1.3 Fonctionnement et entretien	49
1.3.1 Risque d'électrocution	49
1.3.2 Risque pour la santé.....	49
1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes.....	49
1.3.4 Risque de coupure	50
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	50
2. Introduction concernant le produit.....	52
2.1 Vue de dessus.....	52
2.2 Panneau de commande	52
2.3 Informations sur le produit	52
2.4 Principe de fonctionnement.....	52
2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson en vitrocéramique	53
2.6 Spécifications techniques.....	53
3. Utilisation du produit	53
3.1 Éléments de commande tactile	53
3.2 Le choix des casseroles adaptées	54
3.3 Utilisation.....	54
3.3.1 Commencer la cuisson.....	54
3.3.2 Terminer la cuisson	55
3.3.3 Verrouiller les éléments de commande.....	56
3.3.4 Minuterie	56
3.3.5 Protection contre la surchauffe	59
3.3.6 Avertissement relatif à la chaleur résiduelle	59
3.3.7 Durées de fonctionnement standard	59
4. Avertissements relatifs à la cuisson	60
4.1 Conseils de cuisson.....	60
4.1.1 Cuisson à l'eau, cuisson du riz	60
4.1.2 Saisir des steaks à la poêle	60
4.1.3 Faire sauter des aliments	60
5. Réglages de température	61
6. Entretien et nettoyage.....	62
7. Trucs et astuces	63
8. Encastrement.....	64
8.1 Choix des accessoires d'encastrement.....	64
8.2 Avant de positionner les équerres de fixation	66
8.3 Mesures de précaution	67
8.4 Raccordement de la plaque de cuisson au courant.....	67

1. Préambule

1.1 Consignes de sécurité

Nous nous soucions de votre sécurité. Veuillez lire attentivement ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson en vitrocéramique.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du courant avant d'effectuer des travaux de réparation ou d'entretien dessus.
- Une mise à la terre efficace est indispensable et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à modifier l'installation domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution et même la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Attention - les bords sont coupants.
- Le non-respect des mesures de précaution peut entraîner des blessures et des coupures.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Il est interdit de poser des matériaux ou des produits inflammables sur cet appareil.
- Veuillez fournir ces informations au responsable de l'installation de l'appareil, cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, l'appareil doit être installé conformément aux instructions de montage.
- Cet appareil peut uniquement être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique avec un disjoncteur qui permet de couper entièrement l'alimentation électrique.
- Une installation non conforme de l'appareil peut entraîner l'annulation de la garantie ou de la responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, par des personnes manquant d'expérience et de connaissance à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les informations nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et pour éviter les risques liés à l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants peuvent uniquement nettoyer et effectuer l'entretien de l'appareil sous surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son partenaire de service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Avertissement : Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution par des pièces sous tension dans la plaque de cuisson en vitrocéramique.
- Il est déconseillé de poser des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne pas poser des objets sur la plaque de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Même les cuissons courtes doivent être surveillées.
- AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture d'extinction par exemple.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisez rien sur une plaque de cuisson cassée ou endommagée. Si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, coupez immédiatement l'alimentation électrique (interrupteur mural) et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson avant de la nettoyer ou d'effectuer un entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution et même la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes pour la sécurité électromagnétique.
- Les personnes avec un pacemaker ou d'autres implants électriques (par exemple pompes à insuline) doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que les implants ne seront pas perturbés par le champ électromagnétique de l'appareil.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou la mort.

1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes

- Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviennent tellement chaudes qu'elles peuvent causer des brûlures.
- Évitez tout contact de votre corps, de vos vêtements ou d'autres objets (hormis les casseroles adaptées) avec la plaque de cuisson tant qu'elle est chaude.
- Tenez les enfants éloignés de la plaque de cuisson.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne se trouvent pas au-dessus d'autres zones de cuisson. Tenez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures par des surfaces chaudes ou de l'eau bouillante.

1.3.4 Risque de coupure

- Lors du retrait du cache, la lame extrêmement coupante du grattoir de plaque de cuisson est mise à nu. Utilisez le grattoir avec une extrême prudence, rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect des mesures de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Si des casseroles ou des poêles débordent, cela cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez pas d'objets magnétiques (par exemple des cartes de crédit, des cartes mémoires) ou des appareils électroniques (par exemple des ordinateurs, des lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être endommagés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans le mode d'emploi (c'est-à-dire avec les éléments de commande tactile). Ne vous fiez pas au système de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas des objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. En grimpant sur l'appareil, les enfants risquent de graves blessures.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone dans laquelle l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes avec un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et

compétente. Celle-ci doit s'assurer que l'enfant ou la personne avec un handicap est capable d'utiliser l'appareil sans danger pour sa propre personne ou pour son environnement.

- Ne réparez et ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins que cela soit expressément conseillé dans le mode d'emploi. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords coupants. Ne tirez pas les casseroles sur la plaque de cuisson, car elles peuvent griffer le verre.
- N'utilisez pas de produits à récurer ou d'autres produits nettoyants abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils risquent de griffer le verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou semblable comme par exemple : - dans les cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels ; - dans des fermes ; - pour les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergements ; - dans des établissements offrant des nuits avec petit déjeuner.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Il est interdit de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être constamment surveillés ou tenus à distance de l'appareil.

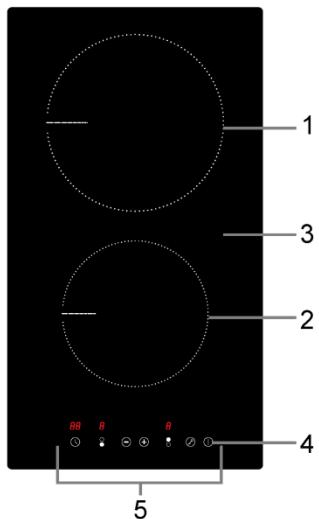
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson en vitrocéramique.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi / ce manuel d'installation afin de comprendre comment installer et utiliser correctement votre plaque de cuisson en vitrocéramique. Pour l'installation, veuillez lire le chapitre « Installation ».

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi et ce manuel d'installation afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

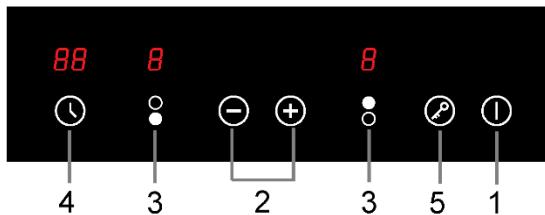
2. Introduction concernant le produit

2.1 Vue de dessus



- 1. Zone avec max. 1 800 W
- 2. Zone avec max. 1200 W
- 3. Plaque en verre
- 4. MARCHE/ARRÊT
- 5. Panneau de commande

2.2 Panneau de commande



- 1. Bouton de MARCHE/ARRÊT
- 2. Bouton de réglage de la puissance / réglage de la minuterie
- 3. Commande des zones de cuisson
- 4. Minuteur
- 5. Verrouillage des touches

2.3 Informations sur le produit

Grâce à son chauffage par résistance, à son panneau de commande avec microordinateur et ses différents niveaux de puissance, la plaque de cuisson en vitrocéramique répond aux besoins les plus variés dans la cuisine et est donc le bon choix pour les familles modernes.

La plaque de cuisson en vitrocéramique peut être adaptée individuellement au client. La plaque de cuisson est sûre et fiable et vous permet donc de profiter pleinement de la vie.

2.4 Principe de fonctionnement

Cette plaque de cuisson en vitrocéramique est équipée d'un chauffage par résistance. La puissance de sortie peut être réglée à l'aide des éléments de commande tactile.

2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson en vitrocéramique

- Lisez ce mode d'emploi et respectez le chapitre « Consignes de sécurité ».
- Retirez le film plastique de votre plaque de cuisson en vitrocéramique.

2.6 Spécifications techniques

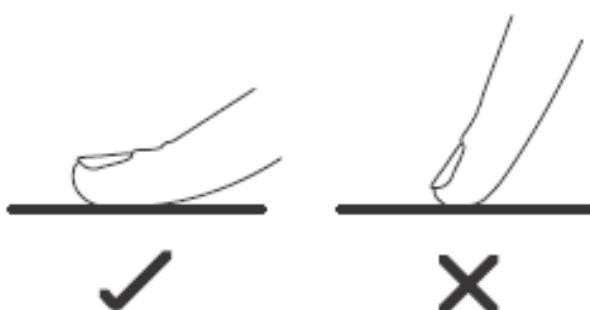
Plaque de cuisson	5RZ34410
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50 / 60Hz
Puissance électrique	3 000 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	288 X 520 X 55
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	268 X 500

Le poids et les dimensions sont des valeurs approximatives. Étant donné que nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, nous pouvons changer les spécifications et les designs sans avis préalable.

3. Utilisation du produit

3.1 Éléments de commande tactile

- Les éléments de commande réagissent au contact. Vous ne devez donc exercer aucune pression.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les éléments de commande sont toujours propres et secs et qu'ils ne soient pas couverts par des objets (par exemple vaisselle ou chiffon). Un fin film d'eau suffit pour empêcher l'utilisation de l'appareil.

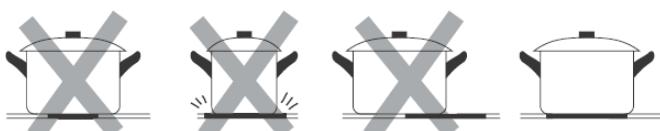


3.2 Le choix des casseroles adaptées

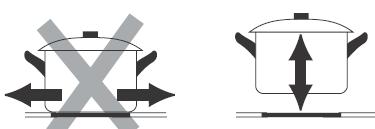
N'utilisez pas de casseroles avec des bords coupants ou un fond courbé.



Veillez à ce que le fond de vos casseroles soit plat, adhère bien au verre et ait la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours vos casseroles sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la plaque de cuisson en vitrocéramique. Ne les faites pas glisser, car cela risque de griffer le verre.

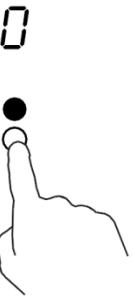
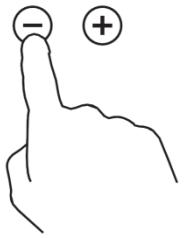


3.3 Utilisation

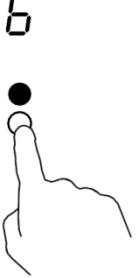
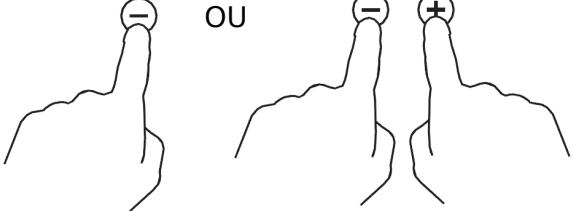
3.3.1 Commencer la cuisson

Après avoir mis l'appareil en marche, vous entendrez un bip et tous les indicateurs s'allumeront durant 1 seconde avant de s'éteindre ce qui indique que la plaque de cuisson en vitrocéramique est en mode veille.

Touchez le bouton de MARCHE/ARRÊT. Tous les indicateurs indiquent « - ».	A simple line drawing of a human hand pointing its index finger towards a small circle containing the letter 'I'.
Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.	A line drawing of a pot with a lid resting on a circular cooktop element, which is shown with a temperature scale.

Touchez la commande des zones de cuisson.	
Choisissez la température en touchant les boutons de réglage « - » ou « + ». <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne choisissez pas une température dans un délai d'une minute, la plaque de cuisson en vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer l'étape 1. • Vous pouvez à tout moment modifier la température durant la cuisson. • Si vous maintenez l'un de ces boutons enfoncés, la valeur augmentera ou diminuera. 	

3.3.2 Terminer la cuisson

Touchez la commande de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
Éteignez la zone de cuisson en scrollant vers le bas sur « 0 » ou en touchant simultanément les boutons « - » et « + ».	
Éteignez l'ensemble de la plaque de cuisson en touchant le bouton de MARCHE/ARRÊT.	



Attention aux surfaces chaudes

« H » indique quelles zones de cuisson sont trop chaudes pour être touchées. Le « H » disparaît lorsque la surface a suffisamment refroidi pour être touchée sans danger. Cela peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez maintenir des poêles ou des casseroles au chaud. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la plaque de cuisson encore chaude.

H



3.3.3 Verrouiller les éléments de commande

- Vous pouvez verrouiller les éléments de commande afin d'éviter toute utilisation accidentelle (par exemple par des enfants qui allument les zones de cuisson par erreur).
- Lorsque les éléments de commande sont verrouillés, tous les éléments de commande sauf le bouton de marche/ARRÊT sont désactivés.

Verrouiller les éléments de commande	
Touchez le bouton de verrouillage.	La minuterie indique « Lo ».
Déverrouiller les éléments de commande	
Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Maintenez le bouton de verrouillage enfoncé durant quelques secondes.	



Lorsque la plaque de cuisson est verrouillée, tous les éléments de commande sauf le bouton de MARCHE/ARRÊT ① sont désactivés. En cas d'urgence, vous pouvez à tout moment éteindre la plaque de cuisson à l'aide du bouton de MARCHE/ARRÊT, ① mais vous devrez ensuite le déverrouiller.

3.3.4 Minuterie

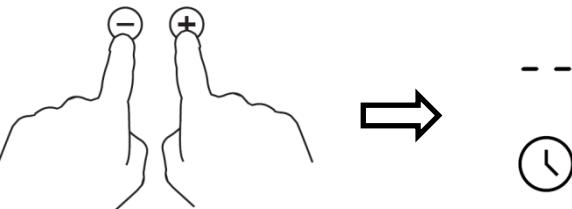
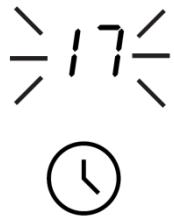
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Pour afficher les minutes. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
 - Vous pouvez programmer une ou plusieurs zones de cuisson de manière à ce qu'elles s'éteignent au bout du temps souhaité.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie pour afficher les minutes

Si vous ne choisissez aucune zone de cuisson

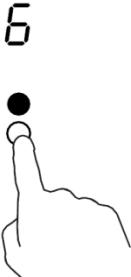
Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque : Vous pouvez également utiliser l'affichage des minutes sans choisir une zone de cuisson.	
---	--

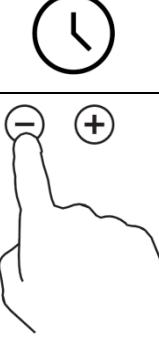
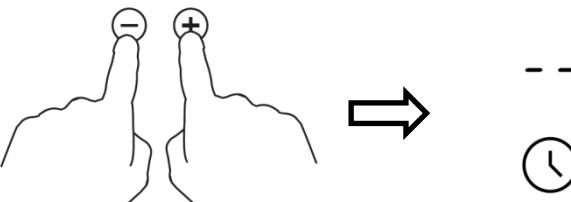
<p>Touchez la minuterie. Elle se met à clignoter.</p> <p>Réglez la minuterie en touchant le bouton « - » ou « + ». L'affichage des minutes se met à clignoter et s'affiche sur la minuterie.</p>	
<p>Lorsque vous touchez simultanément les boutons « - » et « + », la minuterie s'arrête et les minutes s'affichent « -- ».</p>	
<p>Une fois le temps programmé, il commence immédiatement à s'écouler. Le temps restant s'affiche et la minuterie clignote durant 5 secondes.</p>	
<p>Un bip retentit durant 30 secondes et la minuterie indique « -- » lorsque le temps programmé est écoulé.</p>	

Remarque :

- a) Touchez une fois le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour réduire ou augmenter le temps d'une minute.
- B) Maintenez le bouton « - » ou « + » de la minuterie enfoncé pour réduire ou augmenter le temps de 10 minutes.
- c) Lorsque le temps programmé dépasse 99 minutes, la minuterie retourne automatiquement à 0 minute.

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

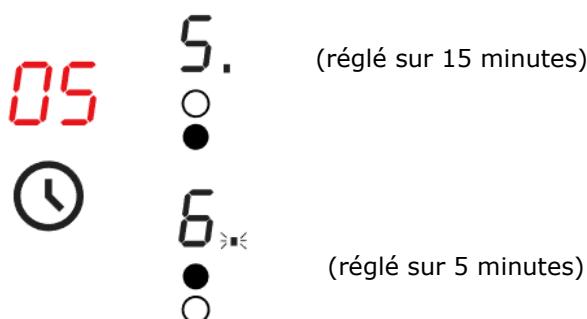
Programmer une zone de cuisson	
<p>Touchez la zone que vous souhaitez programmer.</p>	

Touchez le bouton de réglage du temps. Le temps affiché est de « 10 ».	
Réglez le temps en touchant le bouton « - » ou « + » de la minuterie.	
Lorsque vous touchez simultanément les boutons « - » et « + », la minuterie s'arrête et les minutes s'affichent « -- ».	
Une fois le temps programmé, il commence immédiatement à s'écouler. Le temps restant s'affiche et la minuterie clignote durant 5 secondes.	
Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

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

- a). Si vous souhaitez utiliser cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, la minuterie indique le temps le plus court.
(par exemple zone 1 : temps programmé de 5 minutes, zone 2 : temps programmé de 15 minutes, la minuterie affiche « 5 ».)

REMARQUE : Le point rouge à côté du bouton de réglage de la puissance clignote.



- b). Une fois le temps écoulé, la zone correspondante s'éteint. La minuterie affiche alors les nouvelles minutes et le point de la zone correspondante clignote.

10

5
●
○



H
●
○

- c). Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

H
●
○

Remarque :

- g) Le point rouge à côté du bouton de réglage de la puissance s'allume et indique que la zone a été sélectionnée.

6
●
○

H
●
○

- h) Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie vous devez recommencer à l'étape 1.
- i) La procédure de réglage de deux zones est la même que ci-dessus.

3.3.5 Protection contre la surchauffe

Un capteur de température surveille la température à l'intérieur de la plaque de cuisson en vitrocéramique.

Lorsqu'une température trop élevée est constatée, la plaque de cuisson en vitrocéramique s'éteint automatiquement.

3.3.6 Avertissement relatif à la chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson est en marche pendant un certain temps, cela crée de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de la chaleur résiduelle.

3.3.7 Durées de fonctionnement standard

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson. La plaque de cuisson s'arrête automatiquement lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps standard actionnant l'arrêt automatique sont repris dans le tableau suivant :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement standard (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Avertissements relatifs à la cuisson



Soyez prudents lorsque vous faites cuire des aliments à la poêle, car l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment lorsque vous utilisez le mode PowerBoost. Lorsque les températures sont extrêmement élevées, les huiles et les graisses s'enflamme ce qui présente un risque d'incendie important.

4.1 Conseils de cuisson

- Réduisez la température lorsque le contenu des casseroles et des poêles bout.
- Si vous utilisez un couvercle, le temps de cuisson diminue ce qui permet d'économiser de l'énergie, car le couvercle retient la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont suffisamment chauds.

4.1.1 Cuisson à l'eau, cuisson du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, c'est-à-dire à 85 °C. Quelques bulles se forment alors et remontent à la surface du liquide. Cette méthode permet de réaliser de délicieuses soupes et de bons plats mijotés, car elle permet aux arômes de se développer lentement sans surcuire les aliments. Il est conseillé de cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies à la farine en dessous du point de frémissement.
- Quelques cuissons, y compris la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter des réglages plus élevés pour permettre aux aliments de cuire dans le temps conseillé.

4.1.2 Saisir des steaks à la poêle

Pour saisir des steaks juteux et savoureux à la poêle :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante env. 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez une poêle.
3. Enduisez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez-y ensuite la viande.
4. Retournez une seule fois le steak. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude avant de le servir.

4.1.3 Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok ou une grande poêle compatible avec votre plaque de cuisson en vitrocéramique.
2. Préparer tous les ingrédients et les ustensiles. Cette méthode de cuisson est très rapide.

- Si vous avez de grandes quantités à préparer, cuisez-les en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez-y deux cuillères à soupe d'huile.
 4. Commencez par faire cuire la viande. Mettez-la ensuite de côté et réservez-la au chaud.
 5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds, mais encore croquants, réduisez la température de la zone de cuisson. Remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
 6. Mélangez doucement les ingrédients afin qu'ils soient tous bien chauds.
 7. Servez immédiatement.

5. Réglages de température

Les réglages suivants sont uniquement communiqués à titre indicatif. Le réglage précis dépend de plusieurs facteurs, dont les casseroles utilisées et les quantités d'ingrédients à cuire. Testez vous-même votre plaque de cuisson en vitrocéramique afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de température	pour
1- 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer en douceur de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire frémir des liquides • réchauffer lentement des aliments
3- 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • faire frémir rapidement • faire cuire du riz
5- 6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7- 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • faire cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter des aliments • saisir à haute température • faire bouillir de la soupe • faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, traces, taches d'aliments ou salissures ne contenant pas de sucre)	<ol style="list-style-type: none"> Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !). Essuyez et séchez le verre avec un chiffon de cuisine ou du papier absorbant propre. Rétablissez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, l'information « surface chaude » ne s'affiche pas, mais la zone de cuisson peut malgré tout être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. Les éponges métalliques, quelques éponges à récurer en nylon et les produits à récurer peuvent griffer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit nettoyant ou l'éponge à récurer convient. Ne laissez jamais des résidus de produit nettoyant sur la plaque de cuisson : cela peut faire des taches sur le verre.
Taches de graisse incrustées, aliments fondus et liquides contenant du sucre sur le verre	<p>Éliminez-les au plus vite avec une spatule, un pelle à poêle ou un grattoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique. Attention aux zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. Maintenez la lame ou l'appareil dans un angle de 30° et grattez la salissure sur une zone froide de la plaque de cuisson. Nettoyez la salissure avec un chiffon de cuisine ou du papier absorbant. Suivez les étapes 2 à 4 pour les « salissures quotidiennes sur le verre » 	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez les taches d'aliments fondus ou contenant du sucre aussi vite que possible. <p>Une fois refroidies sur le verre, elles seront difficiles à éliminer et peuvent même endommager définitivement la surface en verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> Risque de coupure : Lors du retrait du cache de sécurité, la lame extrêmement coupante du grattoir de plaque de cuisson est mise à nu. <p>Utilisez le grattoir avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.</p>

Salissures sur les éléments de commande tactile	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 2. Essuyez la salissure. 3. Essuyez les éléments de commande tactile avec une éponge propre et humide ou un chiffon. 4. Essuyez la surface avec du papier absorbant jusqu'à ce qu'elle soit totalement sèche. 5. Rétablissez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre seule. Les éléments de commande tactile risquent également de ne pas fonctionner tant qu'il y a encore du liquide dessus. <p>Veillez à sécher le panneau de commande tactile avant de remettre la plaque de cuisson en marche.</p>
---	--	---

7. Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	<p>Assurez-vous que la plaque de cuisson en vitrocéramique est bien raccordée au courant et est allumée.</p> <p>Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre quartier.</p> <p>Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.</p>
Les éléments de commande tactile ne réagissent pas.	Les éléments de commande tactile sont verrouillés.	Déverrouillez les éléments de commande tactile. Voir chapitre « Utilisation de votre plaque de cuisson en vitrocéramique » pour de plus amples informations.
Les éléments de commande tactile sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un fin film d'eau sur les éléments de commande ou vous utilisez toute la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les éléments de commande.	Assurez-vous que les éléments de commande tactile sont parfaitement secs et que vous n'utilisez que l'extrémité extérieure de votre doigt pour toucher les éléments de commande tactile.
Le verre est griffé.	Casseroles à bord coupant. Vous avez utilisé des éponges ou des produits à récurer inadaptés.	<p>Utilisez des casseroles avec un fond plat et lisse. Voir « choix des casseroles adaptées ».</p> <p>Voir « Entretien et nettoyage ».</p>

Certaines poèles produisent des crépitements et des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure des poèles (les couches en différents matériaux vibrent différemment).	C'est normal pour ce type de poèles et ce n'est pas le signe d'un défaut.
--	---	---

8. Encastrement

8.1 Choix des accessoires d'encastrement

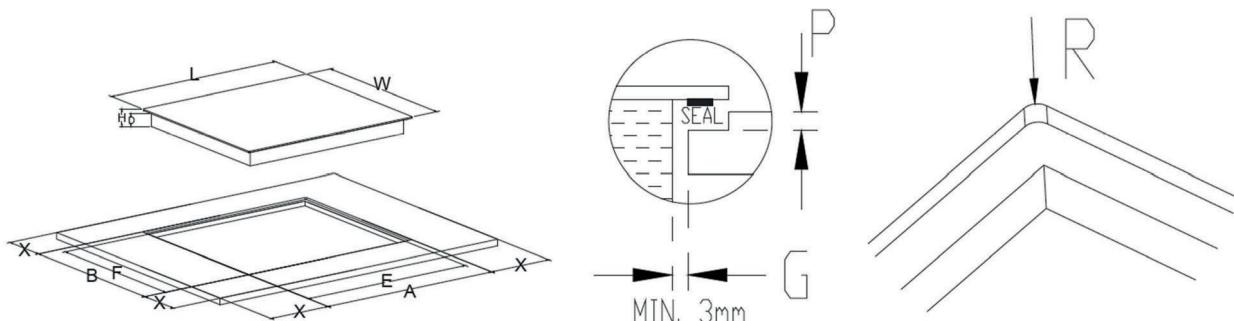
3. Découpez le plan de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'encastrement et l'utilisation de l'appareil, un espace d'au moins 50 mm doit être respecté tout autour de la découpe.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Pour éviter tout risque d'électrocution et les déformations importantes causées par la chaleur qui émane de la plaque de cuisson chaude, le matériau de votre plan de travail doit impérativement être non conducteur et résistant à la chaleur (le bois et d'autres matériaux fibreux ou hygroscopiques peuvent uniquement être utilisés pour le plan de travail s'ils ont été préalablement imprégnés).

Voir ci-dessous :



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

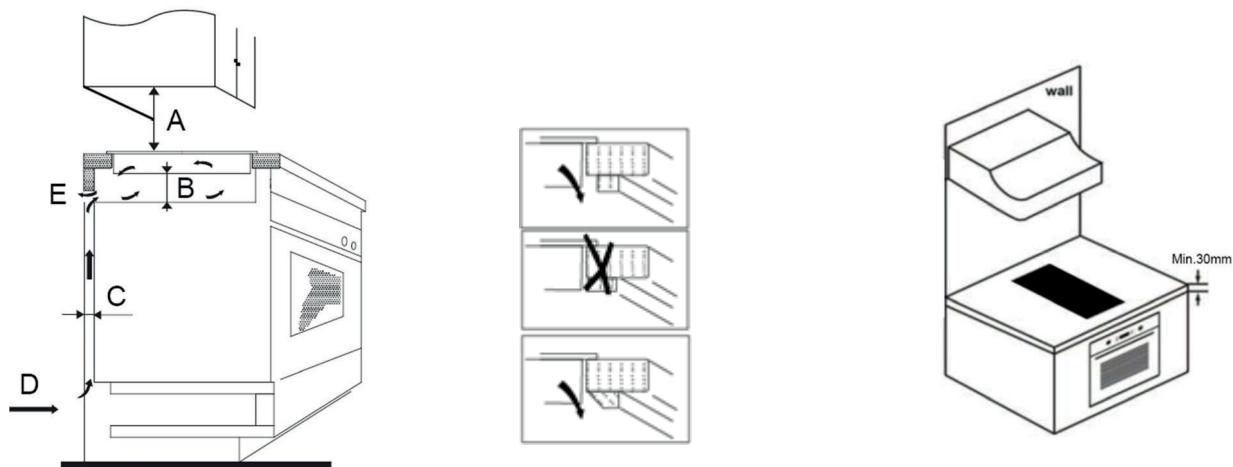


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288 mm	520 mm	268 mm	500 mm	65 mm	61 mm	292(+1/0) mm	524(+1-0) mm	Min. 50 mm	5,5 mm	7 mm

Veillez toujours à ce que la plaque de cuisson en vitrocéramique soit bien ventilée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bouchées. Assurez-vous que la plaque de cuisson en vitrocéramique soit en parfait état de marche. Voir ci-dessous :



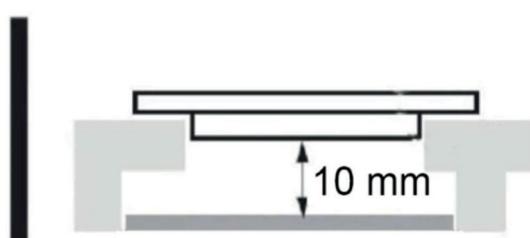
Remarque : La distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée entre l'appareil et la hotte qui se trouve au-dessus. Veuillez respecter les consignes du fabricant de la hotte.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
à vérifier avec le fabricant de la hotte	min. 50	min. 20	Arrivée d'air	550 x 30mm

AVERTISSEMENT : veiller à une ventilation suffisante

Veillez toujours à ce que la plaque en vitrocéramique soit bien ventilée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bouchées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond chaud de la plaque de cuisson en vitrocéramique ou une décharge électrique inattendue lors de l'utilisation, il est nécessaire de fixer un cache avec des vis à une distance d'au moins 10 mm du fond de la plaque de cuisson.





Des orifices d'aération sont répartis sur la face extérieure de la plaque de cuisson. Après l'installation de la plaque de cuisson, ceux-ci ne peuvent EN AUCUN CAS être bouchés par le plan de travail.

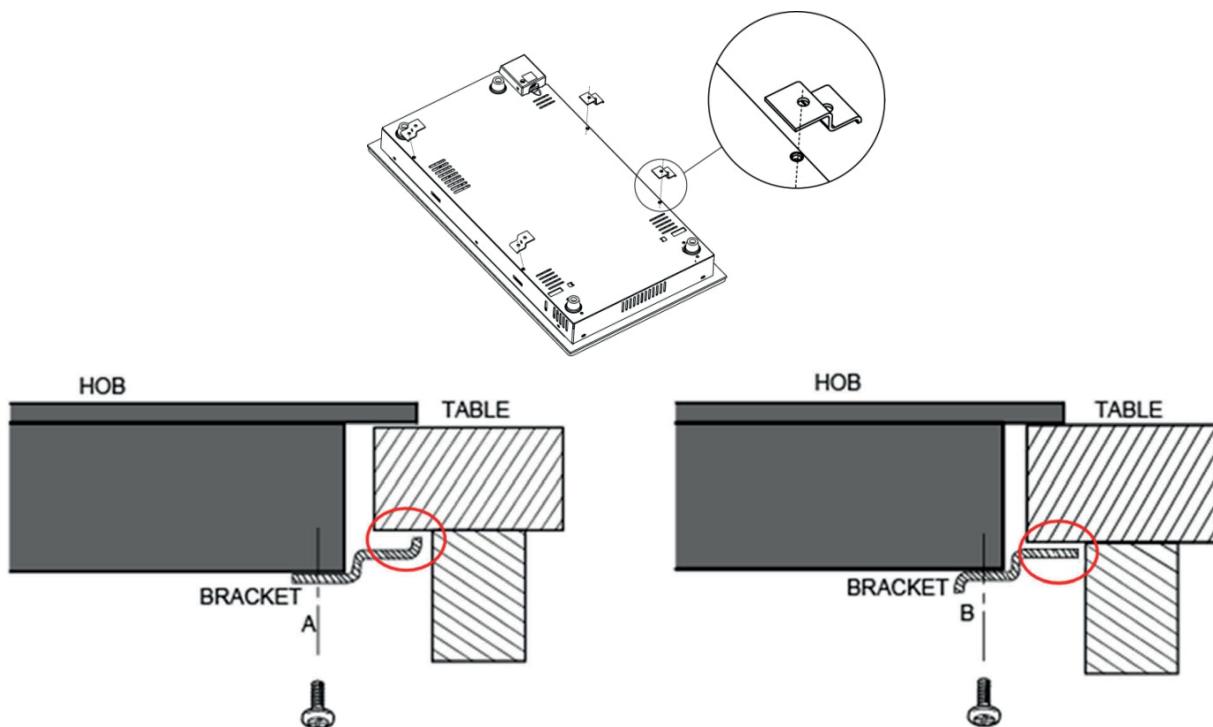


- ⑩ Veuillez noter que la colle utilisée pour lier le bois ou le plastique dans votre meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C sous peine de voir les différentes couches se désolidariser.
- ⑩ La paroi arrière tout comme les surfaces adjacentes doivent donc résister à une température de 90 °C.

8.3 Avant de positionner les équerres de fixation

Posez l'unité sur une surface solide et plane (utilisez l'emballage). N'exercez pas de force sur les éléments de commande qui dépassent de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson au plan de travail en vissant quatre équerres sur le fond de la plaque de cuisson une fois la plaque encastrée (cf. schéma). Tenez compte des différentes épaisseurs du plan de travail lors du positionnement des équerres de fixation.





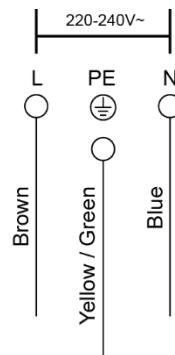
Après l'encastrement, l'équerre de fixation ne peut en aucun cas être en contact avec l'intérieur du plan de travail (cf. schéma).

8.3 Mesures de précaution

1. La plaque de cuisson en vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous pouvons vous donner les coordonnées de spécialistes. N'effectuez jamais vous-même ces travaux.
2. La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être installée à côté d'appareils réfrigérants, de lave-vaisselle et de séchoirs.
3. La plaque de cuisson en vitrocéramique doit être installée de manière à ce qu'une bonne diffusion de la chaleur et donc un bon fonctionnement soient garantis.
4. Le mur et la zone qui chauffe au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
5. Afin d'éviter tout dommage, la couche en sandwich et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.
7. Cette plaque de cuisson en vitrocéramique peut uniquement être raccordée à un bloc d'alimentation avec une impédance de 0,427 ohm. Le cas échéant, contactez votre fournisseur d'énergie pour obtenir de plus amples informations relatives à l'impédance.

8.4 Raccordement de la plaque de cuisson au courant

Le raccordement électrique doit être effectué conformément à la norme correspondante ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire. Le type de raccordement est représenté ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, veuillez vous adresser à un technicien du service après-vente qui dispose des outils nécessaires pour éviter tout accident.
2. Si l'appareil est directement raccordé au courant, un disjoncteur unipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
3. Le technicien doit s'assurer que l'appareil est correctement raccordé au courant et que les consignes de sécurité sont respectées.
4. Le câble ne doit pas être tordu ou écrasé.
5. Le câble doit être régulièrement contrôlé et peut uniquement être remplacé par une personne qualifiée.



Le dessous et le câble d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont plus accessibles après l'installation



ÉLIMINATION : L'appareil ne peut en aucun cas être jeté dans les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'un traitement particulier.

Cet appareil est soumis à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement éliminé, vous contribuez à éviter les risques pour l'environnement et la santé humaine que peut entraîner une élimination non conforme.

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

Cet appareil doit être éliminé de manière particulière. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez vous adresser à votre commune, à votre société d'élimination des déchets ou au magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez vous adresser à votre commune, à votre société d'élimination des déchets ou au magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Inhoud

1. Voorwoord	70
1.1 Veiligheidsaanwijzingen	70
1.2 Installatie.....	70
1.2.1 Gevaar van een elektrische schok	70
1.2.2 Snijgevaar	70
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies.....	70
1.3 Bediening en onderhoud	72
1.3.1 Gevaar van een elektrische schok	72
1.3.2 Gezondheidsrisico	72
1.3.3 Gevaar door hete oppervlakken	72
1.3.4 Snijgevaar	73
1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies.....	73
2. Productintroductie	75
2.1 Bovenaanzicht	75
2.2 Bedieningsveld.....	75
2.3 Productinformatie	75
2.4 Werkingsprincipe	75
2.5 Voor gebruik van uw nieuwe keramische kookplaat.....	76
2.6 Technische specificatie	76
3. Bediening van het product.....	76
3.1 Touch-bedieningselementen	76
3.2 De keuze van het juiste kookgerei	76
3.3 Gebruik.....	77
3.3.1 Beginnen met koken	77
3.3.2 Koken beëindigen	78
3.3.3 Blokkeren van de bedieningselementen.....	79
3.3.4 Timer.....	79
3.3.5 Oververhittingsbeveiliging	82
3.3.6 Waarschuwing voor restwarmte	82
3.3.7 Standaardwerklijden	83
4. Aanwijzingen voor het koken	83
4.1 Kooktips.....	83
4.1.1 Aan de kook brengen, koken van rijst	83
4.1.2 Steaks scherp aanbraden	83
4.1.3 Aanbraden onder roeren	84
5. Temperatuurinstellingen	84
6. Verzorging en reiniging	84
7. Tips en tricks.....	86
8. Inbouw	87
8.1 Keuze van de inbouwtoebehoren	87
8.2 Voor het positioneren van de bevestigingshoezen	89
8.3 Voorzorgsmaatregelen.....	90
8.4 Aansluiting van de kookplaat op het stroomnet	90

1. Voorwoord

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie aandachtig, voor u uw kookplaat gebruikt.

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar van een elektrische schok

- Koppel het apparaat los van het lichtnet, voor u er werkzaamheden of onderhoudstaken aan uitvoert.
- Een effectieve aarding is onmisbaar en absoluut noodzakelijk.
- Veranderingen aan de huisinstallatie mogen alleen door een opgeleide elektricien worden uitgevoerd.
- De veronachtzaming van deze instructies kan tot een elektrische schok of zelfs tot de dood leiden.

1.2.2 Snijgevaar

- Voorzichtig - de randen zijn scherp.
- Een veronachtzaming van de voorzorgsmaatregelen kan tot verwondingen en snijwonden leiden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding zorgvuldig door, voor u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking aan de verantwoordelijken voor de installatie van het apparaat, omdat dit uw installatiekosten kan reduceren.
- Om een gevaar te vermijden, moet het apparaat conform deze montagehandleiding worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag alleen door een passend gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomcircuit met beveiligingsschakelaar, die een volledige scheiding van de stroomvoorziening mogelijk maakt.
- Een niet correcte installatie van het apparaat kan leiden tot het vervallen van alle garantie- of ansprakelijkheidsclaims.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of een instructie voor het veilige gebruik van het apparaat hebben gekregen en de daarmee verbonden gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen dit apparaat alleen onder toezicht reinigen en onderhouden.
- Is de netkabel beschadigd, moet hij door de fabrikant, zijn servicepartner of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen, om een gevaar te vermijden.
- **Waarschuwing:** Als het oppervlak is beschadigd, schakelt u het apparaat uit, om bij kookplaten van glaskeramiek of vergelijkbaar materiaal een elektrische schok door spanningvoerende delen te vermijden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Gebruik voor de reiniging van uw kookplaat geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet voorzien voor de bediening via een externe timer of een separate afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Geen voorwerpen op de kookvlakken leggen.
- Het kookproces moet worden bewaakt. Ook een kortdurend kookproces moet voortdurend worden bewaakt.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en een brand veroorzaken. Probeer NOoit, een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken af.

1.3 Bediening en onderhoud

1.3.1 Gevaar van een elektrische schok

- Kook niet op een kapot of beschadigd kookveld. Als de kookvlakken breken of scheuren, schakelt u het apparaat direct aan het stroomnet (wandschakelaar) uit en neemt u contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Ontkoppel de kookplaat van het stroomnet, voor u het reinigt of onderhoudt.
- De veronachtzaming van deze instructies kan tot een elektrische schok of zelfs tot de dood leiden.

1.3.2 Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de normen voor elektromagnetische veiligheid.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (bijvoorbeeld insulinepompen) moeten echter voor gebruik van dit apparaat overleggen met hun arts of de fabrikant van het implantaat, om te verzekeren, dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.
- De veronachtzaming van deze instructies kan tot een elektrische schok of tot de dood leiden.

1.3.3 Gevaar door hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat zo heet, dat ze brandwonden kunnen veroorzaken.
- Laat uw lichaam, uw kleding of andere voorwerpen (behalve geschikt kookgerei) zolang niet met het kookveld in aanraking komen, tot het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De grepen van kookgerei kunnen heet zijn. Let erop, dat de grepen van het kookgerei niet in andere kookzones steken. Houd de grepen buiten het bereik van kinderen.
- De veronachtzaming van deze instructies kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

1.3.4 Snijgevaar

- Bij het verwijderen van de afdekking wordt het vlijmscherpe mes van de kookplaatsscraper blootgelegd. Gebruik het met uiterste voorzichtigheid, bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Een veronachtzaming van de voorzorgsmaatregelen kan tot verwondingen of snijwonden leiden.

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd, wanneer het in bedrijf is. Wanneer potten of pannen overkoken, veroorzaakt dit rook en spatten die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslagruimte.
- Laat nooit voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op het apparaat achter.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen (bijvoorbeeld creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijvoorbeeld computers, mp3-spelers) in de buurt van het apparaat, omdat ze door zijn elektromagnetische veld kunnen worden beïnvloed.
- Gebruik uw apparaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de ruimte.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd zoals in deze handleiding beschreven uit (d.w.z. met de touch-bedieningselementen). Vertrouw niet op de kookgereidetectie, om de kookzones uit te schakelen.
- Laat geen kinderen met het apparaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voor kinderen interessante voorwerpen in kasten boven het apparaat. Kinderen, die op de kookplaat klimmen, kunnen zwaar worden verwond.
- Laat kinderen niet alleen of onbewaakt in het bereik, waarin het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een beperking, die hun vermogen voor gebruik van het apparaat beperkt, moet door een verantwoordelijke en competente persoon worden geïnstrueerd in de bediening van het apparaat. Deze moet zich ervan overtuigen, dat het kind resp. de personen met een beperking het apparaat zonder gevaar

voor zichzelf of de omgeving kan gebruiken.

- Repareer of vervang geen delen van het apparaat, tenzij dit in de gebruiksaanwijzing uitdrukkelijk wordt aangeraden. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd.
- Plaats geen zware voorwerpen op de kookplaat.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen kookgerei met scherpe randen. Trek het kookgerei niet over de kookplaat, omdat dit het glas kan krassen.
- Gebruik voor de reiniging van uw kookvlakken geen schuurmiddel of andere scherp schurende reinigingsmiddelen, omdat deze het inductieglas kunnen krassen.
- Dit apparaat is voorzien voor gebruik in de huishouding en soortgelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door gasten in hotels, motels en andere herbergen; - inrichtingen met overnachting en ontbijt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet.
- De verwarmingselementen mogen niet worden aangeraakt.
- Kinderen onder 8 jaar moeten voortdurend bewaakt of uit de buurt gehouden worden.

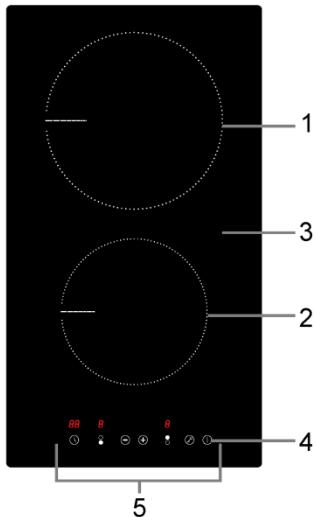
Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

Lees deze handleiding / dit installatiehandboek grondig door, om te begrijpen, hoe u uw keramische kookplaat correct installeert en bedient. Lees voor de installatie het gedeelte „Installatie“.

Lees voor gebruik alle veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze bedienings- en installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

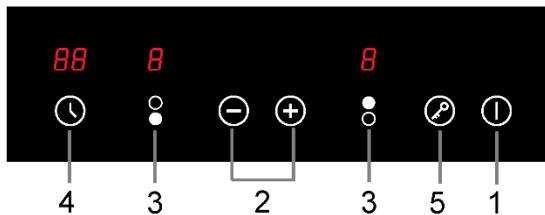
2. Productintroductie

2.1 Bovenaanzicht



- 1. Zone met max. 1800 W
- 2. Zone met max. 1200 W
- 3. Glasplaat
- 4. AAN / UIT
- 5. Bedieningsveld

2.2 Bedieningsveld



- 1. AAN/UIT-besturing
- 2. Vermogensregelaar / timerinstelling
- 3. Besturing van de verwarmingszones
- 4. Timer
- 5. Toetsenblokkering

2.3 Productinformatie

De keramische kookplaat kan dankzij de weerstandsverwarming, het microcomputergestuurde bedieningsveld en de verschillende vermogensniveaus voldoen aan de meest uiteenlopende keukeneisen en is daarmee de ideale keuze voor moderne gezinnen.

De keramische kookplaat kan individueel aan de klant worden aangepast. De kookplaat heeft een veilig en betrouwbaar vermogen, zodat u ten volle kunt genieten van uw leven.

2.4 Werkingsprincipe

Deze keramische kookplaat beschikt over een weerstandsverwarming. Het uitgangsvermogen kan met de touch-bedieningselementen worden ingesteld.

2.5 Voor gebruik van uw nieuwe keramische kookplaat

- Lees deze handleiding en let met name op het gedeelte „Veiligheidsaanwijzingen“.
- Verwijder de beschermfolie van uw keramische kookplaat.

2.6 Technische specificatie

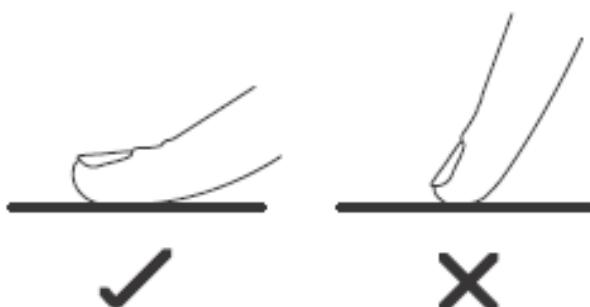
Kookveld	5RZ34410
Kookzones	2 zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60 Hz
Elektrisch vermogen	3000 W
Productafmetingen D×B×H (mm)	288 X 520 X 55
Inbouwmaten A×B (mm)	268 X 500

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we voortdurend streven naar verbetering van onze producten, kunnen we specificaties en ontwerpen zonder kennisgeving wijzigen.

3. Bediening van het product

3.1 Touch-bedieningselementen

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- U hoort iedere keer dat een aanraking wordt geregistreerd, een piepton.
- Zorg ervoor, dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door voorwerpen (bijvoorbeeld vaatwerk of een doek) zijn bedekt. Reeds een dunne waterfilm kan de bediening bemoeilijken.

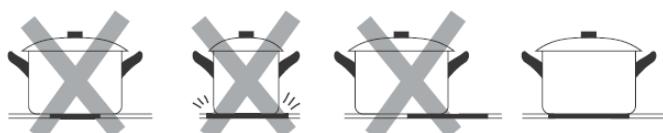


3.2 De keuze van het juiste kookgerei

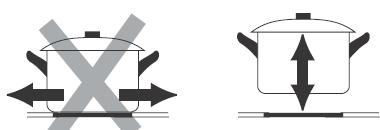
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Let erop, dat de bodem van uw kookgerei recht is, plat op het glas ligt en dezelfde maat heeft als de kookzone. Centreer uw kookgerei altijd op de kookzone.



Haal het kookgerei altijd van de keramische kookplaat. Schuif het er niet over, omdat het anders het glas kan krassen.

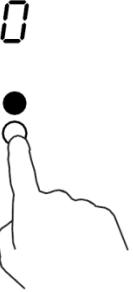
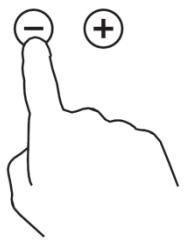


3.3 Gebruik

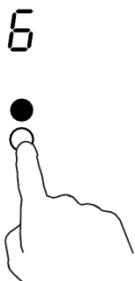
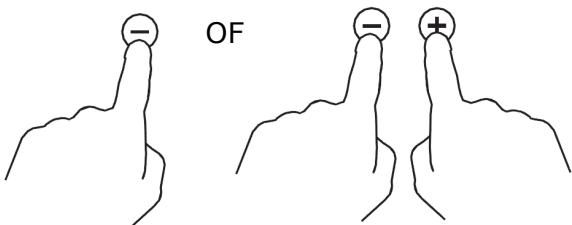
3.3.1 Beginnen met koken

Na het inschakelen klinkt de pieptoon éénmaal, alle indicaties branden voor 1 seconde en doven dan, wat aangeeft, dat de keramische kookplaat naar de stand-by-modus is gewisseld.

Raak de AAN/UIT-besturing aan. Alle indicaties geven „-“ aan.	
Plaats geschikt kookgerei op de kookzone, die u wilt gebruiken. • Let erop dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	

Raak de kookzonebesturing aan.	
Kies een temperatuurinstelling, door de regelaar „-“ of „+“ aan te raken. • Wanneer u binnen 1 minuut geen temperatuurinstelling kiest, schakelt de keramische kookplaat zich automatisch uit. Dan moet u opnieuw bij stap 1 beginnen. • U kunt de temperatuurinstelling tijdens het kookproces op elk moment veranderen. • Wanneer u één van deze toetsen gedrukt houdt, wordt de waarde naar boven of beneden aangepast.	

3.3.2 Koken beëindigen

Raak de besturing van de kookzone, die u wilt uitschakelen aan.	
Schakel de kookzone uit, door naar beneden naar „0“ te scrollen of de regelaar „-“ en „+“ gelijktijdig aan te raken.	
Schakel de volledige kookplaat uit, door de knop AAN/UIT aan te raken.	



Pas op voor hete oppervlakken

„H“ geeft aan, welke kookzone te heet is om aan te raken. De „H“ verdwijnt, als het oppervlak tot een ongevaarlijke temperatuur is afgekoeld. Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie, wanneer u de pannen of potten warm wilt houden. In dit geval kunt u de nog hete kookplaat gebruiken.

H



3.3.3 Blokkeren van de bedieningselementen

- U kunt de bedieningselementen blokkeren tegen onbedoeld gebruik (bijvoorbeeld kinderen, die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Als de bedieningselementen geblokkeerd zijn, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-besturing gedeactiveerd.

Bedieningselementen blokkeren	
Raak de toetsenblokkering aan.	De timer geeft „Lo“ aan.
Bedieningselementen deblokkeren	
Zorg ervoor, dat het kookveld is ingeschakeld. Houd de toetsenblokkering een poosje ingedrukt.	



Wanneer het kookveld is geblokkeerd, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN-/UIT-schakelaar ① gedeactiveerd. U kunt het kookveld met de AAN-/UIT-schakelaar ① in geval van nood op elk moment uitschakelen, maar u moet het in de volgende stap ontgrendelen.

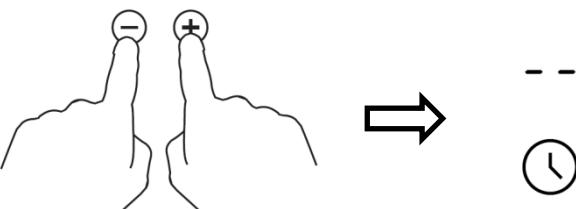
3.3.4 Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- Als minutenaanduiding. In dit geval schakelt de timer geen kookzone uit, als de ingestelde tijd is afgelopen.
 - U kunt instellen, dat één of meer kookzones na afloop van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.
- De maximale tijd van de timer bedraagt 99 minuten.

Gebruik van timer als minutenaanduiding

Wanneer u geen kookzone selecteert

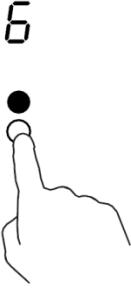
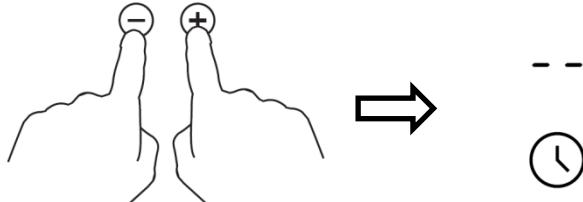
Zorg ervoor dat het kookveld is ingeschakeld. Opmerking: U kunt de minutenaanduiding ook gebruiken, wanneer u geen kookzone selecteert.	
Raak de timer aan. Hij begint te knipperen. Stel de timer in, door „-“ of „+“ aan te raken. De minutenaanduiding begint te knipperen en verschijnt op de timeraanduiding.	
Wanneer u „-“ en „+“ gelijktijdig aanraakt, wordt de timer afgebroken en in de minutenaanduiding verschijnt „--“.	
Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk. Op de weergave verschijnt de resterende tijd en de timeraanduiding knippert 5 seconden lang.	
De piepton klinkt 30 seconden lang en de timer geeft „- -“ aan, als de ingestelde tijd is afgelopen.	

Opmerking:

- a) Raak eenmaal de regelaar „-“ of „+“ van de timer aan, om hem met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- b) Houd de regelaar „-“ of „+“ van de timer gedrukt, om hem met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- c) Als de insteltijd 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

d) Instellen van de timer voor het uitschakelen van één of meer kookzones

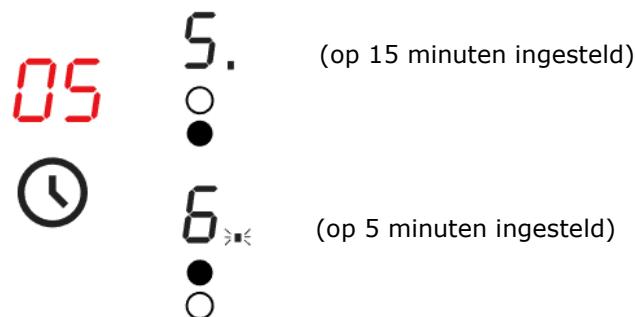
Eén kookzone instellen

Raak de zone aan, die u wilt instellen.	
Raak de tijdsbesturing aan. De tijdsaanduiding geeft „10“ aan.	
Stel de tijd in, door de regelaar „-“ of „+“ van de timer aan te raken.	
Wanneer u „-“ en „+“ samen aanraakt, wordt de timer afgebroken en in de minutenaanduiding verschijnt „--“.	
Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk. Op de weergave verschijnt de resterende tijd en de timer knippert gedurende 5 seconden.	
Na afloop van de kooktijd wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.	

Instellen van de timer voor het uitschakelen van meer dan één kookzone

- a). Wanneer meer dan één kookzone deze functie gebruikt, geeft de timer de kortste tijd aan.
(bijv. zone 1: insteltijd van 5 minuten, zone 2: insteltijd van 15 minuten,
de timeraanduiding toont „5“.)

OPMERKING: De rode punt naast de vermogensregelaar knippert.



- b). Na afloop van de timer schakelt de betreffende zone uit. Dan wordt de nieuwe minutentimer weergegeven en de punt van de betreffende zone knippert.



- c). Na afloop van de kooktijd wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Opmerking:

- j) De rode punt naast de vermogensregelaar licht op en geeft aan, dat de zone is geselecteerd.



- k) Wanneer u na het instellen van de timer de tijd nogmaals wilt veranderen, moet u met stap 1 beginnen.
l) De methode voor het instellen van twee zones is hetzelfde als boven beschreven.

3.3.5 Oververhittingsbeveiliging

Een temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de keramische kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt vastgesteld, stopt de keramische kookplaat automatisch de werking.

3.3.6 Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat enige tijd in bedrijf is, ontstaat restwarmte. De letter „H“ verschijnt,

om u te waarschuwen voor de restwarmte.

3.3.7 Standaardwerkijken

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt, wanneer u vergeet, een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden zijn in de volgende tabel vermeld:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkijd (in uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Aanwijzingen voor het koken



Wees voorzichtig bij het braden, omdat olie en vet zeer snel opwarmen, vooral wanneer u powerboost-modus gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vetten spontaan, was een serieus brandgevaar vertegenwoordigt.

4.1 Kooktips

- Wanneer de inhoud van potten en pannen kookt, reduceert u de temperatuurinstelling.
- Wanneer u een deksel gebruikt, verlaagt dit de kooktijd en bespaart energie, omdat het deksel de warmte tegenhoudt.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet, om de kooktijd te verkorten.
- Begin met de koken op een hoog niveau en reduceer het niveau, als de levensmiddelen voldoende zijn verwarmd.

4.1.1 Aan de kook brengen, koken van rijst

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, bij ongeveer 85 °C, wanneer er slechts af en toe belletjes naar de oppervlakte van het kookvocht stijgen. Met deze methode kunt u kostelijke soepen en stoofschotels bereiden, omdat de aroma's zich langzaam ontwikkelen en zonder dat het voedsel te gaar wordt. U moet ook sauzen op basis van eieren en ingedikte bloemsausen onder het kookpunt koken.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, kunnen een iets hogere instelling vereisen, omdat de levensmiddelen in de aanbevolen tijd kan worden gekookt.

4.1.2 Steaks scherp aanbraden

Voor het aanbraden van sappige, smakelijke steaks:

1. Laat het vlees voor het koken ca. 20 minuten bij kamertemperatuur staan.
2. Verwarm een zware pan.
3. Bestrijk beide zijden van de steak met olie. Doe een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en vervolgens het vlees.
4. Keer de steak bij het braden slechts één keer. De exacte baktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en het gewenste kookpunt. De tijden kunnen variëren van ca. 2 - 8 minuten per zijde. Druk op de steak, om in te schatten, hoe doorbakken hij is. Hoe vaster het aanvult, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de steak voor het serveren enkele minuten op een warm bord rusten.

4.1.3 Aanbraden onder roeren

1. Kies een wok met vlakke bodem die compatibel is met het keramische veld of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten en gebruiksvoorwerpen bij de hand. Het aanbraden onder roeren moet snel gebeuren. Wanneer u grote hoeveelheden kookt, kookt u de gerechten in meerdere kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en doe er twee eetlepels olie in.
4. Braad eerst het vlees. Zet het vervolgens opzij en houd het warm.
5. Braad de groente onder roeren aan. Wanneer de groente heet, maar nog knapperig is, zet u de kookzone op een lager niveau. Leg het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om, zodat ze goed worden doorgewarmd.
7. Server de gerechten direct.

5. Temperatuurinstellingen

De volgende instellingen zijn alleen richtwaarden. De exacte instelling hangt af van meerdere factoren, waaronder uw kookgerei en de door u gekookte hoeveelheid aan ingrediënten. Experimenteer met de keramische kookplaat, om de instellingen te vinden, die het best bij u passen.

Temperatuurinstellingen	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtige verhitting van kleine hoeveelheden voedsel• smelten van chocolade, boter en levensmiddelen, die snel aanbranden• voorzichtig sudderen• langzame verhitting
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• snel sudderen• Koken van rijst
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteren• Noedels koken
9	<ul style="list-style-type: none">• Aanbraden onder roeren• scherp aanbraden• Soep aan de kook brengen• Water koken

6. Verzorging en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!

Dagelijkse verontreinigingen op het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van levensmiddelen of niet-suikerhoudende verontreinigingen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger op, terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Veeg en droog het glas met een schone theedoek of keukenrol af. 4. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de stroomvoorziening van de kookplaat is uitgeschakeld, wordt de informatie „Hete oppervlakken“ niet weergegeven, de kookzone kan echter desondanks nog heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Staalsponzen, sommige nylon schuursponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket, om te controleren, of uw reiniger of schuurspons geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten op de kookvlakken achter: Het glas kan daardoor vlekkerig worden.
Vetbranden, gesmolten levensmiddelen en suikerhoudende vloeistoffen op het glas	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel, spaan of scheermeskrabber die geschikt is voor glazen keramische kookoppervlakken. Voorzichtig bij hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat uit. 2. Houd het krabmes of het apparaat in een hoek van 30° en krab de vervuiling in een koel bereik van het kookveld. 3. Reinig de vervuiling met een theedoek of keukenrol. 4. Voer de stappen 2 tot 4 voor „dagelijkse verontreinigingen op het glas“ uit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende levensmiddelen zo snel mogelijk. <p>Wanneer ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijgevaar: Bij het inschuiven van de veiligheidsafdekking wordt het vlijmscherpe krabmes van de kookplaatkrabber blootgelegd. <p>Gebruik de kookplaatkrabber met uiterste voorzichtigheid en bewaar hem altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.</p>
Verontreinigingen op de touch-bedieningselementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat uit. 2. Veeg de verontreiniging weg. 3. Veeg de touch-bedieningselementen met een schone, vochtige spons of doek af. 4. Veeg het oppervlak met keukenrol volledig droog. 5. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan daarbij piepen en zichzelf uitschakelen. Ook de touch-bedieningselementen functioneren mogelijk niet, zolang zich er nog vloeistof op bevindt. <p>Let erop, dat u de touch-bereik droog wist, voor u de kookplaat weer inschakelt.</p>

7. Tips en tricks

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor, dat de keramische kookplaat aan het stroomnet aangesloten en ingeschakeld is. Controleer, of er stroomuitval in uw huis of uw omgeving is. Wanneer u alles hebt gecontroleerd en het probleem nog steeds bestaat, belt u een gekwalificeerde technicus.
De touch-bedieningselementen reageren niet.	De touch-bedieningselementen zijn geblokkeerd.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie het gedeelte „Gebruik van uw keramische kookplaat“ voor meer informatie.
De touch-bedieningselementen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een lichte waterfilm op de bedieningselementen aanwezig zijn of u gebruikt uw gehele vingertop, wanneer u de bedieningselementen aanraakt.	Wees er zeker van, dat het bereik van de touch-bedieningselementen droog is en dat u alleen de uiterste punt van uw vinger gebruikt voor het bedienen van de touch-bedieningselementen.
Het glas is gekrast.	Scherp kookgerei. Er werden ongeschikte, schurende pannenreinigers of schoonmaakmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie "De keuze van het juiste kookgerei". Zie „Verzorging en reiniging“.
Sommige pannen maken knetterende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de opbouw van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	Dit is voor dit type van kookgerei normaal en duidt niet op een fout.

8. Inbouw

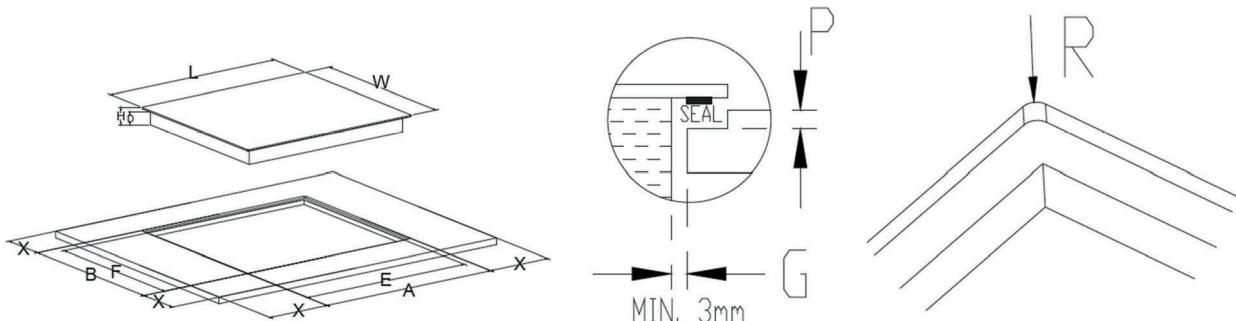
8.1 Keuze van de inbouwtoebehoren

4. Zaag het werkvlak uit conform de in de tekening aangegeven maten. Voor de inbouw en het gebruik moet rondom de uitsnijding een tussenruimte van minstens 50mm worden gehouden.

Let erop, dat de dikte van het werkblad minstens 30 mm bedraagt. Kies, ter vermindering van een elektrische schok en grotere vervormingen als gevolg van de van de hete kookplaat uitgaande warmtestraling uitsluitend niet-leidend en hittebestendig werkbladmateriaal (hout en vergelijkbare vezelachtige of hygroscopische materialen mogen alleen in geïmpregneerde vorm als werkbladmateriaal worden gebruikt). Zoals hierna weergegeven:



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

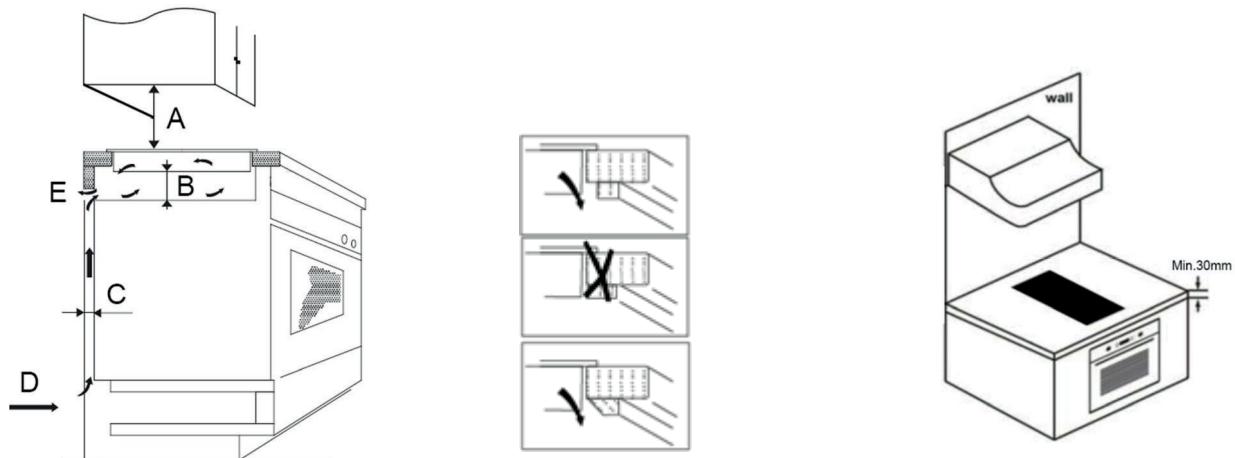


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1/0)mm	Min. 50mm	5,5mm	7mm

Let er onder alle omstandigheden op, dat de keramische kookplaat altijd goed geventileerd is en luchtin- en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor, dat de keramische kookplaat zich in een storingsvrije gebruikstoestand bevindt. Zoals hierna weergegeven:



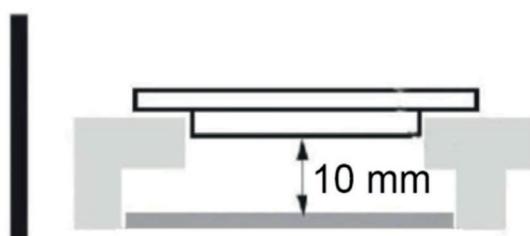
Opmerking: Tussen het apparaat en een erboven aangebrachte afzuigkap moet de door de fabrikant van de kap aangegeven veiligheidsafstand worden gehouden. Neem de aanwijzingen van de fabrikant van de kap in acht.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
met de fabrikant van de kap controleren	min. 50	min. 20	Luchtinlaat	550 x 30mm

WAARSCHUWING: voor voldoende ventilatie zorgen

Let erop, dat de keramische kookplaat altijd goed geventileerd is en luchtin- en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om een onopzettelijke aanraking van de hete bodem van de kookplaat of een onverwachte elektrische schok bij het gebruik te vermijden, is het vereist, op minstens 10 mm afstand van de bodem van de kookplaat met schroeven een inzet te bevestigen.



Over de buitenkant van de kookplaat zijn ventilatieopeningen verdeeld. Deze mogen na het plaatsen van de kookplaat IN GEEN GEVAL worden geblokkeerd door het werkblad.

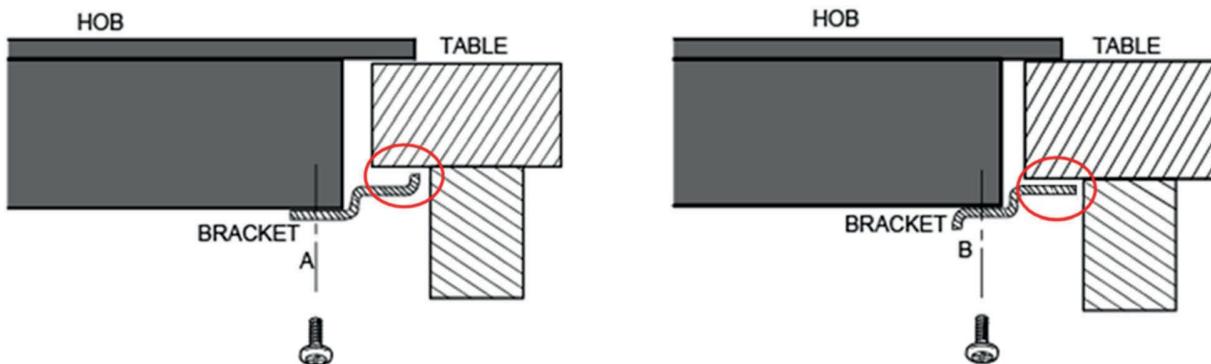
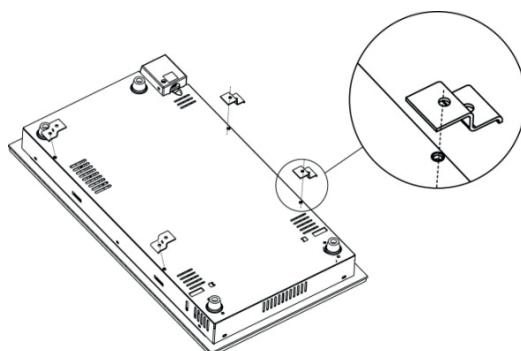


-
- 10 Let erop, dat de voor het verbinden van hout of kunststof in uw meubel gebruikte lijm, bestand moet zijn tegen temperaturen van minstens 150 °C, omdat anders het gevaar bestaat, dat de lagen van elkaar loskomen.
 - 10 De achterwand moet daarom net de aangrenzende en omringende oppervlakken temperaturen van 90 °C weerstaan.
-

8.4 Voor het positioneren van de bevestigingshoeken

Leg de eenheid op een stabiel, recht oppervlak (gebruik de verpakking). Oefen geen geweld uit op de uit de kookplaat stekende bedieningselementen.

Bevestig de kookplaat aan het werkblad, door na de inbouw vier hoeken aan de bodem van de kookplaat vast te schroeven (vgl. afbeelding). Bij de positionering van de bevestigingshoeken moet rekening worden gehouden met de verschillende diktes van het werkblad.





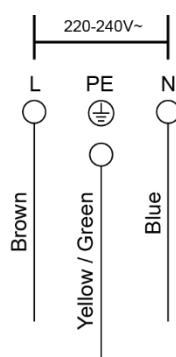
Na de inbouw mag de bevestigingshoek onder geen voorwaarde de binnenzijden van het werkblad aanraken (vgl. afbeelding).

8.3 Voorzorgsmaatregelen

1. De installatie van de keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici worden uitgevoerd. Wij kunnen u in contact brengen met vakmensen. Voer deze werkzaamheden nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet naast koelkasten, vaatwassers en roterende drogers worden gemonteerd.
3. De keramische kookplaat moet zo worden geïnstalleerd, dat een goede warmtestraling en daarmee zijn betrouwbaarheid gegarandeerd is.
4. De wand en de verwarmingszone boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
5. Om beschadigingen te vermijden, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.
6. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
7. Deze keramische kookplaat mag alleen aan een netadapter met een impedantie van 0,427 ohm aangesloten worden. Neem indien nodig contact op met uw leverancier, om verdere informatie over de impedantie te ontvangen.

8.4 Aansluiting van de kookplaat op het stroomnet

De aansluiting van de stroomvoorziening moet conform de overeenkomstige norm of een eenpolige scheidingsschakelaar gebeuren. De soort aansluiting is hierna weergegeven.



1. Wanneer de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit door een klantenservice-technicus met de juiste gereedschappen worden uitgevoerd, om ongelukken te vermijden.
2. Wordt het apparaat direct op het stroomnet aangesloten, moet een omnipolaire scheidingsschakelaars met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
3. De technicus moet waarborgen, dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en de veiligheidsvoorschriften zijn aangehouden.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerde persoon vervangen worden.



De onderkant en de netkabel van de kookplaat zijn na de installatie niet toegankelijk.



VERWIJDERING: Het apparaat mag niet via het huishoudelijk afval worden afgevoerd, maar moet aan een gescheiden verwerking worden toegevoerd.

Dit apparaat is gekenmerkt volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG voor oude elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Wanneer u ervoor zorgt, dat dit apparaat correct wordt afgevoerd, draagt u ertoe bij, mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid, die kan ontstaan wanneer het verkeerd wordt afgevoerd, te vermijden.

Het symbool op het product geeft aan, dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Dit apparaat moet op de juiste wijze worden afgevoerd. Neem, voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, contact op met uw gemeente, uw verwijderaar van huishoudelijk afval of het bedrijf, waar u het hebt gekocht.

Neem, voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, contact op met uw gemeente, uw verwijderaar van huishoudelijk afval of het bedrijf, waar u het hebt gekocht.

Contenuto

1. Premessa	94
1.1 Avvertenze per la sicurezza.....	94
1.2 Installazione	94
1.2.1 Pericolo di scossa elettrica.....	94
1.2.2 Pericolo di taglio	94
1.2.3 Importanti avvertenze per la sicurezza.....	94
1.3 Esercizio e manutenzione	96
1.3.1 Pericolo di scossa elettrica.....	96
1.3.2 Pericolo per la salute	96
1.3.3 Pericolo a causa di superfici scottanti	96
1.3.4 Pericolo di taglio	97
1.3.5 Importanti avvertenze per la sicurezza.....	97
2. Introduzione al prodotto	99
2.1 Vista dall'alto	99
2.2 Pannello di comando	99
2.3 Informazioni sul prodotto.....	99
2.4 Princípio di funzionamento	99
2.5 Prima dell'uso del vostro nuovo piano cottura in vetroceramica	100
2.6 Specifica tecnica.....	100
3. Comando del prodotto	100
3.1 Elementi di comando tattili	100
3.2 La scelta delle pentole di cottura giuste	101
3.3 Uso	101
3.3.1 Avvio della cottura	101
3.3.2 Fine della cottura	102
3.3.3 Blocco degli elementi di comando.....	103
3.3.4 Timer.....	103
3.3.5 Protezione da sovratemperatura.....	106
3.3.6 Avviso di calore residuo	106
3.3.7 Tempi di lavoro standard.....	107
4. Avvertenze per cucinare.....	107
4.1 Suggerimenti di cottura	107
4.1.1 Bollire, cuocere il riso	107
4.1.2 Scottare le bistecche	107
4.1.3 Saltare mescolando.....	107
5. Impostazioni di temperatura	108
6. Manutenzione e pulizia.....	108
7. Trucchi e suggerimenti.....	110
8. Incasso	111
8.1 Scelta dell'accessorio da incasso	111
8.2 Prima di posizionare l'angolo di fissaggio	113
8.3 Misure precauzionali	114
8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	114

1. Premessa

1.1 Avvertenze per la sicurezza

La vostra sicurezza conta. Leggere attentamente le presenti informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Pericolo di scossa elettrica

- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire lavori o operazioni di manutenzione.
- Una messa a terra efficiente è indispensabile e assolutamente necessaria.
- Le modifiche all'installazione domestica possono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza delle presenti avvertenze può causare una scossa elettrica o persino la morte.

1.2.2 Pericolo di taglio

- Attenzione agli spigoli vivi.
- L'inosservanza delle presenti misure precauzionali può causare lesioni e ferite da taglio.

1.2.3 Importanti avvertenze per la sicurezza

- Leggere accuratamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare il presente apparecchio.
- Non posizionare mai materiali o prodotti combustibili sul presente apparecchio.
- Mettere le presenti informazioni a disposizione del responsabile per l'installazione dell'apparecchio, in quanto questo potrebbe ridurre i vostri costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio va installato in conformità alle istruzioni di montaggio.
- Il presente apparecchio può essere installato e la messa a terra può essere eseguita solo da una persona opportunamente qualificata.

- Il presente apparecchio va collegato ad un circuito elettrico con interruttore di sicurezza che consente una separazione completa dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione non adeguata dell'apparecchio può causare la decadenza dei rispettivi diritti di garanzia commerciale e di responsabilità.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, se supervisionati o istruiti ad usare il dispositivo in modo sicuro e a comprendere i relativi pericoli.
- I bambini non possono giocare con il dispositivo. Ai bambini è consentito pulire o effettuare la manutenzione del presente apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Se il cavo di rete è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo partner di assistenza o da persone qualificate simili per evitare un pericolo.
- Avvertimento: quando la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare una scossa elettrica a causa di parti sotto tensione su superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non vanno disposti sul piano cottura, che potrebbe diventare molto caldo.
- Non è consentito l'uso di pulitori a vapore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è previsto per il comando mediante timer esterno o con telecomando separato.
- AVVISO: pericolo d'incendio: non posizionare alcun oggetto sui piani cottura.
- Supervisionare il processo di cottura. Anche un processo di cottura di breve termine va supervisionato continuamente.
- AVVISO: la cottura insorvegliata con grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un fuoco con acqua ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Esercizio e manutenzione

1.3.1 Pericolo di scossa elettrica

- Non utilizzare un piano cottura rotto o danneggiato. Se il piano cottura dovesse rompersi o lesionarsi, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore da parete) e rivolgersi ad un tecnico qualificato.
- Staccare il piano cottura dalla rete di corrente prima di pulirlo o di eseguire la manutenzione.
- L'inosservanza delle presenti avvertenze può causare una scossa elettrica e persino la morte.

1.3.2 Pericolo per la salute

- L'apparecchio è conforme alle norme per la sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (es., pompe di insulina) devono tuttavia consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per accertarsi che i loro impianti non vengano compromessi dal campo elettromagnetico.
- L'inosservanza delle presenti avvertenze può causare una scossa elettrica o persino la morte.

1.3.3 Pericolo a causa di superfici scottanti

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio diventano così calde da causare possibili scottature.
- Evitare il contatto tra corpo, abbigliamento o altri oggetti (tranne apposite pentole) e il piano cottura finché la superficie non si sia raffreddata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I manici delle pentole potrebbero essere scottanti. Accertarsi che i manici delle pentole non sporgano su altre zone cottura. Tenere i manici al di fuori dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza delle presenti avvertenze può causare scottature e ustioni.

1.3.4 Pericolo di taglio

- Rimuovendo il coperchio, la lama del raschietto del piano cottura, affilata come un rasoio, viene esposta. Utilizzarla con estrema cautela, conservarla sempre al sicuro e al di fuori della portata dei bambini.
- L'inosservanza delle misure precauzionali può causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti avvertenze per la sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio insorvegliato quando in funzione. Se pentole o padelle traboccano, si generano fumo e schizzi di grasso, che potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di conservazione.
- Non lasciare mai apparecchi o utensili sull'apparecchio.
- Non lasciare oggetti magnetizzabili (come carte di credito, schede di memoria) o apparecchi elettronici (es. computer, lettore MP3) nei pressi dell'apparecchio, in quanto potrebbero subire dei danni a causa del campo elettromagnetico di quest'ultimo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura dopo l'uso come descritto nelle istruzioni (es. servendosi degli elementi di comando tattili). Non fare affidamento al riconoscimento della pentola per spegnere le zone di cottura.
- Non far giocare i bambini con l'apparecchio, né farli sedere, mettere in piedi o arrampicare.
- Non posizionare nessun oggetto interessante per i bambini nei mobili situati sopra l'apparecchio. Arrampicandosi sul piano cottura, i bambini potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o insorvegliati nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitino la loro abilità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da una persona responsabile e competente all'uso dell'apparecchio. Questa deve accertarsi che il bambino o le persone con invalidità siano in grado di servirsi dell'apparecchio senza mettere a rischio se stessi né il

proprio ambiente.

- Non riparare o sostituire parti dell'apparecchio, tranne se esplicitamente suggerito nel manuale di istruzioni. Tutti i lavori di manutenzione di altra natura devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non collocare alcun oggetto pesante sul piano cottura.
- Non posizionarsi sopra al piano cottura.
- Non utilizzare pentole con spigoli vivi. Non trascinare le pentole sul piano cottura per evitare di graffiare il vetro.
- Per pulire la superficie di cottura, non utilizzare agenti o altri detergenti abrasivi che potrebbero graffiare il vetro di induzione.
- Il presente apparecchio è pensato per l'uso domestico e per applicazioni simili, come: -cucine del personale in aziende, uffici e altri ambienti di lavoro; - cucine in casali; - cucine per gli ospiti di hotel, motel e altri alloggi; - strutture con servizi di pernottamento e colazione.
- ATTENZIONE: l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano scottanti durante l'uso.
- Gli elementi di riscaldamento non vanno toccati.
- I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere costantemente sorvegliati o tenuti lontani.

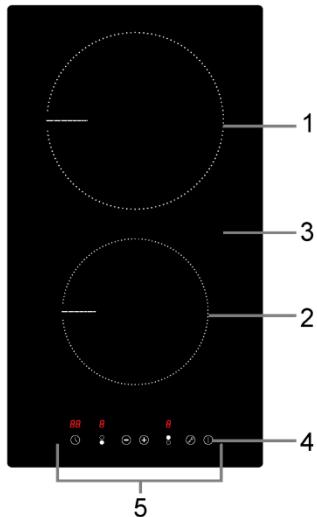
Congratulazioni per aver acquistato questo nuovo piano cottura in vetroceramica.

Leggere a fondo le presenti istruzioni / il presente manuale di installazione per comprendere come installare e comandare correttamente il piano cottura in vetroceramica. Per l'installazione leggere la sezione "Installazione".

Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le avvertenze per la sicurezza e conservare le istruzioni per l'uso e per l'installazione per l'eventuale consultazione futura.

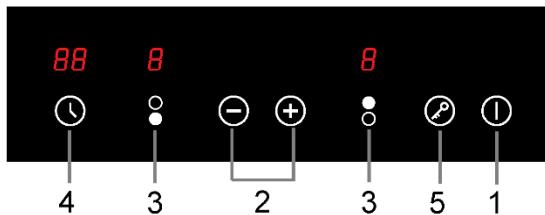
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista dall'alto



- 1. Zona con max. 1800 W
- 2. Zona con max. 1200 W
- 3. Piastra di vetro
- 4. ON / OFF
- 5. Pannello di comando

2.2 Pannello di comando



- 1. Interruttore ON/OFF
- 2. Regolatore della prestazione / impostazione del timer
- 3. Controllo delle zone di riscaldamento
- 4. Timer
- 5. Blocco tastiera

2.3 Informazioni sul prodotto

Grazie al suo riscaldamento a resistenza, al pannello di comando controllato con microcomputer e a vari livelli di potenza, il piano cottura in vetroceramica è in grado di soddisfare i più svariati requisiti in cucina ed è pertanto la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano cottura in vetroceramica può essere adattato individualmente al cliente. Il piano cottura presenta una potenza sicura e affidabile, così potrete godervi la vita al massimo.

2.4 Principio di funzionamento

Il presente piano cottura in vetroceramica dispone di un riscaldamento a resistenza. La potenza iniziale può essere impostata con gli elementi di comando tattili.

2.5 Prima dell'uso del vostro nuovo piano cottura in vetroceramica

- Leggere le presenti istruzioni e osservare in particolare la sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere le pellicola protettiva dal piano cottura in vetroceramica.

2.6 Specifica tecnica

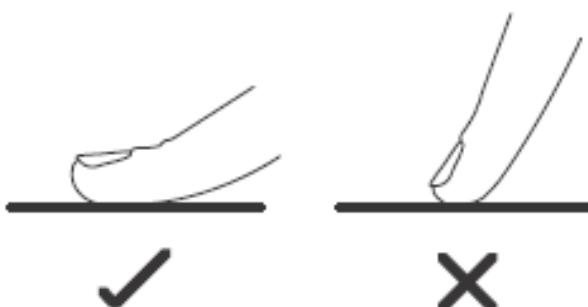
Piano cottura	5RZ34410
Zone di cottura	2 zone
Tensione d'alimentazione	220-240V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica	3000 W
Dimensioni del prodotto P×L×H (mm)	288 X 520 X 55
Misure per incasso AxB (mm)	268 X 500

Peso e dimensioni sono approssimazioni. Dato che puntiamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare specifiche e design senza annunci precedenti.

3. Comando del prodotto

3.1 Elementi di comando tattili

- Gli elementi di comando reagiscono al contatto in modo da non dover esercitare alcuna pressione.
- Ogni qualvolta viene registrato un contatto si ode un segnale acustico.
- Accertarsi che gli elementi di comando siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (es. stoviglie o un panno). Già uno leggero velo d'acqua può rendere difficile il comando.

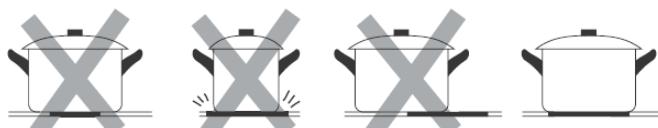


3.2 La scelta delle pentole di cottura giuste

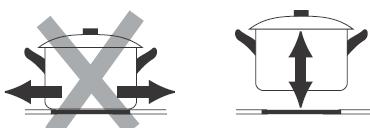
Non utilizzare pentole con spigoli vivi o con un fondo incurvato.



Accertarsi che il fondo della pentola sia diritto, piatto sul vetro e che presenti la medesima dimensione della zona di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevarre sempre la pentola dal piano cottura in vetroceramica. Non spostarla al di sopra, altrimenti il vettore potrebbe graffiarsi.

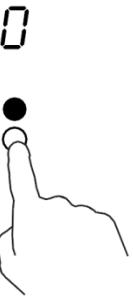
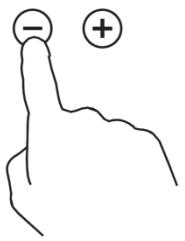


3.3 Uso

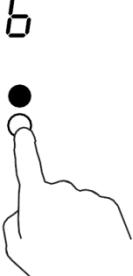
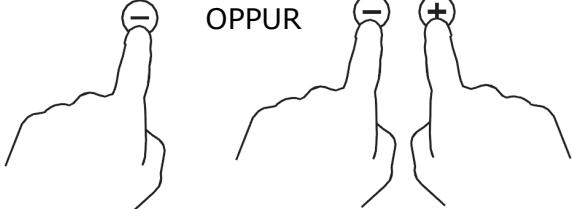
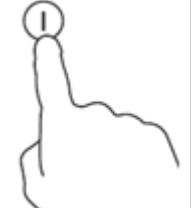
3.3.1 Avvio della cottura

Una volta acceso, viene emesso un segnale acustico, tutte le spie si illuminano per un secondo e poi si spengono, ad indicare che il piano cottura in vetro ceramica è passato in modalità standby.

Toccare il controllo ON/OFF. Su tutti i display è visualizzato "-".	
Posizionare la pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. <ul style="list-style-type: none">• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.	

Toccare il controllo della zona cottura.	
Selezionare un'impostazione di temperatura toccando il regolatore “-” o “+”. <ul style="list-style-type: none"> • Se, nell'arco di un minuto, non viene selezionata alcuna impostazione di temperatura, il piano cottura in vetro ceramica si spegne automaticamente. Occorre pertanto ripartire dal passaggio 1. • L'impostazione della temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante il processo di cottura. • Schiacciando uno di questi tasti, viene visualizzato il valore verso l'alto o il basso. 	

3.3.2 Fine della cottura

Toccare il controllo della zona di cottura che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a “0” o toccando in contemporanea i regolatori “-” e “+”.	 OPPUR 
Spegnere l'intero piano cottura toccando il tasto ON/OFF.	



Attenzione alle superfici scottanti

"H" indica quale zona cottura è troppo calda da toccare. La lettera "H" scompare quando la superficie si è raffreddata raggiungendo una temperatura non più pericolosa. Questo può essere sfruttato anche come funzione di risparmio energetico per mantenere pentole e padelle in caldo. In questo caso è possibile continuare ad usare le piastre calde.

H



3.3.3 Blocco degli elementi di comando

- Gli elementi di comando possono essere bloccati per proteggerli da un azionamento accidentale (es. accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Bloccando gli elementi di comando, tutti gli elementi di controllo al di fuori del controllo ON/OFF sono disattivati.

Bloccare gli elementi di comando

Toccare il blocco tasti.

Il timer indica "Lo".

Sbloccare gli elementi di comando

Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Tenere il blocco tasti schiacciato per un po'.



Se il piano cottura è bloccato, sono disattivati tutti gli elementi di comando, tranne l'interruttore ON/OFF. ① Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento con l'interruttore ON/OFF ① in caso di emergenza ma va poi sbloccato nel passaggio successivo.

3.3.4 Timer

Il timer può essere utilizzato in due diverse modalità:

- a) come indicatore di minuti. In tal caso, il timer non spegne nessuna zona di cottura quando il tempo impostato è scaduto;
 - b) è possibile impostare che una o più zone cottura vengano spente allo scadere del tempo impostato.
- Il timer può misurare un tempo massimo di 99 minuti.

Uso del timer per visualizzare i minuti

Se viene selezionata nessuna zona di cottura

Accertarsi che il piano cottura sia acceso. Avviso: il display dei minuti può essere poi utilizzato se non si seleziona nessuna zona di cottura.	
---	--

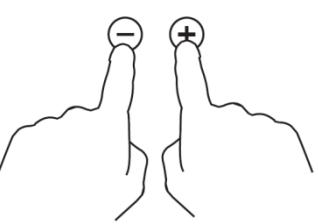
Toccare il timer. Inizia a lampeggiare. Impostare il timer toccando “-” o “+”. Il display dei minuti inizia a lampeggiare e appare sulla visualizzazione del timer.	
Toccando in contemporanea “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti appare “--”.	
Se viene impostato il tempo, questo si avvia subito. Sul display appare il tempo residuo e il display del timer lampeggia per 5 secondi.	
Il segnale acustico suona per 30 secondi e il timer visualizza “--” quando il tempo impostato è scaduto.	

Avviso:

- a) toccare una volta il regolatore “-” o “+” del timer per diminuirlo o aumentarlo di 1 minuto;
- b) tenere schiacciato il regolatore “-” o “+” del timer per ridurlo o aumentarlo di 10 minuti;
- c) se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer ritorna automaticamente a 0 minuti.

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

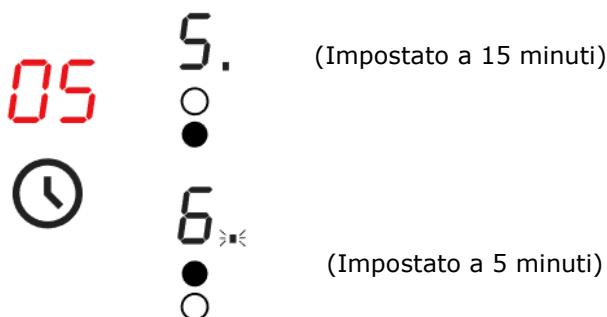
Impostare una zona di cottura	
Toccare la zona che si desidera impostare.	

Toccare il controllo temporale. Il display del tempo indica "10".	 
Impostare il tempo toccando il regolatore “-” o “+” del timer.	
Toccando in contemporanea “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti appare “--”.	 -- 
Se viene impostato il tempo, questo si avvia subito. Sul display appare il tempo residuo e il timer lampeggia per 5 secondi.	 
Alla scadenza del tempo di cottura, la rispettiva zona di cottura viene automaticamente spenta.	- 

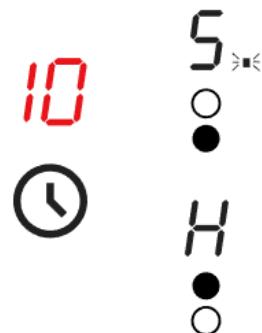
Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

- a). Se più di una zona di cottura si avvale di questa funzione, il timer indica il tempo più breve.
(Es. zona 1: tempo di impostazione di 5 minuti, zona 2: tempo di impostazione di 15 minuti, l'indicatore del timer indica "5").

AVVISO: il punto rosso accanto al regolatore della prestazione lampeggia.



b). Allo scadere del timer, la rispettiva zona si spegne. Viene poi visualizzato il nuovo timer dei minuti e il punto della rispettiva zona lampeggia.



c). Allo scadere del tempo di cottura, la rispettiva zona di cottura viene spenta automaticamente.



Avviso:

m) il punto rosso accanto al regolatore di potenza si illumina e indica la zona selezionata.



- n) Se, dopo aver regolato il timer, si desidera modificare nuovamente l'impostazione, è necessario iniziare dal passaggio 1.
- o) La procedura per impostare le due zone è la stessa di quella descritta sopra.

3.3.5 Protezione da sovratemperatura

Un sensore monitora la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica.

Se viene misurata una temperatura troppo elevata, il piano cottura in vetroceramica arresta in automatico l'esercizio.

3.3.6 Avviso di calore residuo

Se il piano cottura resta per un periodo prolungato in esercizio, si produce del calore residuo. Appare la lettera "H" per avvisare del calore residuo presente.

3.3.7 Tempi di lavoro standard

Un’ulteriore funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo accade quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento standard sono riportati nella seguente tabella:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di lavoro standard (in ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Avvertenze per cucinare



Prestare particolare attenzione in caso di frittura, in quanto olio e grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se è attiva la modalità PowerBoost. In caso di temperature estreme, gli oli e i grassi si infiammano spontaneamente e questo potrebbe causare un serio pericolo d’incendio.

4.1 Suggerimenti di cottura

- Se il contenuto di pentole e padelle cuoce, abbassare la temperatura impostata.
- Se si utilizza un coperchio, questo riduce il tempo di cottura e consente un risparmio di energia, in quanto permette di mantenere il calore.
- Ridurre la quantità di liquido o grasso per accorciare i tempi di cottura.
- Iniziare a cuocere ad un livello elevato e ridurlo quando gli alimenti siano sufficientemente riscaldati.

4.1.1 Bollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento ha luogo al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando solo occasionalmente le bolle salgono verso la superficie del liquido di cottura. Con questo metodo è possibile cuocere minestre e zuppe, in quanto gli aromi si sviluppano lentamente e senza che il cibo trabocchi. Cuocere sotto il punto di ebollizione anche le salse a base di uova e sughi di farina addensati.
- Alcune attività, inclusa la cottura del riso secondo il metodo di assorbimento, possono richiedere un’impostazione leggermente superiore, in quanto gli alimenti possono essere cotti nel tempo consigliato.

4.1.2 Scottare le bistecche

Per la cottura di bisteccche sottili e saporite:

1. Far riposare la carne per circa 20 minuti a temperatura ambiente prima di cuocerla.
2. Scaldate una padella pesante.
3. Spennellate i due lati della bistecca con l’olio. Aggiungere una piccola quantità di olio nella padella calda e poi la carne.
4. Nel soffriggere la bistecca girarla una sola volta. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore del pezzo e dal punto di cottura desiderato. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Schiacciare la bistecca per valutare il punto di cottura. Più appare rigida, più sarà cotta.
5. Far riposare la bistecca per alcuni minuti su un piatto caldo prima di servirla.

4.1.3 Saltare mescolando

1. Scegliere un wok compatibile con il piano cottura in vetroceramica con fondo piano oppure una padella ampia.

2. Predisporre tutti gli utensili e gli ingredienti necessari. Quando si saltano i cibi in padella e mescolandoli, la cottura è rapida. Se si cuociono grandi quantità, preparare porzioni più piccole.
3. Riscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne. Metterla poi da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure mescolando. Quando le verdure sono ben calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso. Rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare gli ingredienti accuratamente per farli scaldare per bene.
7. Servire subito gli alimenti.

5. Impostazioni di temperatura

Le seguenti impostazioni sono solo valori indicativi. L'impostazione esatta dipende da più fattori, tra cui la pentola di cottura e la quantità di ingredienti cotti. Sperimentare con il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni a voi più adatte.

Impostazioni di temperatura	Adatte a
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento accurato di piccole quantità di cibo • Fusione di cioccolato, burro e alimenti che cuociono rapidamente • Bollitura lenta • Riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento rapido • Bollitura rapida • Cottura di riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazioni in padella stile pan cake
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltare in padella • Cottura di pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Saltare mescolando • Saltare a fuoco alto • Portare le zuppe a ebollizione • Far bollire l'acqua

6. Manutenzione e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!

Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, tracce, macchie di alimenti o sporco non contenente zucchero)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere l'alimentazione elettrica del piano cottura. 2. Applicare un detergente per la pulizia del piano cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non scottante!). 3. Lavare e asciugare il vetro con un panno per le stoviglie o di carta. 4. Riaccendere l'alimentazione elettrica del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione elettrica del piano cottura viene spenta e l'informazione "Superficie scottante" non viene visualizzata, la zona di cottura può essere comunque ancora scottante! Mantenere estrema cautela. • Le lane d'acciaio, alcune spugne abrasive in nylon e i detergenti abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna abrasiva siano adatti. • Non lasciare mai residui sulla superficie di cottura: il vetro può essere sporco.
Grasso bruciato, alimenti fusi e liquidi contenenti zucchero sul vetro	<p>Rimuoverli subito con una spatola o un raschietto con lama di rasoio adatto alle superfici di cottura in vetroceramica.</p> <p>Prestare attenzione alle zone di cottura scottanti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. spegnere l'alimentazione elettrica del piano cottura; 2. mantenere la lama o l'apparecchio in un angolo di 30° e graffiare lo sporco in un'area fredda del piano cottura; 3. pulire lo sporco con un panno per stoviglie e carta; 4. eseguire i passaggi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie di alimenti fusi e contenenti zucchero il più rapidamente possibile. <p>Se si raffreddano sul vetro potrebbero essere difficili da rimuovere o persino danneggiare la superficie in maniera permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pericolo di taglio: quando si ritrae il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto del piano cottura, affilata come un rasoio, viene esposta. <p>Utilizzare il raschietto della superficie di cottura con estrema cautela, conservarlo sempre al sicuro e al di fuori della portata dei bambini.</p>
Sporco sugli elementi di comando tattili	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere l'alimentazione elettrica del piano cottura. 2. Ripulire lo sporco. 3. Pulire gli elementi di comando con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Passare sulla superficie un panno completamente asciutto. 5. Riaccendere l'alimentazione elettrica del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi autonomamente. Anche gli elementi di comando tattili potrebbero non funzionare se sono ancora presenti liquidi al di sopra. <p>Accertarsi che l'area tattile venga asciugata per bene prima di riaccendere il piano cottura.</p>

7. Trucchi e suggerimenti

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Mancanza di corrente.	<p>Accertarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato alla rete elettrica e acceso.</p> <p>Verificare se ci sia stata la mancanza di corrente abbia interessato solo la propria casa o l'intera area.</p> <p>Se, una volta verificato tutto, il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.</p>
Gli elementi di comando tattili non rispondono.	Gli elementi di comando tattili sono bloccati.	Sbloccare gli elementi di comando. Consultare la sezione "Uso del piano cottura in vetroceramica" per ottenere altre informazioni.
Gli elementi di comando tattili sono difficili da operare.	Può essere presente un leggero strato d'acqua sugli elementi di comando oppure si utilizzano gli interi polpastrelli per toccare gli elementi di comando.	Accertarsi che l'area degli elementi di comando tattili sia asciutta e che si utilizzi solo la punta più esterna del dito per operare gli elementi di comando tattili.
Il vetro è graffiato.	<p>Pentola con spigolo vivo.</p> <p>Sono stati impiegati pulitori per pentole o detergivi abrasivi e inadeguati.</p>	<p>Utilizzare le pentole con fondo piano e liscio. Consultare "La scelta delle pentole giuste".</p> <p>Consultare "Manutenzione e pulizia".</p>
Alcune padelle emettono uno scoppiettio o un clic.	Questo può essere causato dalla struttura della pentola (strati di metalli differenti oscillano in modo diverso).	Si tratta di un fenomeno normale per questo tipo di pentola e non è indice di un errore.

8. Incasso

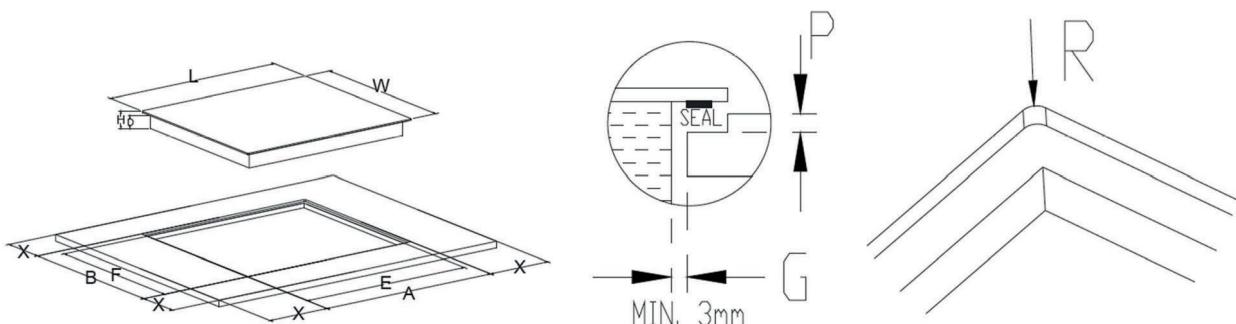
8.1 Scelta dell'accessorio da incasso

5. Ritagliare il piano di lavoro in conformità alle misure raffigurate nel disegno. Per consentirne l'incasso e l'utilizzo, occorre rispettare un interstizio di almeno 50 mm attorno all'apertura.

Accertarsi che lo spessore del piano di lavoro misuri almeno 30 mm. Per evitare una scossa elettrica e deformazioni maggiori in seguito all'emissione del calore fuoriuscente dal piano di cottura scottante, scegliere solo materiali non conduttori e termoresistenti per il piano di lavoro (legno e materiali in fibra simili o igroscopici possono essere utilizzati solo in forma impregnata come materiale del piano di lavoro). Come raffigurato di seguito:



Avviso: la distanza di sicurezza tra i lati del piano di cottura e i lati interni della piastra di lavoro dovrebbe misurare almeno 3 mm.

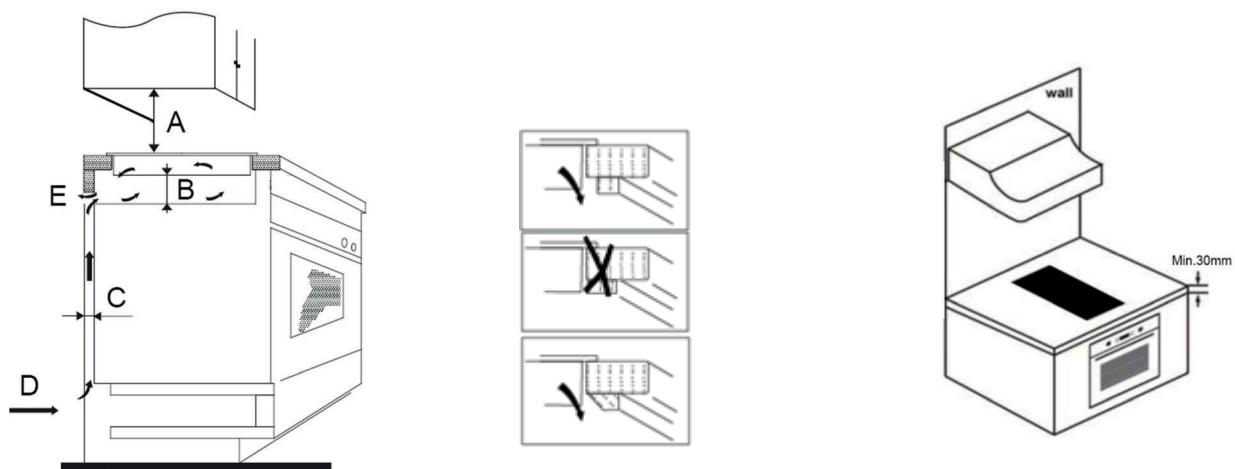


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Almeno 50mm	5,5mm	7mm

In tutte le circostanze, accertarsi che il piano di cottura in vetroceramica sia sempre ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Accertarsi che il piano cottura in vetroceramica si trovi in uno stato di esercizio impeccabile. Come raffigurato di seguito:



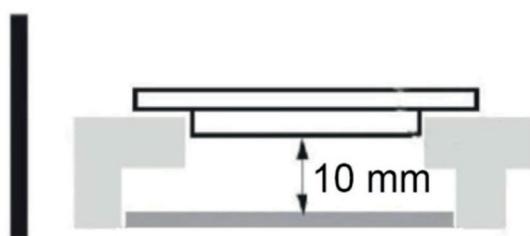
Avviso: tra l'apparecchio e una cappa da cucina montata sopra deve essere rispettata la distanza di sicurezza indicata dal produttore di cappe. Osservare anche le avvertenze del produttore di cappe.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
verificare con il produttore di cappe	almeno 50	almeno 20	presa d'aria	550 x 30mm

ATTENZIONE: assicurare una ventilazione sufficiente

Accertarsi che il piano di cottura in vetroceramica sia sempre ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Per evitare un contatto inavvertito con il fondo caldo del piano cottura o una scossa elettrica inaspettata all'uso, è necessario fissare un inserto a vite ad una distanza dal fondo del piano di cottura di almeno 10 mm.



Sul lato esterno del piano cottura sono distribuite le aperture di ventilazione. Dopo la configurazione del piano cottura, queste non possono essere bloccate MAI dal piano di lavoro.

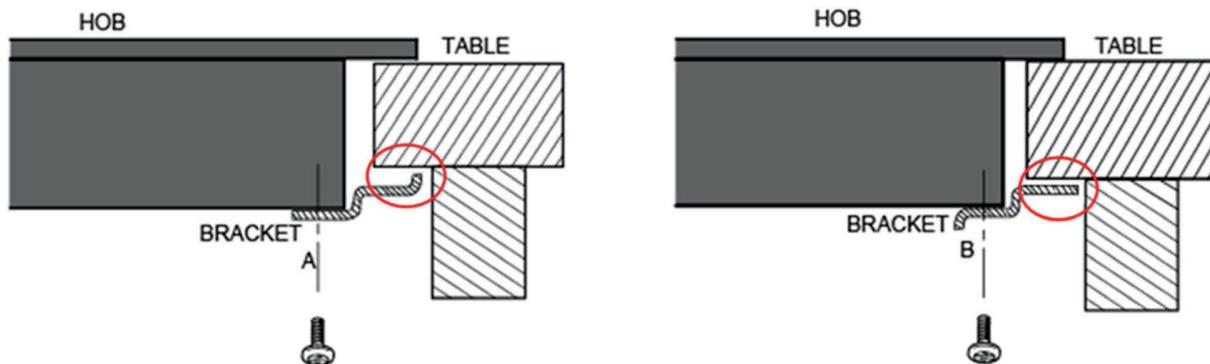
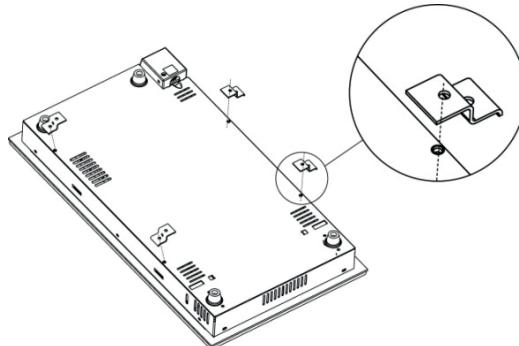


-
- ⑩ Si osservi che il collegamento di legno o plastica nell'adesivo utilizzato nel mobile deve essere mantenuto ad almeno 150 °C, in quanto vi è il pericolo che gli strati si stacchino gli uni dagli altri.
 - ⑩ La parete, come le superfici adiacenti e circostanti, deve pertanto resistere a temperature di 90 °C.
-

8.5 Prima di posizionare l'angolo di fissaggio

Posizionare l'unità su una superficie diritta e stabile (utilizzare l'imballaggio), non esercitare alcuna violenza sugli elementi di comando sporgenti dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro, serrando a vite 4 angoli al fondo del piano cottura dopo l'incasso (vedi figura). Al posizionamento degli angoli di fissaggio, tener conto dei diversi spessori della superficie di lavoro.



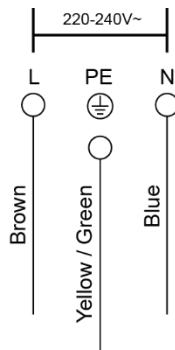
In nessun caso, dopo l'incasso, l'angolo di fissaggio deve toccare i lati interni del piano di lavoro (vedi figura).

8.3 Misure precauzionali

1. L'installazione del piano cottura in vetroceramica deve essere eseguita dal personale qualificato o dai tecnici. Potremo avvisare il personale specializzato di riferimento. Non eseguire mai autonomamente questi lavori.
2. Il piano cottura in vetroceramica non può essere montato accanto a lavastoviglie e asciugatori a rotazione.
3. Il piano cottura in vetroceramica va installato in modo da garantire una buona irradiazione di calore e la sua affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danneggiamenti, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere termoresistenti.
6. Non possono essere utilizzati pulitori a vapore.
7. Questo piano cottura in vetroceramica può essere collegato solo ad un alimentatore con impedenza di 0,427 Ohm. Rivolgersi al proprio fornitore per ricevere informazioni sull'impedenza.

8.4 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'allaccio dell'alimentazione elettrica deve avvenire ai sensi della rispettiva norma o di un sezionatore monopolo. Il tipo di allaccio è raffigurato come segue:



1. se il cavo è danneggiato o va sostituito, questa operazione va eseguita da un tecnico del servizio di assistenza clienti con i giusti utensili, al fine di evitare incidenti;
2. se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un sezionatore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti;
3. il tecnico deve garantire che avvenga il giusto allaccio elettrico e che le disposizioni di sicurezza siano rispettate;
4. il cavo non può essere piegato o schiacciato;
5. il cavo va verificato regolarmente e può essere sostituito solo da una persona qualificata.



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



SMALTIMENTO: l'apparecchio non può essere smaltito nei rifiuti domestici ma va preparato a parte.

Questo apparecchio è contrassegnato ai sensi della Direttiva europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Far in modo che l'apparecchio venga regolarmente smaltito vuol dire contribuire a evitare possibili danni per l'ambiente e le relative conseguenze negative possibili per la salute umana, in caso di smaltimento scorretto.

Il simbolo riportato sul prodotto indica che non va gettato nei rifiuti domestici. Va invece portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

L'apparecchio richiede uno smaltimento professionale. Per ulteriori informazioni sul trattamento, sul recupero e sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi al proprio Comune, all'ente di competenza per lo smaltimento dei rifiuti o all'attività in cui si è acquistato il prodotto.

Per ulteriori informazioni in merito al trattamento, al recupero e al riciclaggio del prodotto, rivolgersi al proprio Comune, all'ente di competenza per lo smaltimento dei rifiuti o all'attività in cui si è acquistato il prodotto.

Innehåll

1. Förord	117
1.1 Säkerhetshänvisningar	117
1.2 Installation	117
1.2.1 Risk för strömstötar	117
1.2.2 Risk för skärskador	117
1.2.3 Viktiga säkerhetshänvisningar	117
1.3 Drift och underhåll.....	118
1.3.1 Risk för strömstötar	118
1.3.2 Risk för hälsoskador.....	119
1.3.3 Fara p.g.a. heta ytor	119
1.3.4 Risk för skärskador	119
1.3.5 Viktiga säkerhetshänvisningar	119
2. Produktintroduktion	121
2.1 Vy framifrån	121
2.2 Manöverfält	121
2.3 Produktinformation	122
2.4 Funktionsprincip	122
2.5 Innan du använder den nya ceranspishällen	122
2.6 Teknisk specifikation	122
3. Handhavande av produkten.....	122
3.1 Touch-element	122
3.2 Val av rätt kokkärl	123
3.3 Användning	123
3.3.1 Påbörja tillagningen	123
3.3.2 Avsluta tillagningen.....	124
3.3.3 Spärrning av manöverelement.....	125
3.3.4 Timer.....	125
3.3.5 Övertemperaturskydd.....	128
3.3.6 Varning för restvärme.....	128
3.3.7 Standardarbetstider	128
4. Information om tillagning	129
4.1 Matlagningstips	129
4.1.1 Sjudning, kokning av ris	129
4.1.2 Stekning av kött	129
4.1.3 Bryning med omrörning	129
5. Temperaturinställningar.....	130
6. Skötsel och rengöring	130
7. Tips och tricks	131
8. Inbyggnad	132
8.1 Val av inbyggnadstillbehör.....	132
8.2 Före positionering av fästvinklar	134
8.3 Försiktighetsåtgärder	135
8.4 Anslutning av hällen till elnätet.....	135

1. Förord

1.1 Säkerhetshänvisningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs därför denna information noggrant innan du börjar använda hällen.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för strömstötar

- Lossa produkten från elnätet innan du utför arbete eller underhåll på den.
- En fungerande jordning är ett måste och ett absolut krav.
- Ändringar av byggnadsinstallationen får utföras endast av behörig elektriker.
- Om dessa hänvisningar inte beaktas kan strömstötar eller t.o.m. dödsfall inträffa.

1.2.2 Risk för skärskador

- Se upp - kanterna är vassa.
- Om försiktighetsåtgärderna inte vidtas kan personskador och skärsår uppstå.

1.2.3 Viktiga säkerhetshänvisningar

- Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar eller använder produkten.
- Antändliga material eller föremål får aldrig placeras på produkten.
- Gör denna information tillgänglig för den person som är ansvarig för installationen av produkten; detta kan minska installationskostnaderna.
- För undvikande av faror måste produkten installeras enligt denna monteringsanvisning.
- Produkten får installeras och jordas endast av behörig person.
- Produkten skall anslutas till en strömkrets med jordfelsbrytare, som möjliggör komplett frånskiljning från strömförsörjningen.

- En felaktig installation av produkten kan leda till att alla garanti- eller ansvarsanspråk upphör att gälla.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten skall användas och förstår de därmed förknippade riskerna.
- Barn får inte leka med produkten. Barn får rengöra och underhålla produkten endast under överinseende.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicepartner eller personer med liknande kvalifikationer, för undvikande av faror.
- Varning: Om ytan är skadad måste man stänga av produkten för att undvika strömstötar genom strömförande delar vid plattor av glaskeramik eller liknande material.
- Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock skall inte läggas på hällen eftersom de kan bli heta.
- Ångrengörare får inte användas.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av spishällen.
- Produkten är inte avsedd för användning med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **VARNING:** Risk för brand: Förvara inga föremål på plattnorna.
- Matlagningsprocessen måste övervakas. Även en kortvarig matlagningsprocess måste övervakas hela tiden.
- **VARNING:** Obevakad tillagning med fett eller olja kan vara farlig, och orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av hällen och täck över lågorna med ett lock eller en brandskyddsfilt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för strömstötar

- Använd inte en trasig eller skadad platta. Om plattan spricker måste du omedelbart lossa hällen från elnätet (väggkontakt) och kontakta behörig tekniker.
- Lossa hällen från elnätet före rengöring eller underhåll.

- Om dessa hänvisningar inte beaktas kan strömstötar eller t.o.m. dödsfall inträffa.

1.3.2 Risk för hälsoskador

- Denna produkt uppfyller standarderna för elektromagnetisk säkerhet.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. Insulinpumpar) måste rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan produkten används för att säkerställa att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om dessa hänvisningar inte beaktas kan strömstötar eller t.o.m. dödsfall inträffa.

1.3.3 Fara p.g.a. heta ytor

- Under användningen blir de tillgängliga delarna av denna produkt så heta att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläderna eller andra föremål (förutom lämpliga köksredskap) komma i kontakt med hällen förrän ytan har svalnat.
- Håll barnen borta.
- Handtagen till kokkärl kan bli heta. Se till att handtagen på kokkärlet inte går in i andra zoner. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Om dessa hänvisningar inte beaktas kan brännskador och skållningsskador inträffa.

1.3.4 Risk för skärskador

- Vid borttagning av skyddet friläggs hällskrapans rakbladsvassa egg. Använd den med yttersta försiktighet, förvara den på ett säkert sätt och utom räckhåll för barn.
- Om försiktighetsåtgärderna inte vidtas kan personskador och skärsår uppstå.

1.3.5 Viktiga säkerhetshänvisningar

- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är igång. Om kastruller eller pannor kokar över uppstår os och fettstänk som kan ta eld.
- Använd aldrig produkten som arbets- eller förvaringsyta.

- Lämna aldrig föremål eller redskap kvar på produkten.
- Lägg inga magnetiserabara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av produkten; de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig produkten till att värma upp rummet.
- Stäng alltid av zonerna och hällen efter användning enligt denna beskrivning (d.v.s. med touch-elementen). Förlita dig inte på avkänningen av kokkärl för att stänga av plattorna.
- Låt inte barnen leka med produkten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Lägg inga saker, som är intressanta för barn, i skåp ovanför produkten. Barn som klättrar på spisen kan skadas mycket allvarligt.
- Lämna inte barnen ensamma eller utan uppsikt i det område där produkten används.
- Barn eller personer med sådana hinder som begränsar deras förmåga att använda produkten bör instrueras av en ansvarsmedveten och kompetent person på hur produkten används. Denna person måste säkerställa att barnet resp. personen med hinder kan använda produkten utan fara för sig själv eller omgivningen.
- Inga delar av produkten får repareras eller bytas ut såvida inte detta uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. Alla övriga underhållsarbete måste utföras av behörig tekniker.
- Ställ inga tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte kokkärl med vassa kanter. Dra inte kokkärlet över hällen; glaset repas.
- Använd inte skurmedel eller andra starka skurande rengöringsmedel till hällen; induktionsglaset repas.
- Denna produkt är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar, som t.ex.: - Personalkök på kontor, butiker och andra arbetsplatser; - boningshus; - för gäster på hotell, motell och andra övernattningsställen; - bed-and-breakfast.

- **VARNING:** Produkten och dess åtkomliga delar blir heta vid användning.
- Värmeelementen får inte vidröras.
- Barn under 8 år måste hela tiden hållas under uppsikt eller hållas borta.

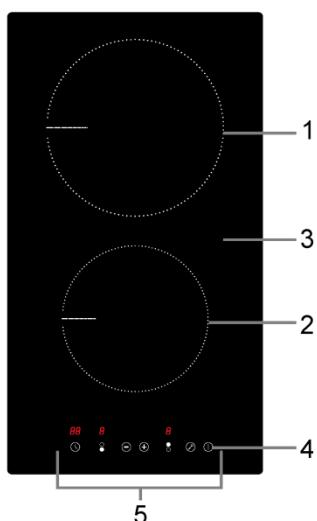
Gratulerar till köpet av din nya ceranspishåll.

Läs igenom denna bruksanvisning/installationsmanual noggrant så att du vet hur du skall installera och använda ceranhallen rätt. För installation, läs avsnittet "Installation".

Före användningen måste alla säkerhetshänvisningar läsas igenom noggrant, och förvara denna bruks- och installationsanvisning för senare bruk.

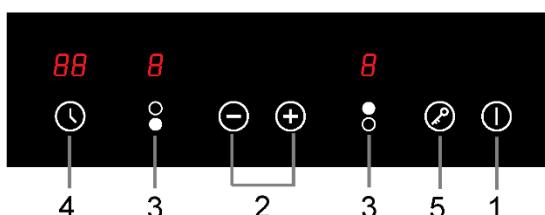
2. Produktintroduktion

2.1 Vy framifrån



1. Zon med max. 1800 W
2. Zon med max. 1200 W
3. Glasplatta
4. PÅ/AV
5. Manöverfält

2.2 Manöverfält



1. PÅ/AV-styrning
2. Effektregulator/timerinställning
3. Styrning av värmezonerna
4. Timer
5. Knappspärr

2.3 Produktinformation

Ceranhälle uppfyller varierande krav i köket, tack vare sin motståndsvärme, mikrodatorstyrda manöverfält och olika effektnivåer; därför är den det optimala valet för dagens familjer. Ceranhällen kan anpassas individuellt till kunden. Hällen har en säker och tillförlitlig kapacitet, så att du kan njuta av ditt liv i fulla drag.

2.4 Funktionsprincip

Denna ceranspishäll har en motståndsvärmare. Utgångseffekten ställs in med touch-elementen.

2.5 Innan du använder den nya ceranspishällen

- Läs denna bruksanvisning och beakta i synnerhet avsnittet "Säkerhetshänvisningar".
- Avlägsna skyddsfolien från ceranhällen.

2.6 Teknisk specifikation

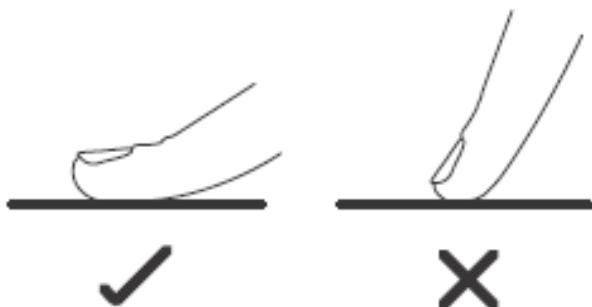
Häll	5RZ34410
Matlagningszoner	2 zoner
Försörjningsspänning	220-240V~ 50/60Hz
Elektrisk effekt	3000 W
Produktmått D×B×H (mm)	288 X 520 X 55
Inbyggnadsmått A×B (mm)	268 X 500

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi hela tiden strävar efter att förbättra våra produkter, kan specifikationer och mönster komma att ändras utan föregående varsel.

3. Handhavande av produkten

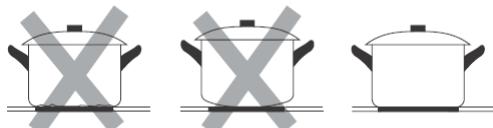
3.1 Touch-element

- Manöverelementen reagerar på beröring och man behöver inte trycka hårt.
- Varje gång en beröring registreras, hörs en pipton.
- Kontrollera att manöverelementen alltid är rena och torra och att de inte är täckta med något (t.ex. redskap eller handdukar). Redan en tunn vattenfilm kan försvåra manövreringen.

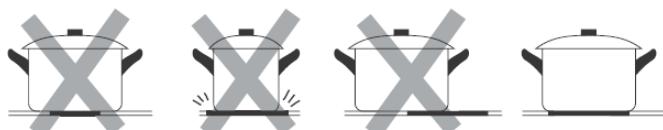


3.2 Val av rätt kokkärl

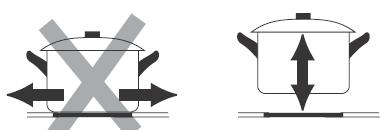
Använd inte kokkärl med vassa kanter eller välvd botten.



Se till att botten på kokkärlet är plan, ligger an platt på glaset och har samma storlek som plattan.
Ställ alltid kokkärlet i mitten på matlagningszonen.



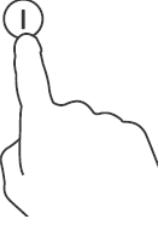
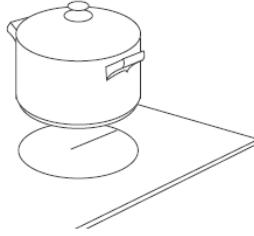
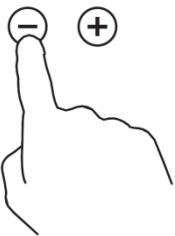
Kokkärlet måste alltid lyftas bort från ceranhallen. Det får inte skjutas och dras; det kan repa glaset.



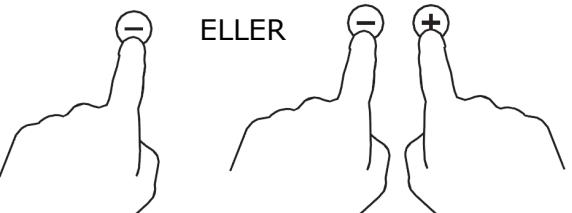
3.3 Användning

3.3.1 Påbörja tillagningen

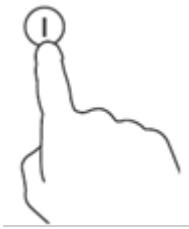
Efter inkoppling ljuder piptonen en gång, alla indikeringar lyser i 1 sekund och släcknar sedan, vilket betyder att ceranhallen har växlat över till standbyläge.

Tryck på PÅ/AV-styrningen. Alla indikeringar visar "-".	
Ställ ett lämpligt kokkärl på den zon du vill använda. <ul style="list-style-type: none"> Se till att kastrullens botten och zonens yta är rena och torra. 	
Tryck på zonstyrningen.	
Välj en temperaturinställning genom att trycka på regulatorn "–" eller "+". <ul style="list-style-type: none"> Om du inte väljer någon temperaturinställning inom 1 minut, stänger ceranhallen av sig själv. Då måste du börja om med steg 1. Du kan när som helst ändra temperaturinställningen under tillagningen. När man håller någon av dessa knappar nedtryckt, anpassas värdet uppåt eller nedåt. 	

3.3.2 Avsluta tillagningen

Tryck på styrningen till den zon som du vill stänga av.	
Stäng av zonen genom att scrolla nedåt till "0" eller tryck samtidigt på regulatorerna "–" och "+".	

Stäng av hela hällen genom att trycka på knappen PÅ/AV.



Se upp med heta ytor

"H" anger vilken zon som är för het för att vidröra. "H" försvinner när ytan har svalnat till en ofarlig temperatur. Detta kan också användas som energisparfunktion om man vill hålla grytor eller kastruller varma. Du kan då använda den fortfarande varma plattan.



3.3.3 Spärrning av manöverelement

- Du kan spärra manöverelementen mot oavsiktlig användning (så att t.ex. barnen inte slår på plattorna av misstag).
- När manöverelementen är spärrade är alla manöverelement förutom PÅ/AV-styrningen deaktiverade.

Spärra manöverelement	
Tryck på knappspärren.	Timern visar "Lo".
Lås upp manöverelement	
Kontrollera att hällen är påslagen. Håll knappspärren intryckt ett tag.	



När hällen är spärad är alla manöverelement förutom PÅ/AV-knappen deaktiverade. I en nödsituation kan du alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen, men du måste låsa upp hällen i ett nästa steg.

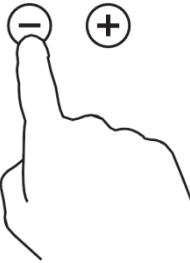
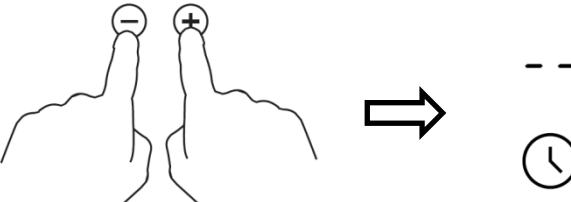
3.3.4 Timer

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Som minutindikering. I detta fallet stänger timern inte av någon zon när den inställda tiden har löpt ut.
 - Du kan ställa in att en eller flera zoner skall stängas av när den inställda tiden har löpt ut.
- Timern kan ställas in max. till 99 minuter.

Användning av timern som minutindikering

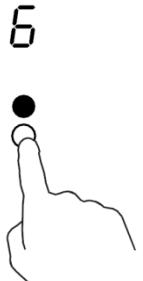
Om du inte väljer matlagningszon

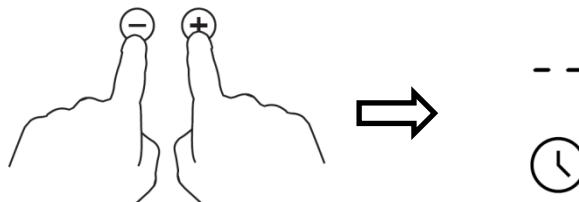
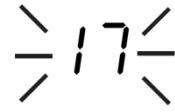
Kontrollera att hällen är påslagen. Info: Du kan också använda minutindikeringen även om du inte väljer matlagningszon.	
Vidrör timern. Den börjar blinka. Ställ in timern genom att trycka på “-” eller “+”. Minutindikeringen börjar blinka och visas på timerdisplayen.	
Om du trycker på “-” och “+” samtidigt avbryts timern och på minutdisplayen visas “--”.	
När tiden är inställd börjar den gå direkt. På displayen visas kvarvarande tid, och timerdisplayen blinkar i 5 sekunder.	
Piptonen ljuder i 30 sekunder och timern visar “--” när den inställda tiden har löpt ut.	

Info:

- a) Tryck en gång på regulatorn “-” eller “+” för timern för att minska eller öka den med 1 minut.
- a) Håll regulatorn “-” eller “+” för timern intryckt för att minska eller öka den med 10 minuter.
- c) Om inställningstiden överskrider 99 minuter går timern automatiskt tillbaka till 0 minuter.

f) Inställning av timern för avstängning av en eller flera plattor

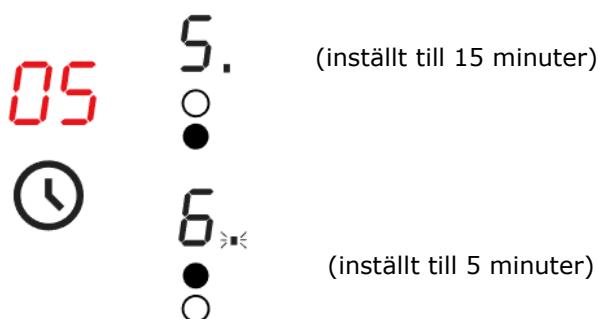
Ställ in en platta	
Tryck på den platta du vill ställa in.	

Tryck på tidsstyrningen. Tidsindikeringen visar "10".	 
Ställ in tiden genom att trycka på regulator "-" eller "+" på timern.	
Om du trycker på "-" och "+" samtidigt avbryts timern och på minutdisplayen visas "--".	
När tiden är inställt börjar den gå direkt. På displayen visas kvarvarande tid, och timern blinkar i 5 sekunder.	 
När tillagningstiden har löpt ut stängs tillhörande zon av automatiskt.	

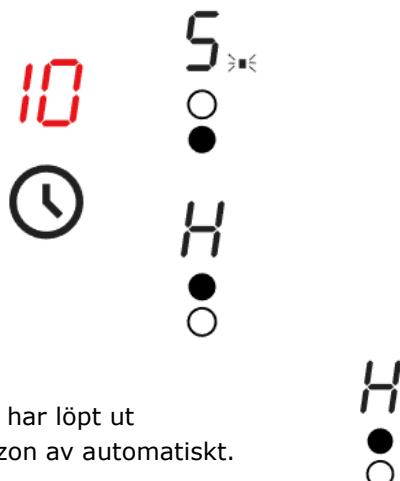
Inställning av timern för avstängning av mer än en platta

- a). Om mer än en platta använder denna funktion, visar timern den kortaste tiden.
(t.ex. platta 1: Inställningstid 5 minuter, platta 2: Inställningstid 15 minuter, timerdisplayen visar "5".)

INFO: Den röda punkten invid effektregulatorn blinkar.



- b). När timern har löpt ut stängs tillhörande zon av. Sedan visas den nya minut-timen och punkten för aktuell zon blinkar.



- c). När tillagningstiden har löpt ut
stängs tillhörande zon av automatiskt.

Info:

- p) Den röda punkten invid effektregulatorn tänds och indikerar att zonen är vald.



- q) Om man vill ändra tiden en gång till efter inställningen av timern måste man börja med steg 1.
r) Metoden för inställning av två plattor är identisk med den ovan beskrivna.

3.3.5 Övertemperaturskydd

En temperatursensor övervakar temperaturen invändigt i hällen.

När en alltför hög temperatur registreras, stoppar ceranhällen driften automatiskt.

3.3.6 Varning för restvärme

När hällen är igång under en viss tid uppstår restvärme. Bokstaven "H" visas som en varning för restvärmens.

3.3.7 Standardarbetsstider

En annan säkerhetsfunktion hos hällen är den automatiska avstängningen. Den aktiveras när du har glömt att stänga av en platta. Standardavstängningstiderna anges i tabellen nedan:

Effektsteg	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (i timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Information om tillagning



Var försiktig vid stekning; olja och fett värmes upp mycket snabbt, särskilt när man använder PowerBoost-läget. Vid extremt höga temperaturer antänds oljor och fetter spontant, vilket utgör en allvarlig brandfara.

4.1 Matlagningstips

- När innehållet i grytor och pannor kokar, reducerar du temperaturinställningen.
- Om du använder lock, blir koktiden kortare och energi sparas in eftersom locket kapslar in värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att korta koktiden.
- Börja tillagningen på en hög nivå och minska den sedan när livsmedlet är tillräckligt varmt.

4.1.1 Sjudning, kokning av ris

- Sjudning äger rum under kokpunkten, vid 85 °C, när enstaka bubblor stiger upp mot ytan på kokvätskan. Med denna metod kan du tillaga läckra soppor och grytor, eftersom aromerna utvecklas långsamt, och maten blir inte överkokt. Även äggbaserade såser och redda mjölsåser tillagas bäst under kokpunkten.
- Vissa arbetsuppgifter, inkl. kokning av ris enligt absorptionsmetoden, kan kräva en något högre inställning, för att livsmedlen skall kunna tillagas på den rekommenderade tiden.

4.1.2 Stekning av kött

För tillagning av saftiga, smakrika köttbitar:

1. Låt köttetstå i rumstemperatur i ca 20 minuter före tillagning.
2. Hetta upp en tung stekpanna.
3. Pensla båda sidorna av köttbiten med olja. Häll en liten mängd olja i den heta pannan och lägg i köttet.
4. Vänd köttet vid stekning endast en gång. Den exakta stektiden är avhängig av tjockleken på köttbiten och hur hårt stekt den önskas. Tiderna kan variera från ca 2 - 8 minuter per sida. Tryck på köttbiten för att bedöma hur genomstekt den är. Ju fastare den känns, desto mer genomstekt är den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter före servering.

4.1.3 Bryning med omrörning

1. Välj en ceran-kompatibel wokpanna med platt botten, eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och redskap till hands. Bryning med omrörning skall ske snabbt. Om du tillagar stora mängder: dela upp dem på flera mindre portioner.
3. Hetta upp pannan strax innan och häll i två matskedar olja.
4. Stek köttet först. Ställ det åt sidan och håll det varmt.
5. Stek grönsakerna under omrörning. När grönsakerna är varma men fortfarande knapriga, ställer man in plattan till en lägre nivå. Häll tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Rör om ingredienserna försiktigt så att allt blir genomvarmt.
7. Servera omedelbart.

5. Temperaturinställningar

Följande inställningar är endast riktvärden. Den exakta inställningen är avhängig av flera faktorer, bl.a. dina kokkärl och den mängd livsmedel som tillagas. Experimentera med hällen så att du hittar de inställningar som passar dig bäst.

Temperaturinställningar	Passar för
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Försiktig uppvärmning av mindre mängder livsmedel• Smältnings av choklad, smör och livsmedel som snabbt bränns fast• Försiktig sjudning• Långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Uppvärmning• Snabb sjudning• Koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Koka nudlar
9	<ul style="list-style-type: none">• Stekning med omrörning• Kraftig stekning• Låt soppan koka• Koka vatten

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vanlig smuts på glaset (fingeravtryck, spår, fläckar av livsmedel eller ej-sockerhaltig smuts)	<ol style="list-style-type: none">1. Stäng av strömförsörjningen till hällen.2. Applicera hällrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).3. Torka runt, och torka av glaset med en ren diskhandduk eller pappershandduk.4. Knäpp på strömförsörjningen till hällen.	<ul style="list-style-type: none">• Om strömförsörjningen till hällen är frånslagen visas inte informationen "Het yta", men plattan kan fortfarande vara mycket het! Var mycket försiktig.• Stålsvampar, vissa nylonskursvampar och skurande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om rengöringsmedlet eller svampen är lämplig.• Lämna aldrig rester av rengöringsmedlet kvar på hällen: Glaset kan bli fläckigt.

Fettbränder, smälta livsmedel och sockerhaltiga vätskor på glaset	<p>Avlägsna dessa omedelbart med stekspade, spatel eller hällskrapa lämplig för hällar i glaskeramik. Var försiktig med varma plattor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömförserjningen till hällen. 2. Håll eggen eller redskapet i 30° vinkel och skrapa bort smutsen till ett kallt område på hällen. 3. Ta bort smutsen med en diskhandduk eller pappershandduk. 4.Utför steg 2 till 4 för "Vanlig smuts på glaset". 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar från smälta och sockerhaltiga livsmedel så snabbt som möjligt. <p>Om de kallnar på glaset kan de vara svåra att få bort, eller t.o.m. skada glasytan permanent.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risk för skärskador: När skyddet körs in friläggs hällskrapans rakbladsvassa egg. <p>Använd den med yttersta försiktighet, förvara den på ett säkert sätt och utom räckhåll för barn.</p>
Smuts på touch-elementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömförserjningen till hällen. 2. Torka bort smutsen. 3. Torka av touch-elementen med en ren, fuktad svamp eller trasa. 4. Torka ytan helt torr med en pappershandduk. 5. Knäpp på strömförserjningen till hällen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nu kan hällen pipa till och stänga av sig själv. Så länge det finns vätska på touch-elementen fungerar de eventuellt inte. <p>Se till att torka touch-området torrt innan du knäpper på hällen igen.</p>

7. Tips och tricks

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Hällen kan inte knäppas på.	Ingen ström.	<p>Kontrollera att ceranhällen är ansluten till elnätet och inkopplad.</p> <p>Kontrollera om det är strömbrott där du bor eller i din omgivning. När du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta kvalificerad tekniker.</p>
Touch-elementen reagerar inte.	Touch-elementen är spärrade.	Lås upp manöverelementen. Se avsnitt "Användning av ceranspishällen" för mer information.

Touch-elementen är svåra att hantera.	Det kan finnas en lätt vattenfilm på manöverelementen, eller du använder hela fingertoppen när du trycker på manöverelementen.	Kontrollera att området för touch-elementen är torrt och att du använder endast yttersta spetsen på fingret när du trycker på touch-elementen.
Glaset är repigt.	Kokkärl med vassa kanter. Olämpliga, skurande grytsvampar eller rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med platt och slät botten. Se "Val av rätt kokkärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa pannor genererar sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktionen hos kokkärlet (skikt av olika metaller vibrerar olika).	Detta är normalt för typen av kokkärl, och indikerar inte något fel.

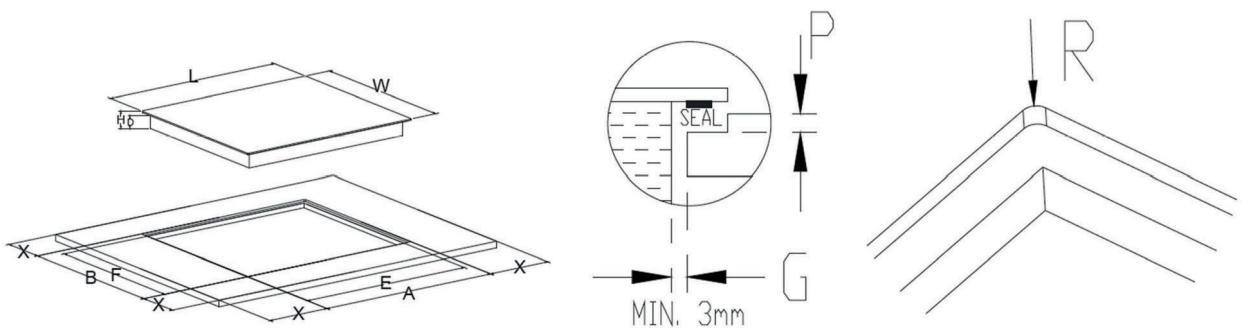
8. Inbyggnad

8.1 Val av inbyggnadstillbehör

6. Skär ut arbetsytan enligt måtten på ritningen. För inbyggnaden och användningen krävs ett mellanrum på minst 50 mm runt utskärningen. Se till att tjockleken på arbetsbänken är minst 30 mm. För undvikande av strömstötar och större deformationer på grund av värmestrålningen från den heta hällen, måste man välja enbart icke-ledande och värmebeständigt material på arbetsbänken (trä och liknande fiberhaltiga eller hygroskopiska material får användas som arbetsbänkskiva endast i impregnerad form). Som illustreras nedan:



Info: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsbänkens insidor måste vara minst 3 mm.

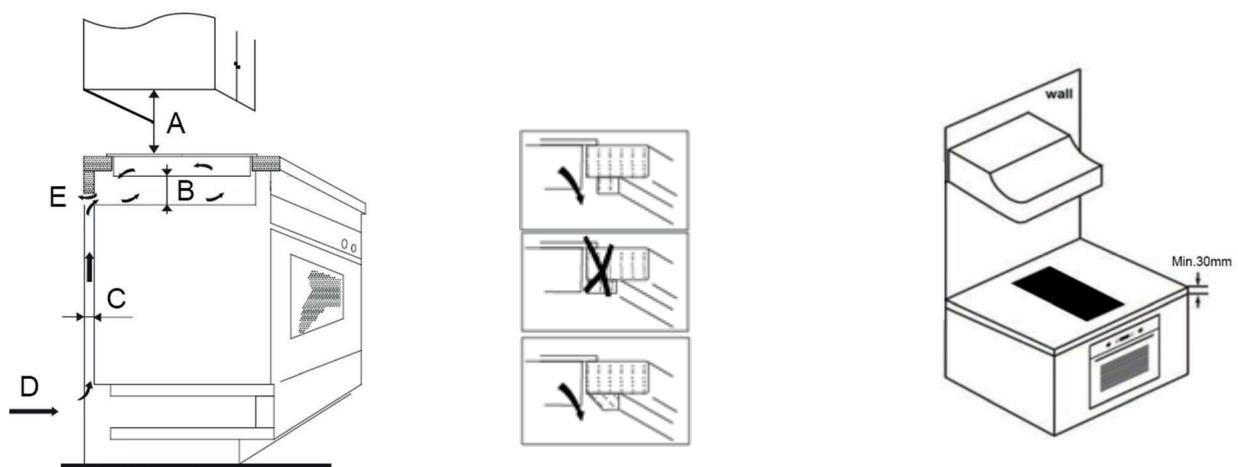


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Minst 50mm	5,5mm	7mm

Du måste alltid se till att ceranhällen är välventilerad och att inte luftintag och -utblås blockeras. Kontrollera att ceranhällen befinner sig i felfritt skick. Som illustreras nedan:



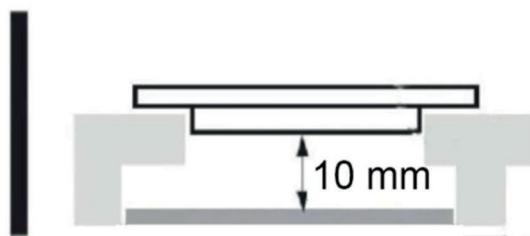
Info: Mellan produkten och en fläktkåpa monterad ovanför måste det säkerhetsavstånd som anges av kåptillverkaren iakttagas. Beakta kåptillverkarens information.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
Kontrollera med kåptillverkaren	minst 50	minst 20	Luftintag	550 x 30mm

WARNING: sörj för tillräcklig ventilation

Du måste alltid se till att ceranhällen är välventilerad och att inte luftintag och -utblås blockeras. För undvikande av oavsiktlig beröring med hällens varma botten eller en oväntad strömstöt vid användningen måste en insats skruvas fast med minst 10 mm avstånd till botten av hällen.



Över hällens utsida finns det ventilationsöppningar. Dessa får UNDER INGA SOM HELST OMSTÄNDIGHETER blockeras av arbetsbänken när hällen har monterats.

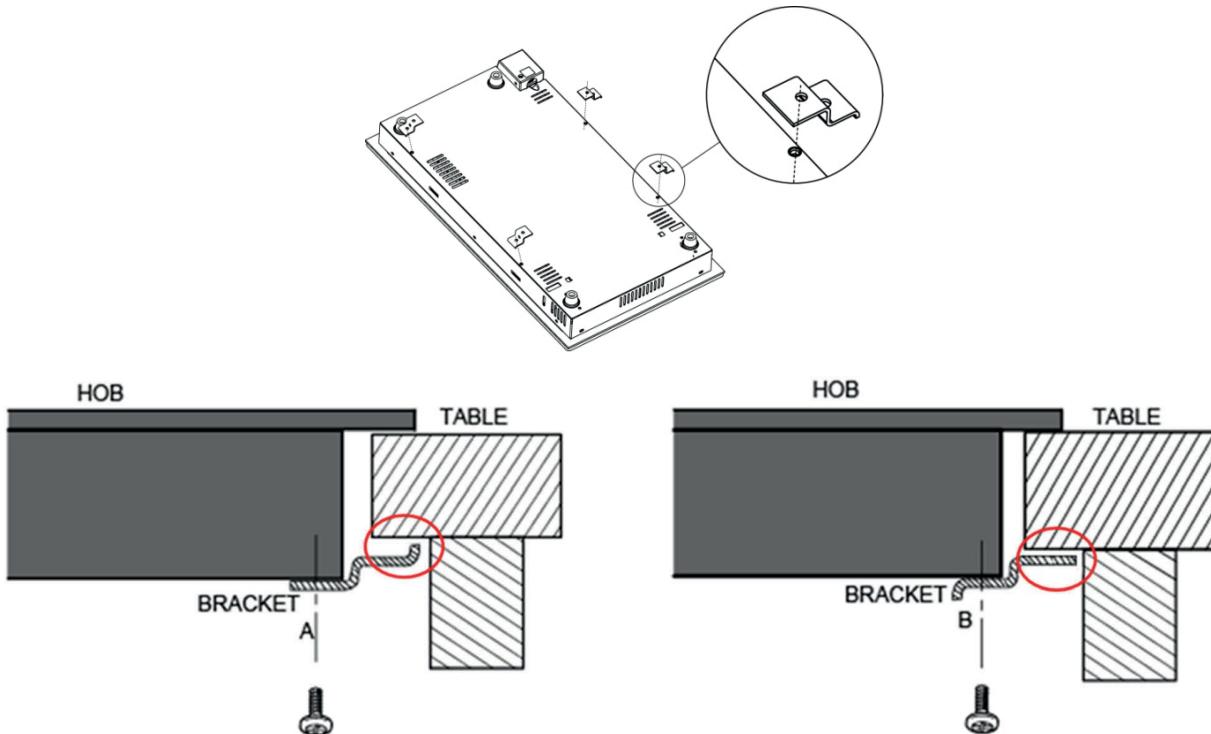


- ⑩ Observera att det lim som används för hopfogning av trä eller plast i din möbel måste klara temperaturer på minst 150 °C, eftersom det annars finns risk för att skikten lossnar från varandra.
- ⑩ Bakväggen måste därför motstå temperaturer på 90 °C, precis som angränsande och omgivna ytor.

1.3 Före positionering av fästvinklar

Lägg enheten på en stabil, rak yta (använd förpackningen). Utöva inte våld mot de manöverelement som sticker ut ur hällen.

Fäst hällen på arbetsbänken genom att skruva fast fyra vinklar på hällens botten efter inbyggnationen (se bild). Vid positioneringen av fästvinklarna måste man beakta de varierande tjocklekarna på arbetsytan.



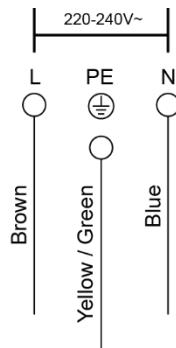
Under inga som helst omständigheter får fästvinkeln efter inbyggnad beröra insidorna på arbetsskivan (se bild).

8.3 Försiktighetsåtgärder

1. Installationen av ceranhällen måste utföras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi förmedlar gärna kontakt med experter. Du får aldrig utföra dessa arbetsuppgifter själv.
2. Ceranhällen får inte monteras invid kylskåp, diskmaskiner och rotationstorkar.
3. Ceranhällen skall installeras så att en god värmeavgivning säkerställs, därmed hällens tillförlitlighet.
4. Väggen och värmezonen över arbetsytan måste klara värmen.
5. För undvikande av skador måste sandwich-skicket och limmet vara värmebeständigt.
6. Ångrengörare får inte användas.
7. Denna ceranhäll får anslutas endast till en nätdel med en impedans på 0,427 ohm. Kontakta ev. ditt energibolag för att få mer information om impedansen.

8.4 Anslutning av hällen till elnätet

Anslutningen till strömförserjningen skall utföras enligt gällande standard eller en enpolig frånkopplare. Anslutningstypen illustreras nedan.



1. Om kabeln är skadad eller måste bytas ut, skall det göras av en kundtjänsttekniker med rätt verktyg, så att olyckstillfall undviks.
2. Om produkten ansluts direkt till elnätet måste en omnipolär frånkopplare med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna installeras.
3. Teknikern måste säkerställa att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att säkerhetsföreskrifterna följs.
4. Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
5. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bytas ut endast av en kvalificerad person.



Undersidan och nätkabeln till hällen är inte åtkomliga efter installation.

 BORTSKAFFNING: Produkten får inte kastas i de vanliga hushållssoporna, utan skall lämnas in som specialavfall.	Denna produkt är märkt enligt det europeiska direktivet 2012/19/EG avseende el- och elektronikavfall (WEEE). När du lämnar in denna produkt till återvinning bidrar du till att undvika skador på miljön och människors hälsa, vilka kan uppstå vid felaktig avfallshantering. Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Lämna den till återvinningscentral som el- och elektronikavfall. Denna produkt måste bortskaffas korrekt. För mer information om hantering och återvinning av produkten kan du kontakta din kommun, ditt avfallsföretag eller den butik där du köpte den. För mer information om hantering och återvinning av produkten kan du kontakta din kommun, ditt avfallsföretag eller den butik där du köpte den.
--	--

Contenido

1. Prefacio.....	138
1.1 Indicaciones de seguridad.....	138
1.2 Instalación	138
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	138
1.2.2 Peligro de corte	138
1.2.3 Indicaciones de seguridad importantes	138
1.3 Utilización y mantenimiento	140
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	140
1.3.2 Peligro para la salud.....	140
1.3.3 Peligro por superficies calientes	140
1.3.4 Peligro de corte	141
1.3.5 Indicaciones de seguridad importantes	141
2. Introducción al producto.....	143
2.1 Vista superior	143
2.2 Panel de control	143
2.3 Información sobre el producto	143
2.4 Principio de funcionamiento	143
2.5 Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica	144
2.6 Especificaciones técnicas	144
3. Manejo del producto.....	144
3.1 Botones táctiles.....	144
3.2 Elegir la batería de cocina adecuada.....	145
3.3 Utilización	145
3.3.1 Comenzar a cocinar.....	145
3.3.2 Finalizar la cocción	146
3.3.3 Bloqueo de los botones.....	147
3.3.4 Temporizador	147
3.3.5 Protección contra sobretemperatura	150
3.3.6 Aviso de calor residual.....	150
3.3.7 Tiempos de trabajo estándar	150
4. Consejos prácticos	151
4.1 Consejos para cocinar	151
4.1.1 Ebullición, hervir arroz.....	151
4.1.2 Freír bistecs a fuego fuerte.....	151
4.1.3 Rehogar removiendo	151
5. Ajustes de temperatura.....	152
6. Cuidados y limpieza.....	152
7. Consejos prácticos	153
8. Montaje.....	154
8.1 Elegir los accesorios de montaje	154
8.2 Antes de posicionar las escuadras de fijación	156
8.3 Medidas de precaución	157
8.4 Conexión de la vitrocerámica a la red eléctrica.....	158

1. Prefacio

1.1 Indicaciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea atentamente esta información antes de utilizar su placa de cocina.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento.
- Una puesta a tierra operativa es imprescindible y obligatoria.
- Las modificaciones en la instalación doméstica deben ser realizadas exclusivamente por electricistas formados.
- La inobservancia de estas indicaciones puede dar lugar a una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Precaución - los cantos están afilados.
- La inobservancia de las medidas de precaución puede provocar lesiones y cortes.

1.2.3 Indicaciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual antes de instalar o utilizar el aparato.
- Jamás coloque materiales o productos inflamables encima de este aparato.
- Por favor, entregue esta documentación al encargado de instalar el aparato, ya que ello puede reducir sus costes de instalación.
- Para evitar situaciones peligrosas, el aparato debe instalarse según las indicaciones de este manual de montaje.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra por

- una persona con la debida cualificación.
- Este aparato debe conectarse a un circuito de corriente con interruptor de seguridad, que permita una desconexión completa de la alimentación de corriente.
- La instalación incorrecta del aparato puede conllevar la anulación de todos los derechos de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con poca experiencia y conocimientos, si cuentan con la debida supervisión o instrucción para el manejo seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva el uso del mismo.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo podrán limpiar este aparato y realizar tareas de mantenimiento bajo la supervisión de un adulto.
- Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio concertado o personas con una cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
- Advertencia: Si la superficie estuviera dañada, desconecte el aparato para evitar una descarga eléctrica a través de componentes conductores de tensión en placas de cerámica o materiales similares.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben depositarse sobre la placa, ya que podrían calentarse.
- No deben utilizarse limpiadores a vapor.
- No utilice ningún limpiador a vapor para la limpieza de su placa de cocina.
- El aparato no ha sido diseñado para manejarse a través de un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No almacenar objetos sobre las superficies de la cocina.
- El proceso de cocción debe ser vigilado. Incluso un breve proceso de cocción debe ser vigilado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia puede causar un incendio. JAMÁS intente apagar un fuego

con agua, apague el aparato y cubra la llama, p. ej. con una tapa o una manta antiincendio.

1.3 Utilización y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No utilice una placa de cocina dañada o averiada. En caso de rotura o fisura en la superficie de la cocina, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y avise a un técnico cualificado.
- Desconecte la vitrocerámica de la red eléctrica, antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- La inobservancia de estas indicaciones puede dar lugar a una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato se corresponde con las normas de seguridad electromagnética.
- Las personas que utilicen marcapasos u otros implantes eléctricos (p. ej. bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- La inobservancia de estas indicaciones puede dar lugar a una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.3 Peligro por superficies calientes

- Al utilizar el aparato, las partes accesibles del mismo se calientan mucho, pudiendo causar quemaduras.
- Evite que su cuerpo, ropa u otros objetos (excepto útiles de cocina adecuados) entren en contacto con la placa de cocina, hasta que ésta se haya enfriado.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de los útiles de cocina pueden estar calientes. Evite que los mangos de los útiles de cocina penetren en las otras zonas de cocción. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- La inobservancia de estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- Al retirar la cubierta la cuchilla afilada del rascador de superficies queda libre. Utilícelo con máxima precaución, guárdelo siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
- La inobservancia de las medidas de precaución puede causar lesiones o cortes.

1.3.5 Indicaciones de seguridad importantes

- Jamás desatienda el aparato cuando lo utilice. Cuando los cazos o sartenes se calientan en exceso, generan humo y salpicaduras de grasa que pueden inflamarse.
- Jamás utilice su aparato como superficie de trabajo o para guardar objetos.
- No abandone nunca objetos o útiles sobre el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- Jamás utilice su aparato para calentar la habitación.
- Apague las zonas de cocción y la placa de cocina después de usarla, tal y como se indica en este manual (es decir, con los elementos de control táctiles). No confíe en el sistema de reconocimiento de útiles de cocción para desconectar las zonas de cocción.
- No deje que los niños jueguen con el aparato, se sientan, suban o pongan de pie sobre él.
- No guarde en los armarios situados sobre el aparato objetos que puedan resultar interesantes para los niños. Los niños que se suban a la placa de cocina pueden sufrir graves lesiones.
- No deje solos o desatendidos a los niños en la zona de uso de este aparato.
- Los niños o personas con discapacidad para la utilización del aparato deberían ser instruidos por una persona competente y responsable que les indique el manejo del aparato. Éste debería asegurarse de que el niño o las personas con discapacidad puedan utilizar el aparato sin

peligro para ellos mismos o su entorno.

- No repare ni sustituya componentes del aparato, a no ser que se indique explícitamente en el manual de uso. Los demás trabajos de mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado.
- No coloque objetos pesados sobre la placa.
- No se suba a la placa.
- No utilice útiles de cocina con cantos afilados. No arrastre los útiles de cocina sobre la placa, ya que ésta podría rayarse.
- No utilice productos abrasivos u otros limpiadores fuertemente abrasivos para limpiar la superficie de cocina, ya que estos pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en el ámbito doméstico y aplicaciones similares, como p. ej.: - cocinas para el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros albergues; - lugares con servicio de pernoctación y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- No deben tocarse los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben ser vigilados permanentemente o alejados.

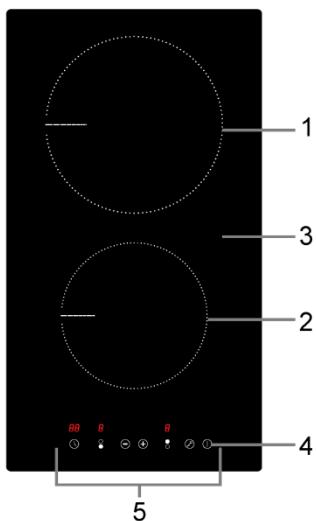
Enhorabuena por la adquisición de su nueva vitrocerámica.

Por favor, lea atentamente estas instrucciones / manual de instalación, para instalar y manejar correctamente su placa vitrocerámica. Para realizar la instalación, lea por favor el apartado "Instalación".

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente todas las indicaciones de seguridad y conserve el manual de uso e instalación para futuras consultas.

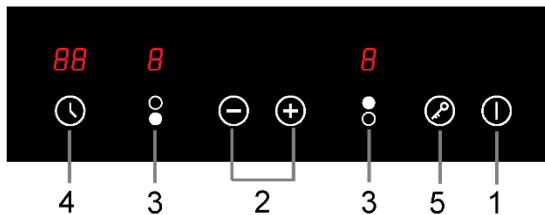
2. Introducción al producto

2.1 Vista superior



1. Zona con máx. 1800 W
2. Zona con máx. 1200 W
3. Placa de cristal
4. ENCENDIDO / APAGADO
5. Panel de control

2.2 Panel de control



1. Control de ENCENDIDO/APAGADO
2. Regulador de potencia / ajustes del temporizador
3. Control de las zonas de calentamiento
4. Temporizador
5. Bloqueo de botones

2.3 Información sobre el producto

La placa vitrocerámica puede emplearse para numerosas tareas en la cocina, gracias a su calefacción por resistencia, su panel de control controlado por microordenador y los diferentes niveles de potencia, por lo que resulta ideal para familias modernas.

La placa vitrocerámica puede adaptarse al cliente de forma individualizada. La placa de cocina le ofrece un rendimiento seguro y fiable, para que usted pueda disfrutar plenamente de la vida.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta placa vitrocerámica está equipada con una calefacción por resistencia. La potencia puede ajustarse con los botones táctiles.

2.5 Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea estas instrucciones y preste especial atención al apartado "Indicaciones de seguridad".
- Retire la lámina protectora de su vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

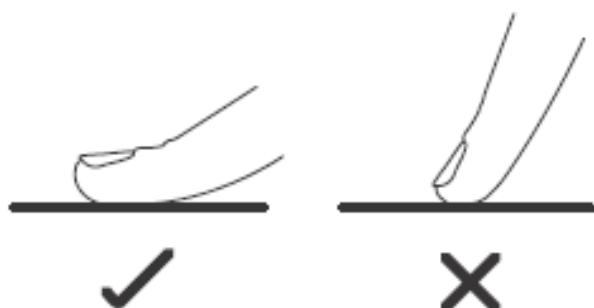
Placa de cocina	5RZ34410
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica	3000 W
Dimensiones del producto Pr×An×Al (mm)	288 X 520 X 55
Dimensiones de montaje A×B (mm)	268 X 500

El peso y las dimensiones son aproximativos. Debido a la mejora continua de nuestros productos, nos reservamos el derecho a modificar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

3. Manejo del producto

3.1 Botones táctiles

- Los botones táctiles reaccionan al contacto, por lo que no debe ejercerse presión.
- Cada vez que se registra un contacto se escucha un breve sonido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y no se encuentren cubiertos por objetos (p. ej. útiles o paños). Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo.

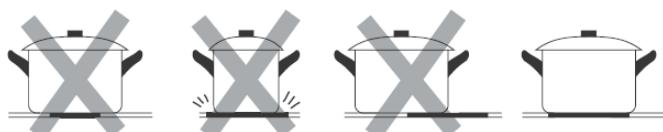


3.2 Elegir la batería de cocina adecuada

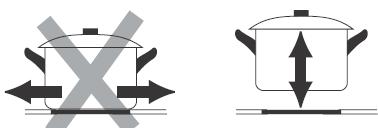
No utilice baterías de cocina con cantos afilados o bases abombadas.



Asegúrese de que la base de su útil de cocina apoye en toda su superficie sobre el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre su útil de cocina en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre el útil de cocina de la placa vitrocerámica. No lo deslice sobre la placa, ya que de lo contrario el cristal podría resultar rayado.

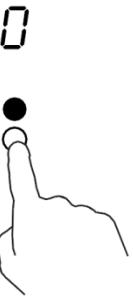


3.3 Utilización

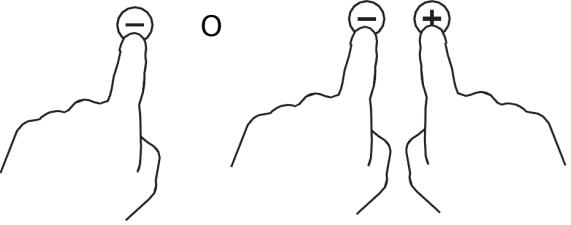
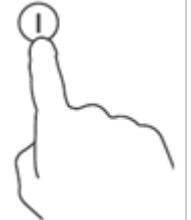
3.3.1 Comenzar a cocinar

Después de encender la vitrocerámica se escucha un breve sonido, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y se vuelven a pagar; ello indica que la vitrocerámica se encuentra ahora en modo de espera.

Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO. Todos los indicadores muestran "-".	
Coloque el útil de cocina adecuado sobre la zona de cocción que desea utilizar. <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la base del útil de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	

Toque el control de las zonas de cocción.	
Seleccione una temperatura, tocando para ello el regulador "-" o "+". <ul style="list-style-type: none"> Si no realiza ningún ajuste de temperatura antes de 1 minuto, la vitrocerámica se apaga automáticamente. En tal caso deberá comenzar de nuevo con el paso 1. Puede modificar en todo momento la temperatura durante la cocción. Si mantiene pulsado uno de estos botones, el valor varía hacia arriba o hacia abajo. 	

3.3.2 Finalizar la cocción

Toque el botón de la zona de cocción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción ajustando la temperatura a "0" o tocando simultáneamente los botones "-" y "+".	
Apague toda la vitrocerámica, tocando el botón ENCENDIDO/APAGADO.	



Cuidado, superficies calientes

"H" indica qué zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. "H" desaparece en cuanto la superficie alcanza una temperatura no peligrosa. Puede usar esta indicación como función de ahorro de energía, si desea mantener calientes sartenes o cazuelas. Para ello puede utilizar una placa aún caliente.

H



3.3.3 Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar un uso accidental de los mismos (p. ej. niños, que tocan sin querer las placas).
- Cuando se bloquean los botones, todos los botones se desactivan, excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO

Bloquear botones	
Toque el bloqueo de botones.	El temporizador indica "Lo".
Desbloquear botones	
Asegúrese de que la vitrocerámica se encuentra encendida. Mantenga pulsado durante unos instantes el bloqueo de botones.	



Cuando la vitrocerámica está bloqueada, todos los botones están desactivados, excepto el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO ① En caso de emergencia, puede apagar en todo momento la vitrocerámica con el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO, ① pero debe desbloquearla en el siguiente paso.

3.3.4 Temporizador

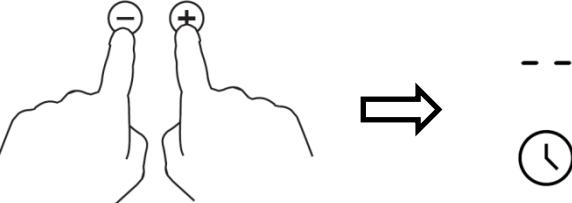
Puede utilizar el temporizador de dos modos:

- a) Como minutero. En este caso, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción cuando finaliza el tiempo ajustado.
 - b) Puede programarlo para que se apaguen una o varias zonas de cocción al finalizar el tiempo ajustado.
- La duración máxima programable del temporizador es de 99 minutos.

Utilización del temporizador como minutero

Si no selecciona una zona de cocción

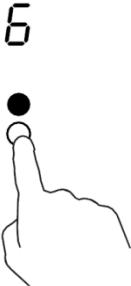
Asegúrese de que la vitrocerámica se encuentra encendida. Nota: También puede utilizar el minutero si no selecciona ninguna zona de cocción.	
---	--

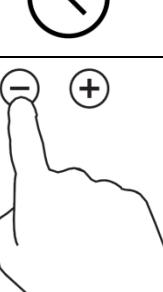
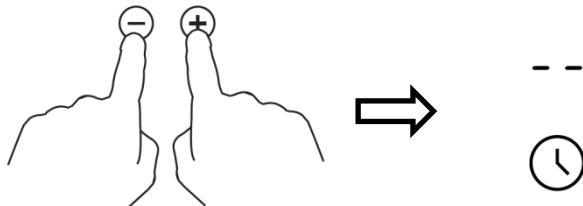
Toque el temporizador. Este comenzará a parpadear. Ajuste la duración tocando los botones "-" o "+". El minutero comienza a parpadear y se muestra en el indicador del temporizador.	
Si mantiene pulsados simultáneamente los botones "-" y "+", el temporizador se cancela y el minutero muestra "--".	
En cuanto se ajusta el tiempo comienza la cuenta atrás. En la indicación se muestra el tiempo restante y la indicación del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
La señal acústica se escucha durante 30 segundos y en el temporizador se muestra "--" en cuanto finaliza la cuenta atrás.	

Nota:

- a) Toque una vez el botón "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar su duración 1 minuto.
- a) Mantenga pulsado el botón "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar su duración 10 minutos.
- c) Si se rebasa el valor 99, el temporizador regresa automáticamente a 0 minutos.

g) Ajustar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

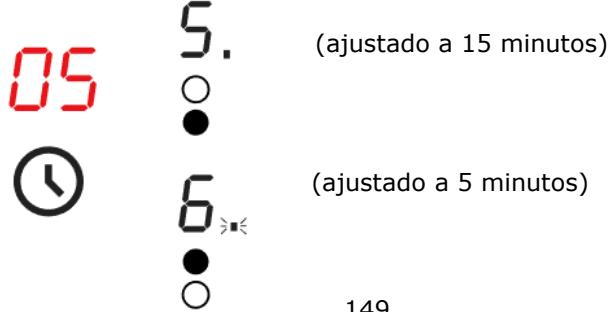
Ajustar una zona de cocción	
Toque la zona que desea ajustar.	

Toque el control de tiempo. La indicación de tiempo muestra "10".	 
Ajuste la duración, tocando los botones "-" o "+" del temporizador.	
Si mantiene pulsados simultáneamente los botones "-" y "+", el temporizador se cancela y el minutero muestra "--".	
En cuanto se ajusta el tiempo comienza la cuenta atrás. En la indicación se muestra el tiempo restante y el temporizador parpadea durante 5 segundos.	 
Una vez transcurrido el tiempo de cocción se apaga automáticamente la zona de cocción correspondiente.	

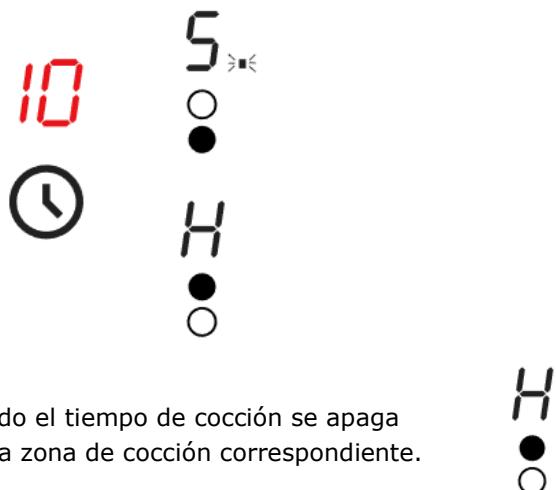
Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- a). Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el temporizador muestra la menor de las horas.
- (p. ej. zona 1: tiempo de ajuste 5 minutos, zona 2: tiempo de ajuste 15 minutos, el temporizador muestra "5".)

NOTA: El puntito rojo junto al regulador de potencia parpadea.



- b). En cuanto finaliza la cuenta atrás se apaga la zona correspondiente. A continuación se muestra la nueva cuenta atrás y el punto de la zona correspondiente parpadea.



- c). Una vez transcurrido el tiempo de cocción se apaga automáticamente la zona de cocción correspondiente.



Nota:

- s) El punto rojo junto al regulador de potencia se enciende e indica que la zona se encuentra seleccionada.



- t) Si desea modificar la duración después de ajustar el temporizador, deberá comenzar con el paso 1.
u) El procedimiento para ajustar dos zonas es el mismo que el descrito anteriormente.

3.3.5 Protección contra sobretemperatura

El sensor de temperatura supervisa la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica se desconecta automáticamente.

3.3.6 Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción se encuentra encendida durante un tiempo se genera calor residual. Se muestra la letra "H" para advertirle de la presencia de calor residual.

3.3.7 Tiempos de trabajo estándar

Otra de las funciones de seguridad de la placa de cocción es la desconexión automática. Esta función se activa si se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de desconexión estándar se indican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo estándar (en horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Consejos prácticos



Cocine con precaución, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si se utiliza el modo PowerBoost. Cuando las temperaturas son extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo cual representa un serio peligro de incendio.

4.1 Consejos para cocinar

- Cuando el contenido de cazuelas y sartenes hierva, reduzca la temperatura.
- Al utilizar una tapa se reduce el tiempo de cocción y se ahorra energía, porque la tapa retiene el calor.
- Reduzca a un mínimo el líquido o la grasa, para reducir así el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura elevada y redúzcalo cuando los alimentos estén suficientemente calientes.

4.1.1 Ebullición, hervir arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a aprox. 85 °C, cuando solo se aprecian ocasionalmente burbujas en la superficie del líquido de cocción. Este método resulta excelente para preparar deliciosas sopas y guisados, ya que los aromas se liberan lentamente y sin calentar excesivamente la comida. También debería cocinar a fuego lento las salsas con base de huevo y salsas engordadas con harina.
- Algunos métodos, como la cocción de arroz por absorción, pueden requerir un ajuste algo superior, para que los alimentos puedan hacerse en el tiempo recomendado.

4.1.2 Freír bistecs a fuego fuerte

Para freír bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante aprox. 20 minutos antes de freírla.
2. Caliente una sartén pesada.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y a continuación eche la carne.
4. Dé la vuelta al bistec solo una vez al freírlo. El tiempo exacto depende del grosor del bistec y de lo hecha que se desee la carne. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para estimar si la carne está al punto deseado. Cuanto más firme, tanto más hecha estará.
5. Antes de servir la carne, déjela reposar durante unos minutos en un plato caliente.

4.1.3 Rehogar removiendo

1. Escoja un wok de base plana compatible con placas vitrocerámicas o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. Los ingredientes deben rehogarse rápidamente. Si desea cocinar grandes cantidades, prepare las comidas en varias porciones más pequeñas.
3. Caliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Fría primero la carne. A continuación, apártela y manténgala caliente.
5. Rehogue la verdura removiendo. Cuando la verdura esté caliente pero aún fresca, baje al mínimo la temperatura de la placa. Ponga de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado, para que se calienten bien.
7. Sirva la comida inmediatamente.

5. Ajustes de temperatura

Los siguientes ajustes son solo valores aproximados. El ajuste preciso depende de diversos factores, como por ejemplo los útiles de cocina y la cantidad de ingredientes. Haga pruebas con su vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a su forma de cocinar.

Ajustes de temperatura	Indicado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento cuidadoso de pequeñas cantidades de alimentos• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• cocinar a fuego lento• calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• calentar• cocinar rápidamente a fuego lento• hervir arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• hervir pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• freír removiendo• rehogar• llevar sopas al punto de ebullición• hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana sobre el cristal (marcas de dedos, huellas, manchas de alimentos o restos sin azúcar)	<ol style="list-style-type: none">1. Apague el suministro eléctrico de la placa de cocina.2. Aplique limpiador de superficies de cocinas mientras el cristal aún se encuentra caliente (ipero no muy caliente!).3. Frote y seque el cristal con un paño o papel de cocina limpio.4. Conecte de nuevo el suministro eléctrico de la placa de cocina.	<ul style="list-style-type: none">• Cuando el suministro eléctrico de la placa de cocina está desconectado no se muestra la información "superficie caliente", ipero la placa aún puede estar caliente! Extreme las precauciones.• Las lanazos de acero, algunas esponjas abrasivas de nylon y limpiadores abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar que su limpiador o esponja son aptos para vitrocerámicas.• Limpie siempre completamente los restos de limpiador en la superficie de la placa: De lo contrario, podrían salir manchas en el cristal.

Grasa quemada, alimentos derretidos y líquidos azucarados en el cristal	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula de madera, una espátula o una cuchilla raspadora apta para placas vitrocerámicas. Tenga cuidado con las zonas calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el suministro eléctrico de la placa de cocina. 2. Sujete la cuchilla o el aparato en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en una zona de la placa fría. 3. Limpie la suciedad con un paño o papel de cocina. 4. Realice los pasos 2 a 4 para "suciedad cotidiana en el cristal". 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las manchas de alimentos derretidos y azucarados lo más rápidamente posible. <p>Al enfriarse el cristal, su eliminación puede resultar difícil e incluso pueden producirse daños permanentes en la superficie de cristal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peligro de corte: Al retirar la cubierta de seguridad queda libre la cuchilla afilada del rascador de las superficies. <p>Utilice el rascador con máxima precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.</p>
Suciedad en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte el suministro eléctrico de la placa de cocina. 2. Limpie la suciedad. 3. Limpie los controles táctiles con una esponja/paño limpia/o y húmeda/o 4. Seque toda la superficie con un papel de cocina. 5. Conecte de nuevo el suministro eléctrico de la placa de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocina puede emitir un sonido y desconectarse automáticamente. Los controles táctiles puede que no respondan si aún hay líquido sobre los mismos. <p>Asegúrese de que la zona táctil esté seca antes de encender de nuevo la placa de cocina.</p>

7. Consejos prácticos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocina no se enciende.	Ausencia de corriente.	<p>Asegúrese de que la vitrocerámica se encuentra conectada a la red eléctrica y encendida.</p> <p>Compruebe si se ha producido un corte de corriente en su casa o en su entorno.</p> <p>Si ha comprobado todo y el problema persiste, avise a un técnico cualificado.</p>

Los controles táctiles no reaccionan.	Los controles táctiles están bloqueados.	Desbloquee los controles táctiles. Para más información, consulte el apartado "Utilización de su vitrocerámica".
Los controles táctiles se manejan con dificultad.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles táctiles o esté utilizando toda la yema del dedo para manejar los controles.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles esté seca y de usar solo la punta del dedo para manejar los controles táctiles.
El cristal está rayado.	Baterías de cocina con cantos vivos. Se han utilizado esponjas/lanas o limpiadores abrasivos no adecuados.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina adecuada". Consulte el apartado "Cuidados y limpieza".
Algunas sartenes producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de su batería de cocina (las capas de diferentes metales oscilan de un modo diferente).	Esto es normal para este tipo de útiles de cocina y no supone ningún defecto.

8. Montaje

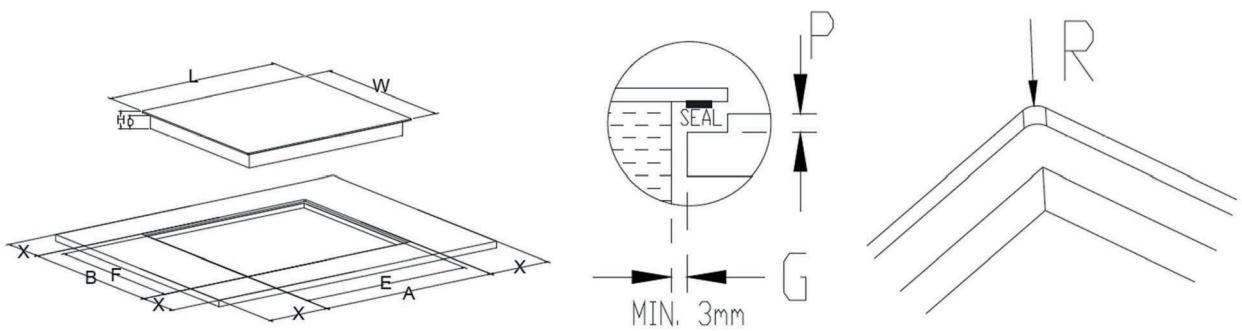
8.1 Elegir los accesorios de montaje

7. Corte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el plano. Para realizar el montaje y la utilización debe existir un espacio libre de al menos 50 mm alrededor del recorte.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea como mínimo de 30 mm. Para evitar una descarga eléctrica y deformaciones mayores por la radiación térmica emitida por la placa de cocina caliente, elija exclusivamente para la encimera materiales no conductores y resistentes al calor (la madera y materiales similares fibrosos o higroscópicos pueden utilizarse como material de encimera si son impregnados). Representado de la siguiente manera:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocina y las caras interiores de la encimera debe ser como mínimo de 3 mm.

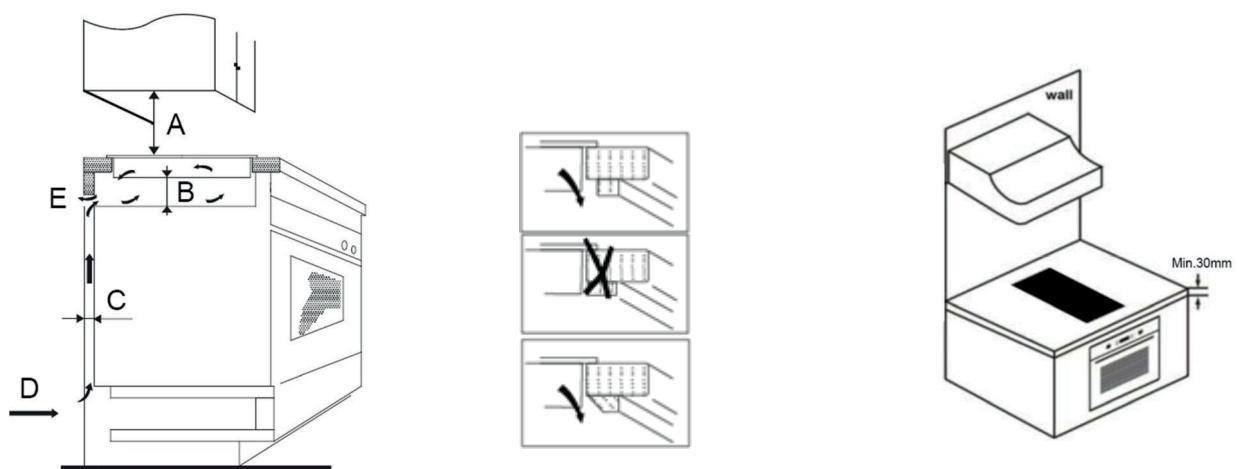


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288mm	520mm	268mm	500mm	65mm	61mm	292(+1/0)mm	524(+1-0)mm	Mín. 50mm	5,5mm	7mm

Asegúrese a toda costa de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la vitrocerámica se encuentra en perfecto estado operativo. Representado de la siguiente manera:



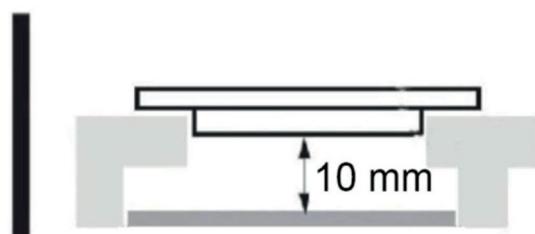
Nota: Entre el aparato y una campana extractora instalada encima debe respetarse la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la campana extractora.



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

ADVERTENCIA: asegúrese de proporcionar una ventilación suficiente

Asegúrese que la vitrocerámica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con la base caliente de la placa de cocina o una descarga eléctrica inesperada durante el uso, es necesario fijar con tornillos un elemento de inserción a una distancia mínima de 10 mm respecto de la base de la placa de cocina.



En la parte exterior de la placa de cocina existen aberturas de ventilación. Una vez colocada la placa de cocina, éstas no deben ser bloqueadas bajo ninguna circunstancia por la encimera.

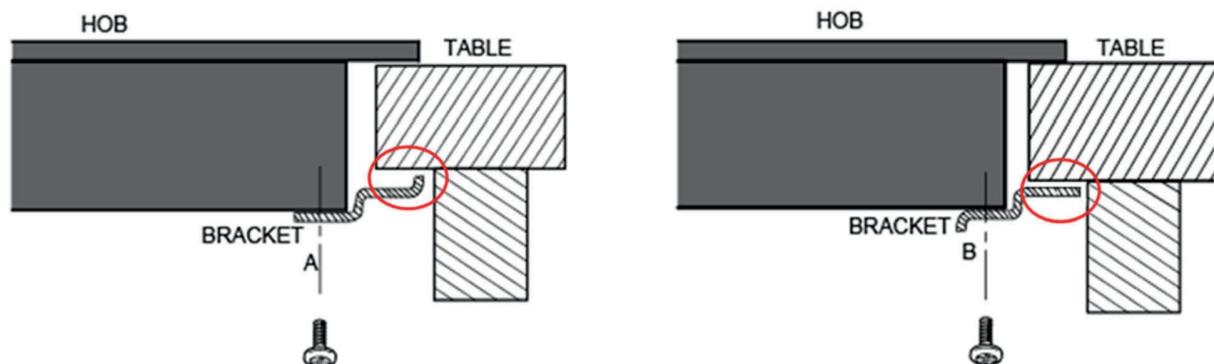
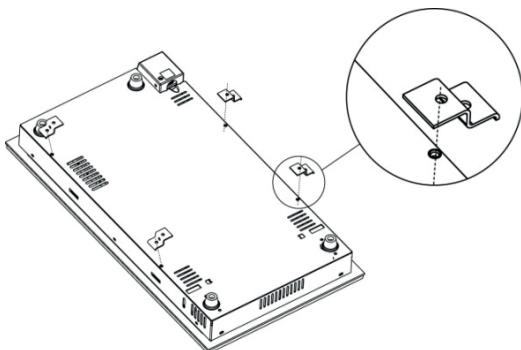


- ⑩ Tenga en cuenta, que el pegamento utilizado para pegar madera o plástico en sus muebles, debe soportar temperaturas de al menos 150 °C, ya que de lo contrario las capas podrían desprenderse.
 - ⑩ Por ello, la pared trasera también debe soportar temperaturas de 90 °C, al igual que las superficies limítrofes y circundantes.
-

1.4 Antes de posicionar las escuadras de fijación

Coloque la unidad sobre una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No ejerza una fuerza excesiva sobre los elementos de control que sobresalen de la placa de cocina.

Fije la vitrocerámica a la superficie de trabajo. Para ello, una vez montada, atornille las cuatro escuadras a la base de la vitrocerámica (véase la figura). Al posicionar las escuadras de fijación deben tenerse en cuenta los distintos grosores de la superficie de trabajo.



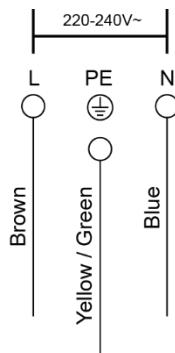
Tras el montaje, la escuadra de fijación no debe tocar las caras interiores de la encimera bajo ninguna circunstancia (véase la figura).

8.3 Medidas de precaución

1. La instalación de la vitrocerámica debe ser realizada por personal o técnicos cualificados. Si lo desea, podemos proporcionarle un instalador. Nunca realice estos trabajos por cuenta propia.
2. La vitrocerámica no debe montarse cerca de equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras de rotación.
3. La vitrocerámica debe instalarse de modo que se garantice una buena dispersión del calor y, con ello, su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento sobre la encimera deben ser capaces de soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el pegamento deben ser resistentes al calor.
6. No deben utilizarse limpiadores a vapor.
7. Esta vitrocerámica debe conectarse exclusivamente a una fuente de alimentación con una impedancia de 0,427 ohmios. Para más información acerca de la impedancia de su instalación, consulte a su compañía eléctrica.

8.4 Conexión de la vitrocerámica a la red eléctrica

La conexión de la alimentación de corriente debe realizarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un interruptor-seccionador. El tipo de conexión se representa a continuación.



1. Si el cable estuviera dañado o tuviese que ser sustituido, ello debería ser realizado por un técnico del servicio de atención al cliente con las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor-seccionador omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El técnico debe garantizar la instalación eléctrica correcta y el cumplimiento de las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni aplastarse.
5. Debe comprobarse periódicamente el cable y la sustitución del mismo debe ser realizada siempre por una persona cualificada.



La parte inferior y el cable de corriente de la vitrocerámica no están accesibles una vez finalizada la instalación.



ELIMINACIÓN: El aparato no debe desecharse junto con los residuos domésticos, sino entregarse a un centro de tratamiento de desechos.

Este aparato ha sido construido en conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE para Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al desechar este aparato de forma apropiada, usted contribuye a evitar posibles daños medioambientales y para la salud que podrían producirse en caso de una eliminación incorrecta.

El símbolo en el producto indica que el aparato no debe desecharse junto con los residuos domésticos normales. Debería entregarse en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación profesional. Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reutilización de este producto, póngase en contacto con su municipio, su empresa de eliminación de residuos domésticos o el comercio en el que lo adquirió.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipio, su empresa de eliminación de residuos domésticos o el comercio en el que lo adquirió.

Sadržaj

1. Predgovor	160
1.1 Sigurnosne napomene.....	160
1.2 Instalacija	160
1.2.1 Opasnost od strujnog udara	160
1.2.2 Opasnost od posjekline.....	160
1.2.3 Važne sigurnosne napomene	160
1.3 Rad i održavanje	161
1.3.1 Opasnost od strujnog udara	161
1.3.2 Opasnost za zdravlje	162
1.3.3 Opasnost od vrućih površina.....	162
1.3.4 Opasnost od porezotine	162
1.3.5 Važne sigurnosne napomene	163
2. Uvod u proizvod	164
2.1 Tlocrt.....	164
2.2 Upravljačko polje.....	165
2.3 Informacije o proizvodu.....	165
2.4 Način rada.....	165
2.5 Prije uporabe vaše nove staklokeramičke ploče za kuhanje	165
2.6 Tehnička specifikacija.....	165
3. Uporaba proizvoda	166
3.1 Dodirni upravljački elementi.....	166
3.2 Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje	166
3.3 Korištenje.....	167
3.3.1 Početak kuhanja	167
3.3.2 Završetak kuhanja	167
3.3.3 Blokada upravljačkih elemenata	168
3.3.4 Tajmer	169
3.3.5 Zaštita od previsoke temperature.....	172
3.3.6 Upozorenje na rezidualnu toplinu	172
3.3.7 Standardna vremena rada.....	172
4. Napomene za kuhanje	172
4.1 Savjeti za kuhanje	172
4.1.1 Vrenje, kuhanje riže	172
4.1.2 Jako zapečeni odresci	172
4.1.3 Bruniranje s miješanjem	173
5. Postavke temperature	173
6. Njega i čišćenje	174
7. Savjeti	175
8. Ugradnja	176
8.1 Odabir pribora za ugradnju.....	176
8.2 Prije namještanja pričvrsnog kuta	178
8.3 Mjere opreza	179
8.4 Priklučak ploče za kuhanje na električnu mrežu.....	179

1. Predgovor

1.1 Sigurnosne napomene

Vaša sigurnost nam je najvažnija. Pažljivo pročitajte ove informacije prije korištenja ploče za kuhanje.

1.2 Instalacija

1.2.1 Opasnost od strujnog udara

- Prije rada ili održavanja ploče, iskopčajte uređaj iz električne mreže.
- Učinkovito uzemljenje je neizostavno i nužno.
- Promjene na kućnoj instalaciji smije poduzeti samo kvalificirani električar.
- Zanemarivanje ovih napomena može izazvati strujni udar ili čak smrt.

1.2.2 Opasnost od posjekline

- Oprez - rubovi su oštiri.
- Zanemarivanje mjera opreza može izazvati ozljede i posjekline.

1.2.3 Važne sigurnosne napomene

- Pažljivo pročitajte ove Upute prije instaliranja ili uporabe ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj nikada se ne smiju stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
- Ove informacije omogućite odgovornoj osobi za instalaciju uređaja, jer bi to moglo smanjiti troškove instalacije.
- Kako bi se izbjegla opasnost, uređaj se mora ugraditi u skladu s ovim uputama za montažu.
- Ovaj uređaj smije instalirati i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba biti priključen na strujni krug sa sigurnosnom sklopkom, koja omogućava potpuno odvajanje od napajanja.

- Nepravilna instalacija uređaja može biti osnova za ukidanje prava na jamstvo.
- Djeca koja nisu navršila 8 godina te osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili duševnih sposobnosti ili s nedovoljno iskustva i znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute za sigurnu primjenu uređaja te ako su razumjeli opasnosti povezane s njim.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca smiju čistiti i održavati ovaj uređaj samo kada su pod nadzorom.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Upozorenje: Kada je površina oštećena, isključite uređaj kako biste izbjegli strujni udar preko dijelova koji provode napon kod polja za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavlјati na ploču za kuhanje jer se mogu jako zagrijati.
- Ne smije se koristiti nikakav čistač na paru.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije pogodan za rad s vanjskim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati nikakve predmete na poljima za kuhanje.
- Mora se nadzirati proces kuhanja. I kratki proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora uz primjenu masti ili ulja može biti opasno i uzrokovati požar. NIKADA nemojte pokušavati gasiti požar vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili dekom za gašenje vatre.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od strujnog udara

- Nikada nemojte kuhati na neispravnoj ili oštećenoj ploči za

kuhanje. Ako bi došlo do loma ili pucanja polja za kuhanje, odmah isključite napajanje uređaja (zidna sklopka) i obratite se kvalificiranom tehničaru.

- Odvojite ploču za kuhanje s električne mreže prije nego je budete čistili ili održavali.
- Zanemarivanje ovih napomena može izazvati strujni udar ili čak smrt.

1.3.2 Opasnost za zdravlje

- Ovaj uređaj ispunjava norme za elektromagnetsku sigurnost.
- Osobe koje nose srčane stimulatore ili druge električne implantate (npr. pumpice za inzulin) moraju prije uporabe ovog uređaja kontaktirati s liječnikom ili proizvođačem implantata kako bi bili sigurni da implantate ne ograničava elektromagnetsko polje.
- Zanemarivanje ovih napomena može izazvati strujni udar ili čak smrt.

1.3.3 Opasnost od vrućih površina

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi uređaja zagrijavaju se toliko da mogu uzrokovati opekline.
- Pazite da tijelom, odjećom ili drugim predmetima (osim prikladnog posuđa za kuhanje) ne dodirujete ploču za kuhanje dok se njezina površina ne rashladi.
- Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
- Ručke posuđa za jelo mogu se jako zagrijati. Pazite na to da ručke posuđa za jelo ne dođu u kontakt s drugim poljima kuhanja. Ručke držite izvan dohvata djece.
- Zanemarivanje ovih napomena može uzrokovati opekline i oparine.

1.3.4 Opasnost od porezotine

- Prilikom uklanjanja poklopca oslobađa se vrlo oštra oštrica strugača ploče za kuhanje. Koristite maksimalno pažljivo i uvijek držite na sigurnoj udaljenosti od djece.
- Zanemarivanje mjera opreza može izazvati ozljede ili porezotine.

1.3.5 Važne sigurnosne napomene

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada se koristi. Kada se lonci i tave pregriju, to će uzrokovati dim i prskanje masnoće koja se može zapaliti.
- Uređaj nikada nemojte koristiti kao radnu površinu ili površinu za držanje stvari.
- Nikada ne ostavljajte predmete ni pribor na uređaju.
- Ne odlažite magnetizirajuće predmete (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ni elektroničke uređaje (npr. računalo, MP3-player) blizu uređaja, jer njihovu funkciju može ograničiti njegovo elektromagnetsko polje.
- Uređaj nikada nemojte koristiti za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Polja kuhanja i ploču za kuhanje uvijek isključite nakon uporabe na način opisan u ovim uputama (odnosno, koristeći dodirne upravljačke elemente). Kod isključivanja polja kuhanja ne oslanjajte se na značajku detekcije posuđa za kuhanje.
- Ne dopustite djeci da se igraju uređajem, da na njemu sjede, stoje ili se penju na njega.
- U ormarićima iznad uređaja nemojte držati stvari koje bi djeci mogle biti zanimljive. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se teško ozlijediti.
- Ne dopustite djeci da sama ili bez nadzora ulaze u prostor u kojem se koristi uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koji ograničava sposobnost korištenja uređajem trebaju primiti upute o rukovanju uređajem od savjesne i kompetentne osobe. Ta osoba mora biti uvjerenja da dijete ili osoba s invaliditetom može koristiti uređaj bez ugrožavanja sebe ili njezinog okruženja.
- Nemojte popravljati ni mijenjati dijelove uređaja ako se to izričito ne preporučuje u Uputama za uporabu. Kvalificirani tehničar treba izvršiti sve ostale radove održavanja.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nikada se ne naslanjajte na ploču za kuhanje.
- Nemojte koristiti posuđe za kuhanje oštih bridova. Nemojte povlačiti posuđe za kuhanje preko ploče za kuhanje jer to može izgrevati staklo.

- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti nikakvo abrazivno sredstvo ni druga abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrevati induksijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u domaćinstvu i sličnim okruženjima, npr.: - Kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; - farme; - gosti u hotelima, motelima i drugom smještajnom objektu; - objekti s uslugom noćenja s doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe.
- Ne smiju se dodirnuti grijajući elementi.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju biti pod stalnim nadzorom ili dalje od uređaja.

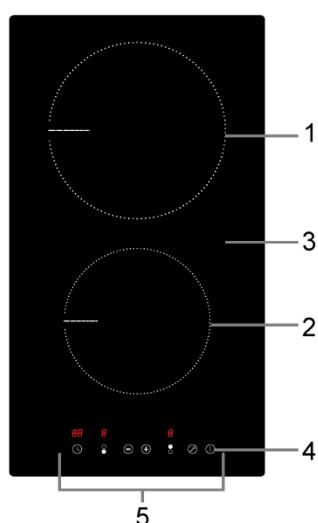
Čestitamo na kupnji nove staklokeramičke ploče za kuhanje.

Pročitajte ove upute / ovaj Priručnik za instalaciju kako biste razumjeli kako možete pravilno instalirati i koristiti staklokeramičku ploču za kuhanje. Za instalaciju pročitajte dio „Instalacija“.

Prije uporabe pročitajte sve sigurnosne napomene i čuvajte ove Upute za rukovanje i instalaciju za buduću uporabu.

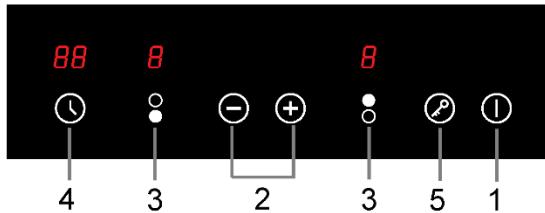
2. Uvod u proizvod

2.1 Tlocrt



1. Polje s maks. 1800 W
2. Polje s maks. 1200 W
3. Staklena ploča
4. EIN / AUS
(Uključeno/isključeno)
5. Upravljačko polje

2.2 Upravljačko polje



1. Regulator uključivanja/isključivanja (EIN/AUS)
2. Regulator snage/postavka tajmera
3. Upravljanje poljima grijanja
4. Tajmer
5. Blokada tipki

2.3 Informacije o proizvodu

Zahvaljujući svojem otporničkom grijanju, upravljačkom polju upravljanom mikroračunalom i različitim razinama snage staklokeramička ploča može ispuniti najrazličitije zahtjeve u kuhinji i stoga je optimalan odabir svake suvremene obitelji.

Staklokeramička ploča za kuhanje može se prilagoditi svakom korisniku. Ploča za kuhanje ima sigurne i pouzdane performanse kako biste potpuno uživali u svakodnevnom kuhanju.

2.4 Način rada

Ova staklokeramička ploča za kuhanje raspolaže otporničkim grijanjem. Izlazna snaga može se namjestiti dodirnim upravljačkim elementima.

2.5 Prije uporabe vaše nove staklokeramičke ploče za kuhanje

- Pročitajte ove upute i posebno uzmite u obzir dio „Sigurnosne napomene“.
- Uklonite zaštitnu foliju sa staklokeramičke ploče za kuhanje.

2.6 Tehnička specifikacija

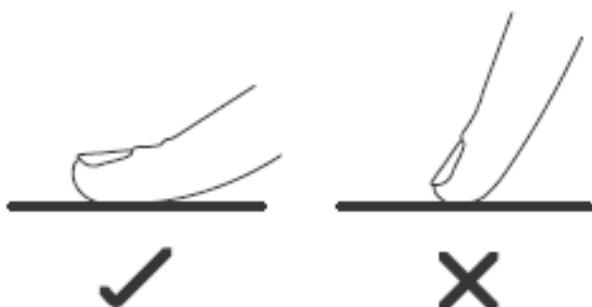
Ploča za kuhanje	5RZ34410
Polja kuhanja	2 polja
Napon napajanja	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Električna snaga	3000 W
Dimenzije proizvoda D × Š × V (mm)	288 X 520 X 55
Dimenzije ugradnje A × B (mm)	268 X 500

Težina i dimenzije su približne vrijednosti. Neprestano nastojimo poboljšati svoje proizvode i stoga smijemo promjeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

3. Uporaba proizvoda

3.1 Dodirni upravljački elementi

- Upravljački elementi reagiraju na dodir pa ne morate ništa pritiskati.
- Kod svakog registriranog dodira oglasit će se kratak zvučni signal.
- Pobrinite se da upravljački elementi uvek budu čisti i suhi i da ih ne pokrivaju nikakvi predmeti (npr. pribor ili krpica). Čak i tanak sloj vode može otežati rukovanje.

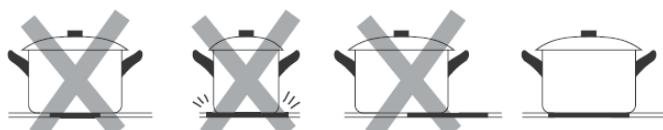


3.2 Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje

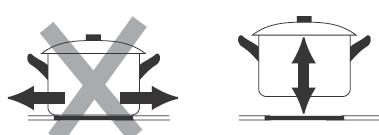
Nemojte koristiti posuđe za kuhanje oštrenih bridova ni zakriviljenog dna.



Pazite na to da dno vašeg posuđa za kuhanje bude ravno, da ravno naliježe na staklo i da ima istu veličinu kao i polje kuhanja. Posuđe za kuhanje uvek centrirajte na polju kuhanja.



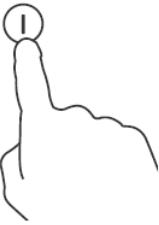
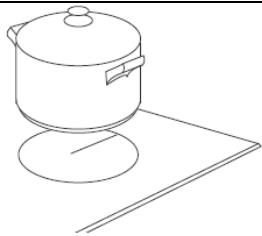
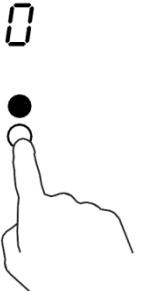
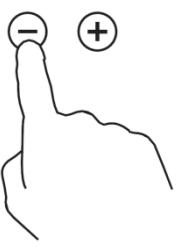
Posuđe za kuhanje uvek podižite sa staklokeramičke ploče za kuhanje. Nemojte ga povlačiti po ploči jer bi je moglo izgrevati.



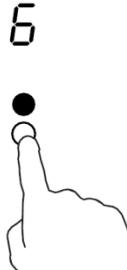
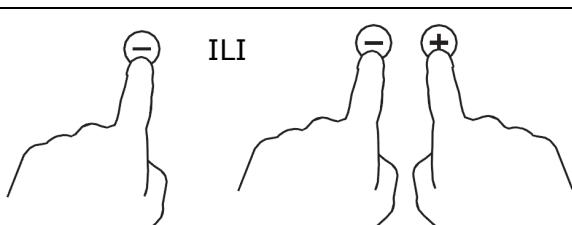
3.3 Korištenje

3.3.1 Početak kuhanja

Nakon uključivanja oglasit će se jedan kratak zvučni signal, svi prikazi svijetlit će 1 sekundu i zatim se ugasiti, što pokazuje da je staklokeramička ploča za kuhanje prešla na modus pripravnosti.

Dodirnite regulator uključivanja/isključivanja (EIN/AUS). Svi pokazivači pokazuju „-“.	
Stavite prikladno posuđe za kuhanje na polju kuhanja, koje želite koristiti. <ul style="list-style-type: none">Pazite na to da dno posuđa za kuhanje i površina polja kuhanja budu čisti i suhi.	
Dodirnite upravljanje poljima kuhanja.	
Odaberite postavku temperature tako da dodirnete regulator „-“ ili „+“. <ul style="list-style-type: none">Kada unutar 1 minute ne odaberete postavku temperature, automatski se isključuje staklokeramička ploča za kuhanje. Zatim morate ponovno krenuti s korakom 1.Možete u svakom trenutku promijeniti postavku temperature tijekom kuhanja.Kada zadržite pritisnuto jednu od tipki, vrijednost će se povećati ili smanjiti.	

3.3.2 Završetak kuhanja

Dodirnite upravljanje poljem kuhanja, koje želite isključiti.	
Isključite polje kuhanja tako da dođete na „0“ ili istovremeno dodirnete regulatore „-“ i „+“.	
Isključite kompletну ploču za kuhanje tako da dodirnete tipku EIN/AUS.	



Pazite na vruće površine

„H“ pokazuje polje kuhanja koje je prevruće za dodirivanje. „H“ nestaje kada se površina rashladi na bezopasnu temperaturu. To se može koristiti i kao funkcija za uštedu energije kada želite podgrijavati tave ili lonce. U tom slučaju možete koristiti još vruću ploču za kuhanje.



3.3.3 Blokada upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente za nehotičnu uporabu (npr. djeca, koja mogu nehotice uključiti polja kuhanja).
- Kada su upravljački elementi blokirani, isključeni su svi upravljački elementi osim regulatora EIN/AUS.

Blokada upravljačkih elemenata	
Dodirnite blokadu tipke.	Tajmer pokazuje „Lo“.
Deblokada upravljačkih elemenata	
Provjerite je li uključena ploča za kuhanje. Držite blokadu tipki neko vrijeme pritisnuta.	



Kada je ploča za kuhanje blokirana, isključeni su svi upravljački elementi osim sklopke EIN/AUS. Ploču za kuhanje možete isključiti sklopkom EIN/AUS u nužnom slučaju kada god želite, no morate je odblokirati u sljedećem koraku.

3.3.4 Tajmer

Tajmer možete upotrijebiti na dva različita načina:

- Kao pokazivač minuta. U tom slučaju tajmer ne isključuje polje kuhanja kada istekne namješteno vrijeme.
 - Možete namjestiti da se isključi jedno ili više polja kuhanja nakon isteka namještenog vremena.
- Maksimalno vrijeme tajmera iznosi 99 minuta.

Uporaba tajmera kao pokazivača minuta

Kada ne odaberete polje kuhanja

Provjerite je li uključena ploča za kuhanje. Napomena: Prikaz minuta možete koristiti i kada ne odaberete polje kuhanja.	
Dodirnite tajmer. Počinje treptati. Namjestite tajmer tako da dodirnete „-“ ili „+“. Pokazivač minuta počinje treptati i minute se prikazuju na tajmeru.	
Ako istovremeno dodirnete „-“ i „+“, tajmer će se prekinuti i na prikazu minuta pojavit će se „--“.	
Kada je vrijeme namješteno, odmah će početi teći. Prikaz pokazuje preostalo vrijeme, a pokazivač tajmera trepće 5 sekundi.	
Kratak zvučni signal oglašava se 30 sekundi i tajmer pokazuje „- -“ kada istekne namješteno vrijeme.	

Napomena:

- a) Jednom dodirnite regulator „-“ ili „+“ tajmera kako biste ga smanjili ili povećali za 1 minutu.
- b) Držite regulator „-“ ili „+“ tajmera pritisnut kako biste ga povećali ili smanjili za 10 minuta.
- c) Kada namješteno vrijeme prekorači 99 minuta, tajmer se automatski vraća na 0 minuta.

h) Namještanje tajmera za isključivanje jednog ili više polja kuhanja

Namještanje jednog polja kuhanja	
Dodirnite polje koje želite namjestiti.	
Dodirnite upravljanje vremenom. Pokazivač vremena prikazuje „10“.	
Namjestite vrijeme tako da dodirnete regulator „-“ ili „+“ tajmera.	
Ako zajedno dodirnete „-“ i „+“, tajmer će se prekinuti i na prikazu minuta pojavit će se „--“.	
Kada je vrijeme namješteno, odmah će početi teći. Prikaz pokazuje preostalo vrijeme, a tajmer trepće 5 sekundi.	

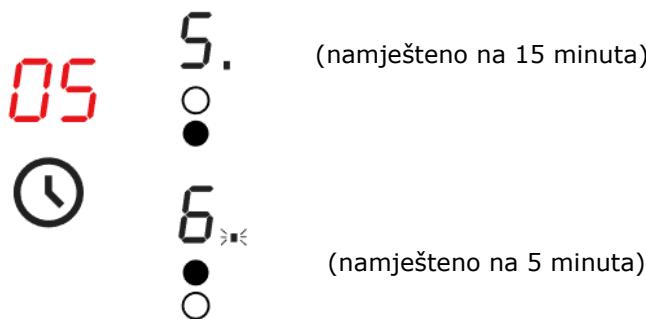
Nakon isteka vremena kuhanja, automatski će se isključiti odgovarajuće polje kuhanja.



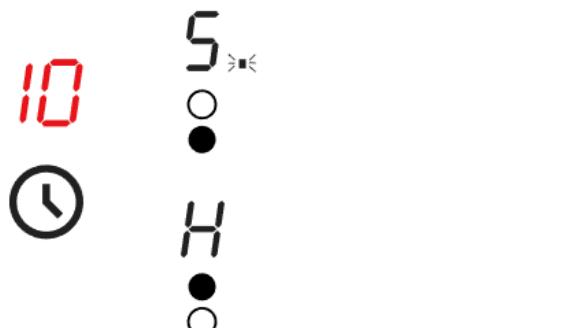
Namještanje tajmera za isključivanje više polja kuhanja

- a). Kada više polja kuhanja koristi ovu funkciju, tajmer pokazuje najkraće vrijeme.
(npr. zona 1: namješteno vrijeme 5 minuta, polje 2: Namješteno vrijeme od 15 minuta, pokazivač tajmera prikazuje „5“.)

NAPOMENA: Trepće crvena točka pored regulatora snage.



- b). Nakon isteka tajmera isključuje se odgovarajuće polje. Zatim se prikazuje novi minutni tajmer i trepće točka odgovarajućeg polja.



- c). Nakon isteka vremena kuhanja, automatski će se isključiti odgovarajuće polje kuhanja.



Napomena:

- v) Crvena točka pored regulatora snage svijetli i pokazuje da je odabrano polje.



- w) Ako nakon namještanja tajmera ponovno želite promijeniti vrijeme, morate početi s korakom 1.
- x) Postupak namještanja dvaju polja isti je kao onaj koji je prethodno opisan.

3.3.5 Zaštita od previsoke temperature

Senzor temperature nadzire temperaturu unutar staklokeramičke ploče za kuhanje.

Kada se utvrdi visoka temperatura, staklokeramička ploča za kuhanje automatski prekida rad.

3.3.6 Upozorenje na rezidualnu toplinu

Ako se ploča za kuhanje koristi neko vrijeme, nastaje rezidualna toplina. Slovo „H“ pojavljuje se kao upozorenje na rezidualnu toplinu.

3.3.7 Standardna vremena rada

Dodata sigurnosna funkcija ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. To se događa kada zaboravite isključiti polje kuhanja. Standardna vremena isključivanja navode se u sljedećoj tablici:

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

4. Napomene za kuhanje



Budite oprezni kod pečenja, jer se ulje i mast zagrijavaju vrlo brzo, posebno kada koristite način rada PowerBoost. Kod ekstremno visokih temperatura ulja i masnoće se iznenada mogu zapaliti, što može izazvati požar.

4.1 Savjeti za kuhanje

- Kada sadržaj lonca ili tave ključa, smanjite postavku temperature.
- Kada koristite poklopac, skraćuje se kuhanje i štedi se energija jer poklopac zadržava toplinu.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Kuhati počnите na visokoj razini i smanjite razinu kada su namirnice dovoljno zagrijane.

4.1.1 Vrenje, kuhanje riže

- Vrenje se odvija ispod vrelišta, na otprilike 85 °C, kada se mjehurići samo povremeno podižu na površinu tekućine kuhanja. Ovim načinom možete kuhati ukusne juhe i variva, jer se tako aromе razvijaju polagano bez prekuhavanja jela. Trebali biste kuhati i umake na bazi jajeta i zgusnute umake s brašnom ispod vrelišta.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže načinom apsorpcije, mogu zahtijevati nešto višu postavku kako bi se namirnice skuhale unutar preporučenog vremena.

4.1.2 Jako zapečeni odresci

Za bruniranje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Prije kuhanja ostavite meso da otprije 20 minuta odstoji na sobnoj temperaturi.
2. Zagrijte tešku tavu.

3. Uljem premažite obje strane odreska. Ulijte malo ulja u vruću tavu i zatim stavite meso.
4. Tijekom pečenja okrenite odrezak samo jednom. Točno vrijeme pečenja ovisi o debljini odreska i željenom stupnju zapečenosti. Vremena mogu varirati od oko 2 do 8 minuta za svaku stranu. Pritisnite odrezak kako biste procijenili koliko je ispečen. Što je mekši, to je više pečen.
5. Prije posluživanja ostavite odrezak da nekoliko minuta miruje na toploj tanjuru.

4.1.3 Bruniranje s miješanjem

1. Odaberite wok kompatibilan sa staklokeramičkom pločom za kuhanje s ravnim dnom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Bruniranje s miješanjem treba obaviti brzo. Ako kuhate veće količine, namirnice kuhajte u više manjih porcija.
3. Nakratko prethodno zagrijte tavu i dodajte dvije velike žlice ulja.
4. Najprije pecite meso. Zatim je stavite sa strane i podgrijavajte je.
5. Pecite povrće i miješajte ga. Kada je povrće vruće, ali i dalje hrskavo, polje kuhanja stavite na nižu razinu. Vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Pažljivo miješajte sastojke kako bi se dobro zagrijali.
7. Odmah zatim poslužite jela.

5. Postavke temperature

Sljedeće postavke samo su orientacijske vrijednosti. Točna postavka ovisi o više faktora, između ostalih i o vašem posudu za kuhanje i količini sastojaka koje kuhate. Eksperimentirajte sa staklokeramičkom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Postavke temperature	Prikladno za
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • pažljivo zagrijavanje malih količina hrane • topljenje čokolade, maslaca i namirnica, koje brzo zagore • lagano vrenje • polagano zagrijavanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • zagrijavanje • brzo vrenje • kuhanje riže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • pirjanje • kuhanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none"> • bruniranje s miješanjem • jako bruniranje • kuhanje juhe • kuhanje vode

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od namirnica ili prljavština koja ne sadrži šećer)	<ol style="list-style-type: none"> Isključite napajanje ploče za kuhanje. Nanесите средство за чиšћење површина за куhanje dok је стакло још топло (али не и вруће!). Обришите и осушице стакло чистом крпом за посуђе или папирнатим убрусом. Поновно укључите напајање плоче за куhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> Када се искључи напајање плоче за куhanje, неће се приказати информација „Врућа површина“, но полje куhanja ipak може бити и dalje vruće! Radite vrlo oprezno. Čeličне спуžвиче, неке најлонске abrazivne спуžвиче и abrazivna средства за чиšћење могу izgrevati стакло. Uvijek pročitajte etiketu kako бiste provjerili је ли прикладно средство за чиšћење или abrazivna спуžвича. Nikada ne ostavljajte остатке од чиšћења на плочи за куhanje: они bi могли zaprljati стакло.
Zapečena masnoća, rastopljene namirnice i tekućine koje sadrže šećer na staklu	<p>Odmah uklonite priborom за okretanje u tavi, lopaticom ili oštrim strugačem koji je prikladan za staklokeramičke ploče za kуhanje. Oprez kod vrućih polja kуhanja:</p> <ol style="list-style-type: none"> Isključite napаjanje ploče за kуhanje. Oštricu ili uređaj držite под kutom od 30° i stružite prljavštinu u hladnom predjelu ploče за kуhanje. Očistite prljavštinу kрpm za посуђе или папирнатим убрусом. Izvršite korake 2 do 4 kada је u pitanju „Svakodnevna prljavština na staklu“. 	<ul style="list-style-type: none"> Uklonite mrlje rastopljenih ili slatkih namirnica što prije. <p>Kada се rashlade на стаклу, teško се uklanjaju, а čak mogu i trajno oštetiti стаклену površinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Opasnost od porezotine: Prilikom uvlačenja sigurnosнog poklopca oslobađa se vrlo oštra oštrica strugača ploče за kуhanje. <p>Strugač ploče за kуhanje користите максимално pažljivo и uvijek ga držite na sigurnoj udaljenosti od djece.</p>
Prljavština na dodirnim upravljačkim elementima	<ol style="list-style-type: none"> Isključite napаjanje ploče за kуhanje. Obriшите prljavštinu. Obriшите dodirne upravljačке елементе чистом, vlažном спуžвом или kрpm. Obriшите površину папирнатим убрусом tako да буде потпуно суха. Поновно укључите напајање плоче за kуhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> Плоча за kуhanje притом може огласити zvučni signal и сама се искључити. I dodirni upravljački elementi neće možda raditi dok god се на njima nalazi tekućina. <p>Obvezno prebrišite dodirnu zonu prije ponovног uključivanja ploče за kуhanje.</p>

7. Savjeti

Problem	Mogući uzroci	Smjernice
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema struje.	<p>Pobrinite se da staklokeramička ploča za kuhanje bude priključena na električnu mrežu i da bude uključena.</p> <p>Provjerite je li u vašem kućanstvu ili okruženju došlo do prekida dovoda električne energije.</p> <p>Ako ste sve provjerili, no problem se i dalje ne rješava, nazovite kvalificiranog tehničara.</p>
Dodirni upravljački elementi ne reagiraju.	Dodirni upravljački elementi su blokirani.	Odblokirajte upravljačke elemente. Za više informacija pogledajte dio „Uporaba staklokeramičke ploče za kuhanje“.
Teško se rukuje dodirnim upravljačkim elementima.	Možda tanak sloj vode prekriva upravljačke elemente ili dodirujete upravljačke elemente cijelim vrhom prsta.	Uvjerite se da je područje upravljačkih elemenata potpuno suho i da pri rukovanju dodirnim upravljačkim elementima dodirujete samo krajnjim vrškom prsta.
Staklo je izgrebano.	<p>Posuđe za kuhanje ima oštре bridove.</p> <p>Upotrijebljena su neprikladna, abrazivna sredstva za čišćenje lonaca ili deterdženti.</p>	<p>Upotrijebite posuđe za kuhanje ravnog i glatkog dna. Pogledajte dio „Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje“.</p> <p>Pogledajte dio „Njega i čišćenje“.</p>
Neke tave proizvode pucketanje ili klikanje.	Uzrok bi mogao biti i struktura vašeg posuđa za kuhanje (slojevi od različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za ovu vrstu posuđa za kuhanje i ne ukazuje na nikakvu grešku uređaja.

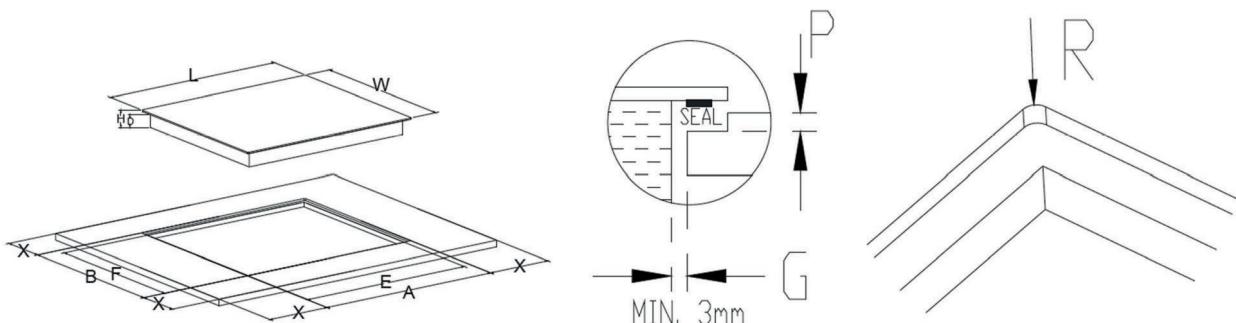
8. Ugradnja

8.1 Odabir pribora za ugradnju

8. Odrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanima na crtežu. Za svrhu ugradnje i uporabe oko izreza treba napraviti međuprostor od najmanje 50 mm. Pazite na to da debljina radne površine iznosi najmanje 30 mm. Kako bi se izbjegao strujni udar i veće deformacije zbog zračenja topline vruće ploče za kuhanje, odaberite isključivo neprovodljivi materijal radne površine otporan na visoku temperaturu (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali samo u impregniranom obliku kao materijal radne površine). Prikazano u nastavku:



Napomena: Sigurnosni razmak između strana ploče za kuhanje i unutarnjih strana radne ploče treba biti najmanje 3 mm.

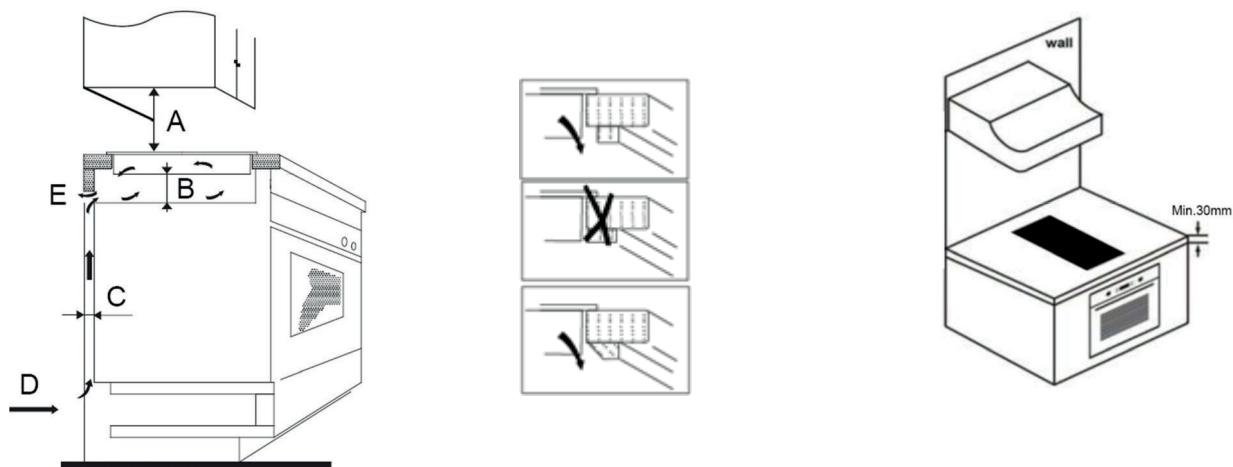


L	W	E	F	H	D	A	B	X	P	R
288 mm	520 mm	268 mm	500 mm	65 mm	61 mm	292(+1/0) mm	524(+1-0) mm	Min. 50 mm	5,5 mm	7 mm

U svim okolnostima pazite na to da staklokeramička ploča za kuhanje uvijek bude dobro prozračena i da ne budu blokirani ulaz ni izlaz zraka. Pobrinite se da staklokeramička ploča za kuhanje radi bez ikakvih smetnji. Prikazano u nastavku:



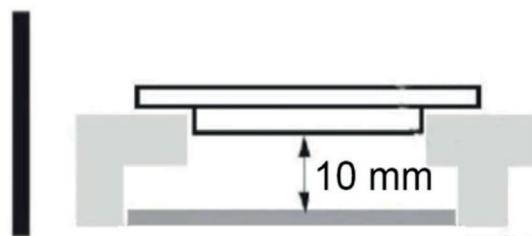
Napomena: Između uređaja i nape za odvod pare montirane iznad mora se pridržavati sigurnosni razmak koji navodi proizvođač nape. Pridržavajte se napomena proizvođača nape.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
provjerite s proizvođačem nape	min. 50	min. 20	Ulaz zraka	550 x 30 mm

UPOZORENJE: Pobrinite se za dovoljno prozračivanje

Pazite na to da staklokeramička ploča za kuhanje uvijek bude dobro prozračena i da ne budu blokirani ulaz ni izlaz zraka. Da bi se izbjegao slučajan kontakt s vrućom podlogom ploče za kuhanje ili neočekivani strujni udar prilikom korištenja, potrebno je da se na najmanje 10 mm od dna ploče za kuhanje umetak pričvrsti vijkom.



Iznad vanjske strane ploče za kuhanje raspoređeni su otvori za zrak. Oni se nakon primjene ploče za kuhanje NIKADA NE SMIJU blokirati radnom pločom.

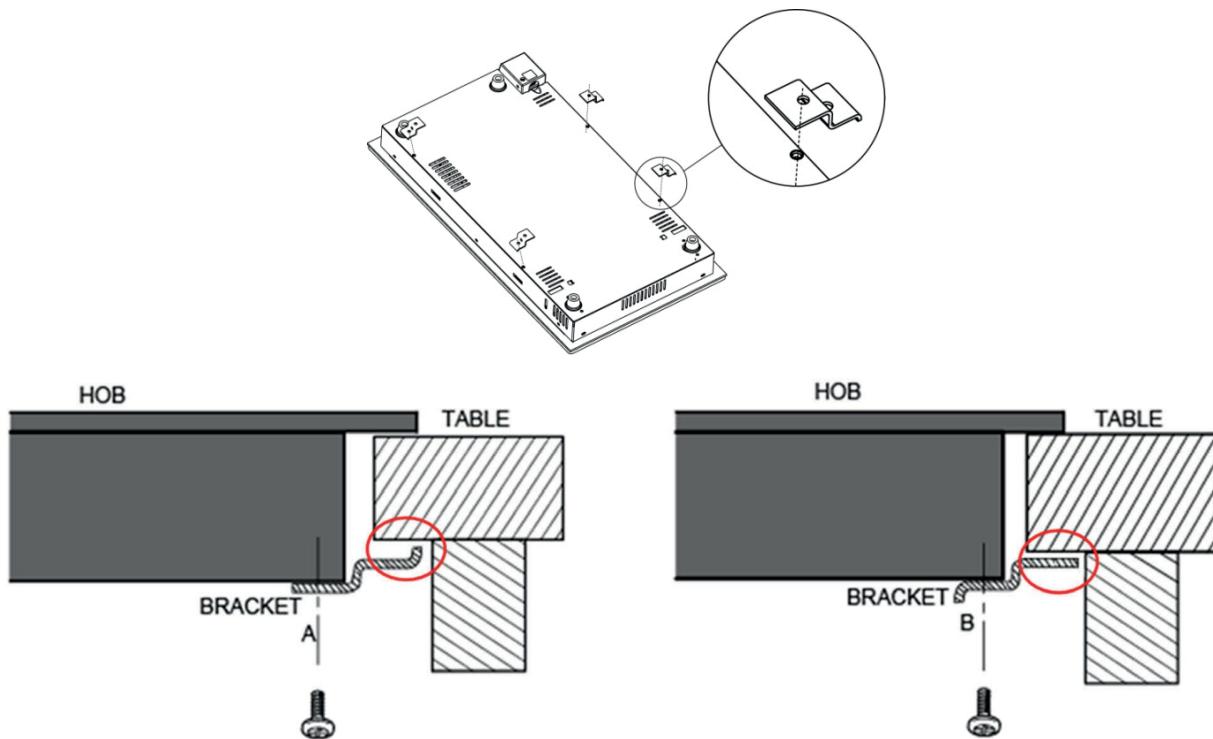


- ⑩ Imajte na umu da ljepilo korišteno kod spajanja drveta ili plastike u vašem kuhinjskom namještaju mora podnosi temperature do najmanje 150 °C, jer bi u suprotnom postojala opasnost od odvajanja slojeva.
- ⑩ Stoga stražnja stijenka mora, kao i granične i okolne površine, biti postojana na temperature od 90 °C.

1.3 Prije namještanja pričvrsnog kuta

Stavite jedinicu na stabilnu, ravnu površinu (upotrijebite ambalažu) i nemojte primjenjivati silu na upravljačke elemente koji vire iz ploče za kuhanje.

Ploču za kuhanje pričvrstite na radnu površinu tako da nakon ugradnje pričvrstite četiri kutna elementa na dnu ploče za kuhanje (usporedi sliku). Kod namještanja pričvrsnih kutnih elemenata treba uzeti u obzir različite debljine radne površine.





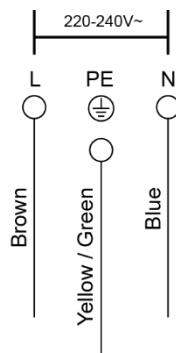
Pričvrsni kutni element nakon ugradnje ne smije dodirivati unutarnje strane radne ploče (usporedi sliku).

8.3 Mjere opreza

1. Instalaciju staklokeramičke ploče za kuhanje mora izvršiti kvalificirano osoblje ili tehničari. Možemo vam pružiti pomoć stručnjaka. Nikada nemojte sami obavljati ove radove.
2. Staklokeramička ploča za kuhanje ne smije se montirati pored rashladnih uređaja, perilica za suđe i rotacijskih sušilica.
3. Staklokeramička ploča za kuhanje treba se instalirati tako da se zajamči dobro toplinsko zračenje i time pouzdanost.
4. Zid i zona grijanja iznad radne površine moraju biti otporni na visoku temperaturu.
5. Kako bi se izbjeglo oštećenje, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na visoku temperaturu.
6. Ne smije se koristiti nikakav čistač na paru.
7. Ova staklokeramička ploča za kuhanje smije se priključiti samo na mrežni ispravljač impedancije 0,427 oma. Obratite se distributeru u vezi s dodatnim informacijama o impedanciji.

8.4 Priključak ploče za kuhanje na električnu mrežu

Priključak napajanja treba se izvesti prema odgovarajućoj normi ili jednopolnom rastavnom sklopkom. Način priključka prikazan je u nastavku.



1. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba napraviti tehničar Službe za korisnike odgovarajućim alatom kako bi se izbjegle nezgode.
2. Ako se uređaj priključi izravno na električnu mrežu, mora se instalirati svepolnu rastavnu sklopku minimalnog razmaka od 3 mm između kontakata.
3. Tehničar mora zajamčiti da je napravljen ispravan priključak i da su poštivani sigurnosni propisi.
4. Kabel se ne smije savijati ni stiskati.
5. Kabel se mora redovito provjeravati, a zamijeniti ga smije samo kvalificirana osoba.



Donjoj strani i kabelu za napajanje ploče za kuhanje ne može se pristupiti nakon instalacije.



ZBRINJAVANJE: Uredaj se ne smije zbrinjavati kao uobičajeni kućni otpad, nego ga treba predati stanici za poseban otpad.

Ovaj uređaj označen je prema europskoj Direktivi 2012/19/EZ za električne i elektroničke stare uređaje (WEEE). Kada brinete za pravilno zbrinjavanje ovog uređaja, doprinosite izbjegavanju mogućih šteta za okoliš i ljudsko zdravlje zbog pogrešnog zbrinjavanja.

Simbol na proizvodu pokazuje da se ne smije tretirati kao običan otpad iz domaćinstva. Treba da odnijeti u stanicu za reciklažu električnih i elektroničkih uređaja.

Ovaj uređaj zahtijeva stručno zbrinjavanje. Više informacija o obradi, obnavljanju i ponovnoj uporabi ovog proizvoda saznajte u lokalnom poglavarstvu, poduzeću za odvoz smeća ili trgovini u kojem ste ga kupili.

Više informacija o obradi, obnavljanju i reciklaži ovog proizvoda saznajte u lokalnom poglavarstvu, poduzeću za odvoz smeća ili trgovini u kojem ste ga kupili.

Vsebina

1. Predgovor	182
1.1 Varnostni napotki	182
1.2 Namestitev	182
1.2.1 Nevarnost električnega šoka	182
1.2.2 Nevarnost ureznič	182
1.2.3 Pomembni varnostni napotki	182
1.3 Uporaba in vzdrževanje	183
1.3.1 Nevarnost električnega šoka	183
1.3.2 Ogrožanje zdravja	184
1.3.3 Nevarnost zaradi vročih površin	184
1.3.4 Nevarnost ureznič	184
1.3.5 Pomembni varnostni napotki	184
2. Predstavitev izdelka	186
2.1 Pogled od zgoraj	186
2.2 Polje za upravljanje	187
2.3 Informacije o izdelku	187
2.4 Način delovanja	187
2.5 Pred uporabo kuhalnika iz cerana	187
2.6 Tehnične specifikacije	187
3. Upravljanje izdelka	188
3.1 Elementi upravljanja na dotik	188
3.2 Izbira prave posode za kuhanje	188
3.3 Uporaba	189
3.3.1 Začetek kuhanja	189
3.3.2 Končanje kuhanja	190
3.3.3 Zapora elementov upravljanja	190
3.3.4 Merilnik časa	191
3.3.5 Zaščita proti previsoki temperaturi	194
3.3.6 Opozorilo pred ostankom topote	194
3.3.7 Standardni delovni časi	194
4. Napotki za kuhanje	194
4.1 Nasveti za kuhanje	194
4.1.1 Vrenje, kuhanje rža	195
4.1.2 Hitro opečeni zrezki	195
4.1.3 Opekanje ob mešanju	195
5. Nastavitev temperature	195
6. Nega in čiščenje	196
7. Nasveti in triki	197
8. Vgradnja	198
8.1 Izbira opreme za vgradnjo	198
8.2 Pred nameščanjem pritrdilnega kotnika	200
8.3 Previdnostni ukrepi	201
8.4 Priklop kuhalnika na električno omrežje	201

1. Predgovor

1.1 Varnostni napotki

Vaša varnost nam je zelo pomembna! Pred uporabo svojega kuhališča pozorno preberite ta navodila za uporabo.

1.2 Namestitev

1.2.1 Nevarnost električnega šoka

- Napravo pred delom ali vzdrževanjem vedno ločite od električnega omrežja.
- Učinkovita ozemljitev je nujna in obvezna.
- Domačo inštalacijo sme spreminjati le usposobljeni elektrikar.
- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči električni šok ali celo smrt.

1.2.2 Nevarnost ureznin

- Previdnost - robovi so ostri.
- Neupoštevanje previdnostnih ukrepov lahko povzroči poškodbe in ureznine.

1.2.3 Pomembni varnostni napotki

- Preden boste namestili to napravo, morate natančno prebrati ta navodila.
- Na to napravo ni dovoljeno postavljati vnetljivih materialov ali izdelkov.
- Te informacije dajte na razpolago odgovornim za namestitev naprave, ker lahko to zmanjša stroške namestitve.
- Da bi preprečili ogrožanje, je treba napravo namestiti v skladu s temi navodili za montažo.
- To napravo sme namestiti in ozemljeni le ustrezno kvalificirana oseba.
- To napravo je treba priklopiti na tokokrog z varnostnim stikalom, ki omogoča popolno ločitev od napajanja s tokom.

- Nepravilna namestitev naprave lahko pomeni izgubo veljavnosti vseh pravi iz garancije ali jamstva.
- Napravo smejo uporabljajo otroci nad 8 let starosti in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom, ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo tega aparata.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci smejo to napravo čistiti in vzdrževati le pod nadzorom.
- Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni partner ali podobno usposobljena oseba, saj tako preprečite ogrožanje.
- Opozorilo: Če je poškodovana površina, izklopite napravo, da bi na kuhalščih iz steklokeramike ali podobnega materiala preprečili električni šok zaradi sestavnih delov pod napetostjo.
- Kovinskih predmetov, kot so nož, vilice, žlice in pokrovi ni dovoljeno položiti na kuhalšče, ker lahko postanejo vroči.
- Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabiti.
- Za čiščenje svojega kuhalšča ne uporablajte parnega čistilnika.
- Naprava ni primerna, da bi jo upravliali prek zunanjega meritnika časa ali ločenega daljinskega upravljalnika.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalšče ne postavljajte predmetov.
- Kuhanje je treba nadzirati. Tudi kratkotrajno kuhanje je treba nadzorovati neprekinjeno.
- OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in povzroči požar. NIKOLI ne pokušajte požar gasiti z vodo, ampak izklopite napravo in pokrijte plamen npr. s pokrovom ali odejo za gašenje požara.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega šoka

- Ne kuha je na pokvarjenem ali poškodovanem kuhalšču. Če se kuhalna površina zlomi ali pretrga, takoj izklopite napravo iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se

obrnite na kvalificiranega tehnika.

- Pred čiščenjem odklopite kuhalo od električnega omrežja.
- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči električni šok ali celo smrt.

1.3.2 Ogrožanje zdravja

- Ta naprava ustreza standardom za elektromagnetno varnost.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (npr. črpalke inzulina) se morajo pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da bi se prepričali, da na vsadke ne more vplivati elektromagnetno polje.
- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči električni šok ali smrt.

1.3.3 Nevarnost zaradi vročih površin

- Med uporabo postanejo dostopni deli te naprave tako vroči, da lahko povzročijo opeklino.
- Svojemu telesu, oblačilom ali drugim predmetom (razen primerne opreme in posod za kuhanje) ne dovolite stika s kuhalo takoj dolgo, dokler površina ni ohlajena.
- Otrokom ne dovolite v bližino.
- Ročaji posode za kuhanje lahko postanejo vroči. Pazite, da ročaji posode za kuhanje ne bodo segali v druga kuhalna območja. Ročaji naj bodo izven dosega otrok.
- Neupoštevanje teh napotkov lahko povzroči opeklino in oparine.

1.3.4 Nevarnost ureznin

- Pri odstranjevanju pokrova se razkrije rezilo strgala kuhalo, ostro kot britev. Uporablajte ga zelo previdno, shranite ga vedno varno in izven dosega otrok.
- Neupoštevanje previdnostnih ukrepov lahko povzroči poškodbe ali ureznine.

1.3.5 Pomembni varnostni napotki

- Med uporabo ne pustite naprave nikoli brez nadzora.

Če iz loncev ali ponev prekipeva, povzroča to dim in brizge masti, ki se lahko vnamejo.

- Svoje naprave nikoli ne uporabljajte kot površine za delo in shranjevanje.
- Nikoli ne puščajte na napravi ležati predmetov ali pripomočkov.
- V bližino naprave ne polagajte predmetov, ki se lahko namagnetijo (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnika, predvajalnika MP3), ker lahko naje vpliva elektromagnetno polje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali gretje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhalna območja in kuhalische tako, kot je opisano v teh navodilih (to pomeni z elementi za upravljanje na dotik). Za izklop kuhalnih območij se ne zanašajte na poznavanje posode za kuhanje.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napravo, sedeli oz. stali na njej ali nanjo plezali.
- Nad omaricami nad napravo ne shranujte predmetov, ki so zanimivi za otroke. Otroci, ki plezajo na kuhalische, se lahko hudo poškodujejo.
- Otrok ne puščajte same ali brez nadzora v območjih, kjer uporabljate napravo.
- Invalidne otroke ali ljudi, ki so ovirani pri zmožnosti uporabi naprave, mora o uporabi poučiti odgovorna in pristojna oseba. Ta se mora prepričati, da lahko invalidni otroci oz. osebe uporablja napravo brez nevarnosti zase ali svojo okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjujte delov naprave, razen, če je to izrecno priporočeno v navodilih za uporabo. Vsa druga vzdrževalna dela mora izvesti kvalificirani tehnik.
- Na kuhalische ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stopajte na kuhalische.
- Ne uporabljajte posod za kuhanje z ostrimi robovi. Posod za kuhanje ne vlecite prek kuhalische, ker lahko tako spraskate steklo.
- Za čiščenje svojega kuhalische ne uporabljajte sredstev za drgnjenje ali drugih ostrih sredstev za čiščenje, ki drgnejo, ker lahko s tem spraskate induksijsko steklo.

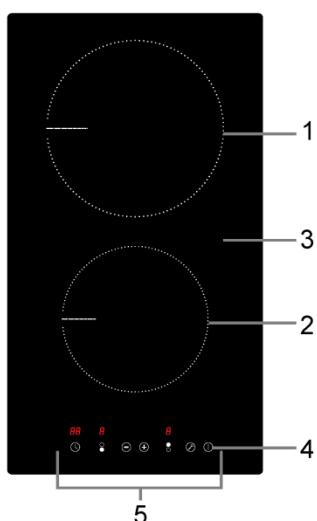
- Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih načinih uporabe, kot npr.: - kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; - kmetijah; - gosti v hotelih, motelih in drugih prenočiščih; - ustanovah s prenočiščem in zajtrkom.
- OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli postanejo med uporabo vroči.
- Grelnih elementov se ni dovoljeno dotikati.
- Otroke pod 8 let starosti je treba nenehno nadzorovati ali jim preprečiti dostop do naprave.

Prisrčne čestitke ob nakupu svojega novega kuhaliča iz cerana.

Temeljito preberite ta navodila / priročnik za namestitev, da bi razumeli, kako pravilno namestite in uporabljate kuhaliče iz cerana. Za namestitev preberite razdelek »Namestitev«. Pred uporabo skrbno preberite vse varnostne napotke in shranite za navodila za uporabo in namestitev za morebitno uporabo v prihodnje.

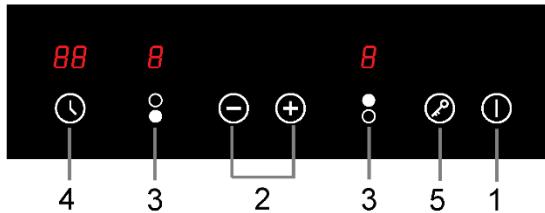
2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj



1. Območje z najv. 1800 W
2. Območje z najv. 1200 W
3. šipa
4. VKLOP / IZKLOP
5. Polje za upravljanje

2.2 Polje za upravljanje



1. VKLOP / IZKLOP krmiljenja
2. Regulator moči / Nastavitev merilnika časa
3. Krmiljenje grelnih območij
4. Merilnik časa
5. Zapora tipk

2.3 Informacije o izdelku

Kuhališče iz cerana lahko zaradi svojega uporovnega gretja, svojega mikro-računalniško krmiljenega polja za upravljanje in različnih stopenj moči kuhanja, izpoljuje najrazličnejše zahteve v kuhinji in je tako optimalna izbira za sodobno družino.

Kuhališče iz cerana se lahko individualno prilagodi stranki. Kuhališče ima varno in zanesljivo moč, tako, da lahko polno uživate svoje življenje.

2.4 Način delovanja

To kuhališče iz cerana ima uporovno gretje. Izhodno moč lahko nastavite z elementi upravljanja na dotik.

2.5 Pred uporabo kuhališča iz cerana

- Preberite za navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostni napotki«.
- S kuhališča iz cerana odstranite zaščitno folijo.

2.6 Tehnične specifikacije

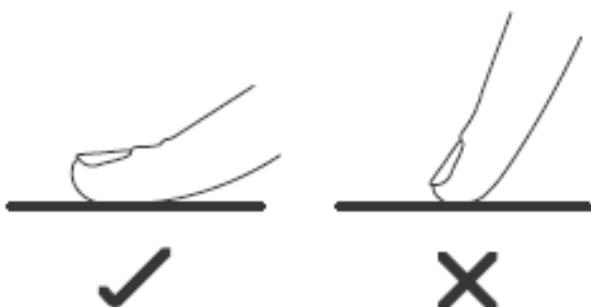
Kuhališče	5RZ34410
Območja kuhanja	2 območji
Napajalna napetost	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Električna moč	3000 W
Mere izdelka G x Š x V (mm)	288 X 520 X 55
Vgradne mere A x B (mm)	268 x 500

Teža in mere so orientacijske vrednosti. Ker nenehno stremimo k izboljšavi svojih izdelkov, se lahko specifikacijo in oblika spremenijo brez najave.

3. Upravljanje izdelka

3.1 Elementi upravljanja na dotik

- Elementi upravljanja se odzivajo na dotik, pri katerem ni treba pritiskati.
- Če je zaznan dotik, boste vsakokrat slišali pisk.
- Zagotovite, da bodo elementi upravljanja vedno čisti in suhi in, da niso prekriti s predmeti (npr. posodo za kuhanje ali krpo). Že tanek film vode lahko oteži upravljanje.

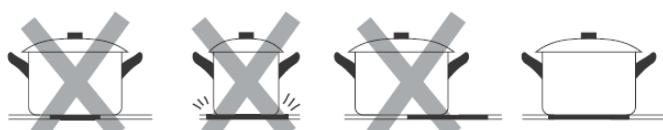


3.2 Izbira prave posode za kuhanje

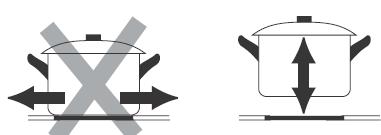
Ne uporabljajte posod za kuhanje z ostrimi robovi, ali ukrivljenim dnem.



Pazite, da bo dno posode za kuhanje ravno, plosko ter se prilega steklu in je enako veliko, kot območje kuhanja. Posodo za kuhanje vedno poravnajte z območjem za kuhanje.



Posodo za kuhanje vedno dvignite s kuhalšča iz cerana. Ne potiskajte je prek kuhalšča, ker lahko spraskate steklo.



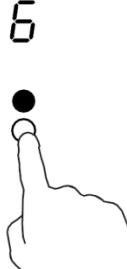
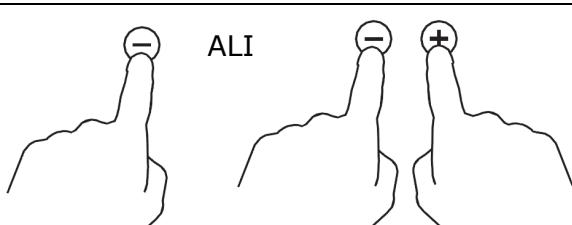
3.3 Uporaba

3.3.1 Začetek kuhanja

Po vklopu se oglesi en pisk, vsi prikazi zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, to pa pomeni, da se je kuhališče iz cerana preklopilo v stanje pripravljenosti.

Dotaknite se krmiljenja VKLOP / IZKLOP. Vsi prikazi kažejo »-«.	
Na območje kuhanja postavite primerno posodo za kuhanje, ki jo želite uporabiti. • Pazite, da sta dno posode za kuhanje in površina območja za kuhanje čista in suha.	
Dotaknite se krmiljenja območja kuhanja.	
Eno od nastavitev temperature izberete tako, da se dotikate regulatorja »-« ali »+«. • Če v 1 minuti ne izberete nobene nastavitev temperature, se kuhališče iz cerana izklopi samodejno. Nato morate znova začeti pri 1. koraku. • Nastavitev temperature lahko med kuhanjem spremenite kadar koli. • Če držite pritisnjeno eno od teh tipk, se vrednost prilagaja navzgor ali navzdol.	

3.3.2 Končanje kuhanja

Dotaknite se območja kuhanja, ki bi ga radi izklopili.	
Območje kuhanja izklopite tako, se premaknete navzdol na »0«, ali pa se sočasno dotaknete rebulatorjev »-« in »+«.	
Celotno kuhališče izklopite tako, da se dotaknete tipke VKLOP/IZKLOP.	



Previdnost pred vročimi površinami

»H« kaže, katero območje kuhanja je prevroče, da bi se ga lahko dotaknili. »H« izgine, če se je površina ohladila na temperaturo, ki ni nevarna. To lahko uporabite tudi kot funkcijo varčevanja z energijo, če bi radi ponev ali lonec le ohranjali topla. V tem primeru lahko uporabite še vročo kuhališče.



3.3.3 Zapora elementov upravljanja

- Elemente upravljanja lahko zaklenete proti nehoteni uporabi (npr. otroci, ki lahko nehote vklopijo območja kuhanja).
- Če so elementi upravljanja zaklenjeni, so dezaktivirani vsi elementi upravljanja, razen krmiljenja VKLOP/IZKLOP.

Zapora elementov upravljanja	
Dotaknite se zapore tipk.	Merilnik časa prikazuje »Lo«.
Odklepanje elementov upravljanja	
Prepričajte se, da je kuhališče vklopljeno. Zaporo tipk držite nekaj časa pritisnjeno.	



Če je kuhališče zaklenjeno, so dezaktivirani vsi elementi upravljanja, razen krmiljenja VKLOP/IZKLOP. ① Kuhališče lahko s stikalom VKLOP/IZKLOP ① kadar koli izklopite v nujnem primeru , a ga morate v naslednjem koraku odkleniti.

3.3.4 Merilnik časa

Merilnik časa lahko uporabljate na dva različna načina:

- kot prikazovalnik minut. V tem primeru merilnik časa ne izklopi nobenega območja kuhanja, ko je potekel nastavljeni čas.
 - lahko pa nastavite, da se po izteku nastavljenega časa izklopijo eno območje kuhanja ali več.
- Najdaljši čas merilnika časa je 99 minut.

Uporaba merilnika časa kot prikazovalnik minut

Če ne izberete nobenega območja kuhanja

Prepričajte se, da je kuhališče vklopljeno. Napotek: prikazovalnik minut lahko uporabljate tudi, če ne izberete nobenega območja kuhanja.	
Dotaknite se merilnika časa. Začne utripati. Merilnik časa nastavite tako, da se dotikate »-« ali »+«. Prikaz minut začne utripati in pokaže se na prikazovalniku merilnika časa.	
Če se sočasno dotaknete »-« in »+«, bo merilnik časa prekinjen in na prikazovalniku minut se pokaže »---«.	
Ko je čas nastavljen, začne takoj teči. Na prikazovalniku se pokaže ostanek časa in prikazovalnik merilnika utripa 5 sekund.	

Ko je čas potekel, se zasliši se 30 sekundni pisk in merilnik časa kaže »--«.

-- --

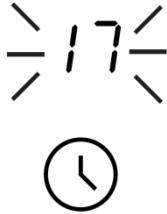


Napotek:

- a) Enkrat se dotaknite regulatorja »-« ali »+« merilnika časa, da bi zmanjšali ali povečali za 1 minuto.
- a) Regulator »-« ali »+« merilnika časa držite pritisnjén, da bi zmanjšali ali povečali za 10 minut.
- c) Če nastavljeni čas prekorači 99 minut, se merilnik časa samodejno vrne nazaj na 0 minut.

i) Nastavitev merilnika časa za izklop enega območja kuhanja ali več.

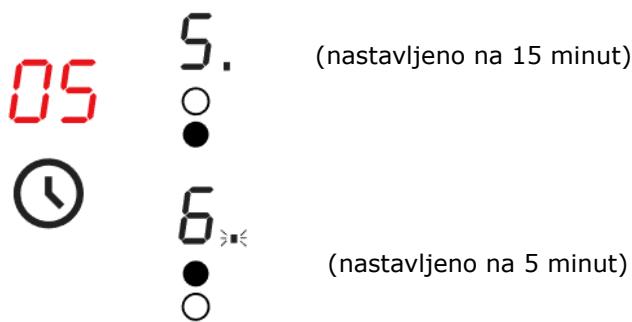
Nastavitev enega območja kuhanja.	
Dotaknite se območja, ki bi ga radi nastavili.	
Dotaknite se krmiljenja časa. Prikazovalnik časa kaže »10«.	
Čas nastavite tako, da se na merilniku časa dotaknete regulatorja »-« ali »+«.	
Če se sočasno dotaknete »-« in »+«, bo merilnik časa prekinjen in na prikazovalniku minut se pokaže »--«.	

Ko je čas nastavljen, začne takoj teči. Na prikazovalniku se pokaže ostanek časa in merilnika časa utripa 5 sekund.	
Po poteku časa kuhanja se ustreznno območje kuhanja izklopi samodejno.	 

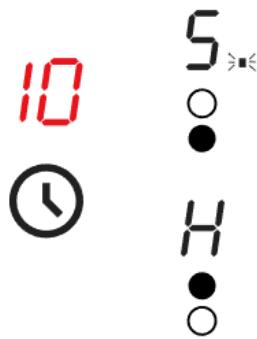
Nastavitev merilnika časa za izklop več kot enega območja kuhanja

- a). Če to funkcijo uporablja več območij kuhanja, kaže merilnik časa najkrajši čas (npr. območje 1: nastavljeni čas 5 minut, območje 2: nastavljeni čas 15 minut, prikazovalnik merilnika časa kaže »5«.)

NAPOTEK: Rdeča pika ob regulatorju moči utripa.



- b). Po poteku merilnika časa se ustreznno območje izklopi. Nato bo prikazan novi merilnik časa minut in utripa pika ustreznega območja.



- c). Po poteku časa kuhanja se ustreznno območje kuhanja izklopi samodejno.



Napotek:

- y) Rdeča pika ob regulatorju moči zasveti in kaže, da je območje izbrano.



- z) Če bi radi po nastavitev merilnika časa še enkrat spremenili čas, morate začeti s 1. korakom.
 - aa) Postopek za nastavitev dveh območij je enak, kot je opisano zgoraj.

3.3.5 Zaščita proti previsoki temperaturi

Senzor temperature nadzora temperaturo v notranjosti kuhališča iz cerana.

Če je ugotovljena previsoka temperatura, kuhališče iz cerana samodejno ustavi delovanje.

3.3.6 Opozorilo pred ostankom topote

Če kuhališče deluje nekaj časa, nastane ostanek topote. Pokaže se črka » H«, da bi vas opozorila pred ostankom topote.

3.3.7 Standardni delovni časi

Dodatna varnostna funkcija kuhališča je samodejni izklop. Do tega pride, če pozabite izklopiti eno od območij kuhanja. Standardni časi izklopov so navedeni v naslednji preglednici:

Stopnja moči:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardni delovni čas (v urah)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Napotki za kuhanje



Pri peki bodite previdni, ker so olje in mas zelo hitro segrejeta, še posebej, če uporabljate način PowerBoost. Pri zelo visokih temperaturah se olje in mas vnameta spontano, to pa predstavlja resno nevarnost požara.

4.1 Nasveti za kuhanje

- Če vsebina loncev ali ponv vre, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Če uporabljate pokrov, skrajšate s tem čas kuhanja in varčujete z energijo, ker pokrov zadržuje toploto.
- Za skrajšanje časa kunanja zmanjšajte količino tekočine ali masti.
- Kuhati začnite na visoki stopnji in jo zmanjšujte, ko se je živilo segrelo dovolj.

4.1.1 Vrenje, kuhanje riža

- Rahlo vrenje poteka pod vreliščem pri pribl. 85 °C, če le občasno prihajajo mehurčki na površje tekočine za kuhanje. S tem načinom lahko kuhatе okusne juhe in enolončnice, kajti, arome se razvijajo počasi in jed kljub temu ne prekipi. Pod vreliščem kuhatе tudi omake na jajčni osnovi in zgoščene omake z moko.
- Nekatere naloge, vključno s kuhanjem roža po načinu vpijanja, lahko zahtevajo nekoliko višje nastavitev, da lahko živilo skuhajte v priporočenem času.

4.1.2 Hitro opečeni rezki

Za opekanje nežnih, okusnih rezkov:

1. Meso naj počiva pribl. 20 minut pred kuhanjem pri sobni temperaturi.
2. Segrete težko ponev.
3. Obe strani rezka premažite z oljem. V vročo ponev ulijte manjšo količino olja in nato položite še meso.
4. Rezek obrnite med peko le enkrat. Natančni čas peke je odvisen od debeline rezka in želene stopnje zapečenosti. Časi se lahko razlikujejo od pribl. 2 - 8 minut za eno stran. Pritisnite na rezek, da bi ocenili, koliko je že prepečen. Bolj trdi je na otip, bolj je prepečen.
5. Preden boste rezek ponudili, ga pustite počivati nekaj minut na toplem krožniku.

4.1.3 Opekanje ob mešanju

1. Izberite vok, združljiv s kuhalijem iz cerana, ki ima plosko dno ali pa veliko ponev za peko.
2. Pripravite vse sestavine in posode. Opekanje ob mešanju mora potekati zelo hitro. Če kuhatе velike količine, kuhatе jedi v več manjših obrokih.
3. Ponev najprej na hitro ogrejte in nato dodajte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej pecite meso. Nato ga odložite na stran in ga ogrevajte.
5. Zelenjavno opecite ob stalnem mešanju. Ko je zelenjava vroča, a še ne hrustjava, preklopite območje kuhanja na nižjo stopnjo. V ponev dajte nazaj meso in dodajte omako.
6. Sestavine mešajte previdno, da se dobro segrejejo.
7. Jed ponudite takoj.

5. Nastavitev temperature

Naslednje nastavitev so le orientacijske vrednosti. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, med njimi tudi posode za kuhanje in količine sestavin, ki jih kuhatе. S kuhalijem iz cerana naredite več poskusov, da bi našli nastavitev, ki vam najbolj ustrezajo.

Nastavitev temperature	Primerna za
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• previdno segrevanje manjših količin jedi• topljenje čokolade, masla in živil,hitro opekanje• previdno kuhanje pod vreliščem• počasno segrevanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• segrevanje• hitro kuhanje pod vreliščem• kuhanje riža
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• hitra peka• kuhanje testenin
9	<ul style="list-style-type: none">• opekanje ob mešanju

	<ul style="list-style-type: none"> • hitro in močno opekanje • zavreti juhi • zavreti vodo
--	---

6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevno umazanijo na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži živil ali umazanija, ki ne vsebuje sladkorja)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vklopite napajanje kuhalnika s tokom. 2. Ko je steklo še toplo (ne več vroče!) nanesite čistilo za kuhalnika. 3. Steklo obrišite in posušite s čisto papirnato brisačo ali papirjem za posodo. 4. Znova vklopite napajanje kuhalnika s tokom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je oskrba kuhalnika s tokom izklopljena, potem informacija »Vroča površina« ne bo prikazana, območje kuhanja pa je lahko kljub temu vročo! Bodite izjemno previdni. • Gobice z jekleno volno, nekatere gobice za a drgnjenje iz najlonja in sredstva za čiščenje, ki drgnejo, lahko spraskajo steklo. Vedno preberite nalepko, da bi preverili, ali sta vaše čistilo oz. gobica za drgnjenje primerna. • Na kuhalniku nikoli ne puščajte ostankov čiščenja: s tem se lahko poškoduje steklo.
Ostanke zapečene masti, staljena živila in tekočine, ki vsebujejo sladkor odstranite s stekla	<p>tako z lopatico za obračanje, navadno lopatico, ali strgalom z britvijo, ki so primerni za kuhalnika iz steklokeramike.</p> <p>Previdnost pri vročih območjih kuhanja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vklopite napajanje kuhalnika s tokom. 2. Rezilo ali napravo držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo na hladnem območju kuhalnika. 3. Očistite umazanijo z papirnato brisačo ali papirjem za posodo. 4. Za »Vsakodnevno umazanijo na steklu« opravite korake 2 do 4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madeže staljenih živil, ki vsebujejo sladkor, odstranite čim prej. <p>Če se ohladijo na steklu, jih je poznej težko odstraniti, ali pa lahko celo trajno poškodujejo steklene površine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nevarnost ureznin: Pri vstavljanju varnostnega pokrova se razkrije rezilo strgala kuhalnika, ki je ostro kot britev. <p>Strgalo za kuhalnika uporabljajte zelo previdno, shranite ga vedno varno in izven dosega otrok.</p>

Umazanija na elementih za upravljanje na dotik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napajanje kuhališča s tokom. 2. Obrišite umazanijo. 3. Nato obrišite elemente za upravljanje na dotik s čisto, vlažno gobo ali krpo. 4. Površino obrišite do suhega s papirnato brisačo. 5. Znova vklopite napajanje kuhališča s tokom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhališče lahko ob tem piska in se samo izklopi. Tudi elementi upravljanja na dotik morebiti ne bodo delovali, dokler je na njih še tekočina. <p>Pazite, da boste elemente za upravljanje na dotik obrisali do suhega še pred vklopom.</p>
--	--	--

7. Nasveti in triki

Težava	Možni vzroki	Kaj je treba storiti?
Kuhališča ni mogoče vklopiti.	Ni toka.	<p>Prepričajte se, ali je kuhališče iz cerana pravilno priklopljeno na električno omrežje in vklopljeno.</p> <p>Preverite, dali morda ni izpada električnega toka v hiši ali v okolici. Ko ste preverili vse to, in težava obstaja še naprej, pokličite kvalificiranega tehnika.</p>
Elementi za upravljanje na dotik se ne odzivajo.	Elementi za upravljanje na dotik so zaklenjeni.	Odklenite elemente za upravljanje. Za dodatne informacije glejte razdelek »Uporaba kuhališča iz cerana«.
Elemente za upravljanje na dotik je težko upravljati.	Morda je na elementih za upravljanje tanki film vode, ali pa uporabljate celotno konico prsta, ko se dotaknete elementa za upravljanje.	Prepričajte se, ali je območje elementa za upravljanje na dotik suho in za upravljanje elementa za upravljanje na dotik uporabite le skrajno zunanjou konico prsta.

Steklo je spraskano.	Posoda za kuhanje z ostrimi robovi. Uporabljali ste neprimerna čistila za lonce, ki drgnejo, ali neprimerna sredstva za čiščenje.	Uporabite posodo za kuhanje s ploskim in gladkim dnom. Glejte »Izbira prave posode za kuhanje«. Glejte »Nega in čiščenje«.
Nekatere ponve ustvarjajo pokajoče ali klikajoče zvoke.	To lahko povzroča sestava posode za kuhanje (plasti iz različnih kovin nihajo različno).	To je za tovrstno posode za kuhanje normalno in ne pomeni nikakršne napake.

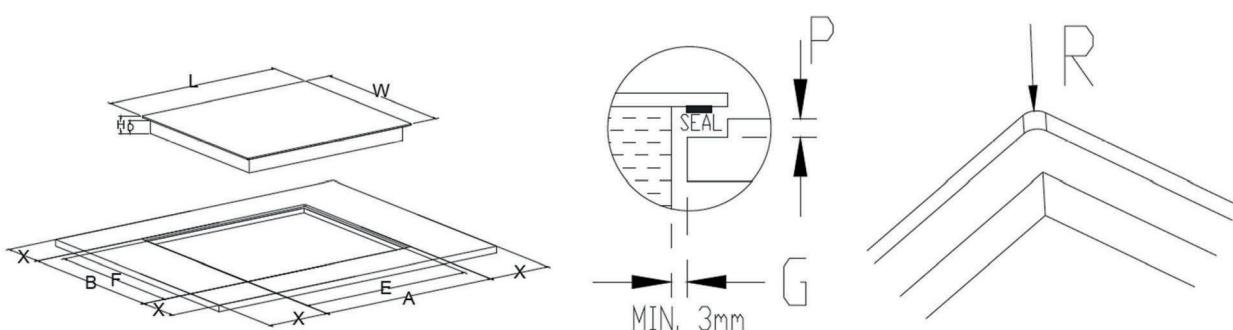
8. Vgradnja

8.1 Izbira opreme za vgradnjo

9. Delovno površino izrežite v skladu s prikazanimi merami na sliki. Zaradi vgradnje in uporabe je okoli izreza treba upoštevati v mestni prostor najmanj 50 mm.
Pazite, da bo debelina delovne površine najmanj 30 mm. Da bi preprečili električni šok in večje deformacije, ki nastajajo zaradi topotnega sevanja vročega kuhalnika, izberite izključno delovne površine, ki ne prevajajo toplotne in so odporne proti vročini (les in podobne vlaknaste ali higroskopske materiale je dovoljeno uporabljati kot delovno površino le, če so impregnirani) Kot je prikazano v nadaljevanju:



Hinweis: Varnostna razdalja med stranmi kuhalnika in notranjimi stranmi delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

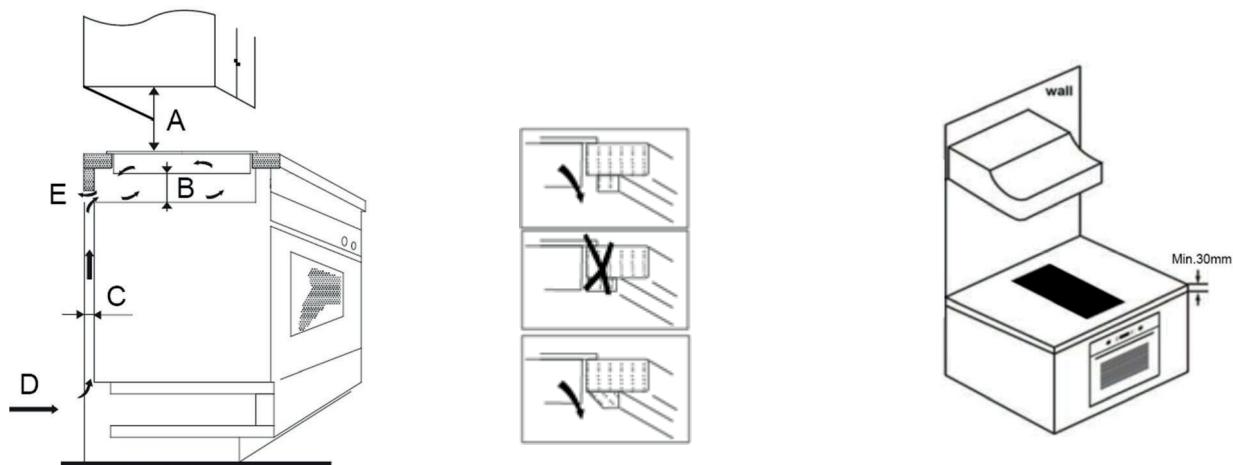


L	W	E	F	H	D	A	B	x	P	R
288 mm	520 mm	268 mm	500 mm	65 mm	61 mm	292 (+1/0) mm	524 (+1 -0) mm	Najm. 50 mm	5,5 mm	7 mm

Na vsak način pazite, da bo kuhališče iz cerana dobro prezračevano in da vstopne in izstopne odprtine zraka niso zaprte. Prepričajte se, da bo kuhališče iz cerana v dobrem obratovalnem stanju in brez motenj. Kot je prikazano v nadaljevanju:



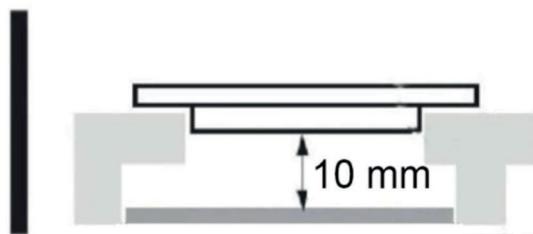
Hinweis: Med napravo in napo, nameščeno nad kuhališčem je treba upoštevati varnostno razdaljo, ki jo ne navedel izdelovalec nape. Upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca nape.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
preverite s proizvajalcem nape	najm. 50	najm. 20	Dovod zraka	550 x 30 mm

OPOZORILO: poskrbite za zadostno prezračevanje

Pazite, da bo kuhališče iz cerana dobro prezračevano in da vstopne in izstopne odprtine zraka niso zaprte. Da bi preprečili nehoteni dotik z vročim dnom kuhališča ali nepričakovanim električnim šokom med uporabo je potrebno na razdalji najmanj 10 mm razdalje do tal kuhališča pritrditi z vijaki vstavek.



Nad zunanjim stranom kuhališča so porazdeljene prezračevalne odprtine. Te NI DOVOLJENO zapreti z delovno ploščo potem, ko ste vstavili kuhališče.

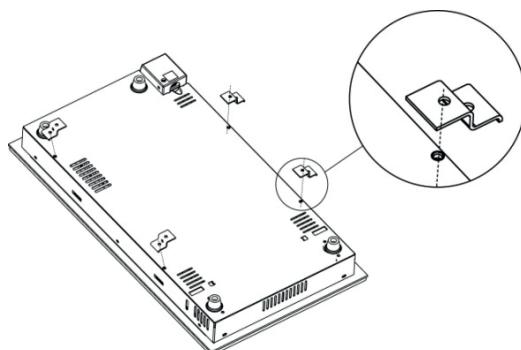


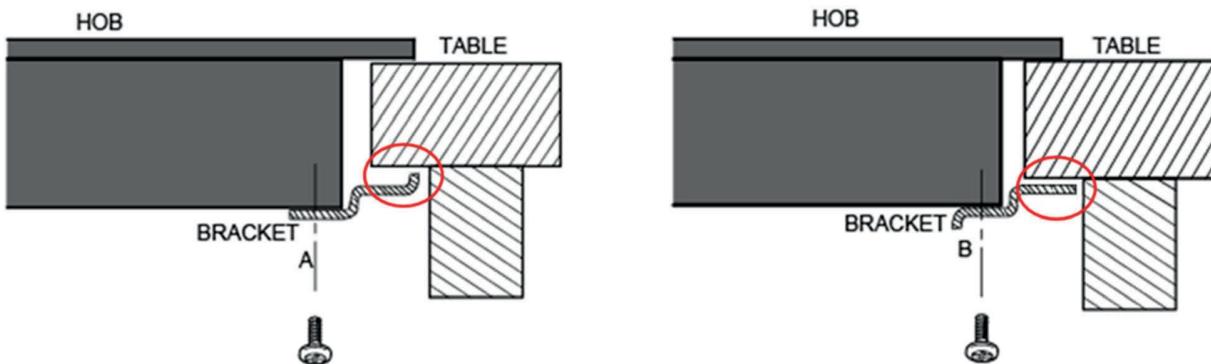
- ⑩ Upoštevajte, da mora lepilo v vašem pohištvu, potrebno za povezovanje lesa ali plastike, biti odporno proti temperaturi najmanj 150 °C, sicer obstaja nevarnost, da se bodo sloji ločili.
- ⑩ Hrbtna stran mora zato prav tako, kot mejne in obdajajoče površine, biti odporna proti temperaturi 90 °C.

1.3 Pred nameščanjem pritrdilnega kotnika

Enoto položite na stabilno in ravno površino (uporabite embalažo. Ne pritiskajte s silo na elemente za upravljanje, ki štrlijo iz kuhališča.

Kuhališče pritrdite na delovno površino tako, da po vgradnji trdno privijete na dno kuhališča štiri kotnike (gl. sliko). Pri nameščanju pritrdilnih kotnikov je treba upoštevati različne debeline delovne površine.





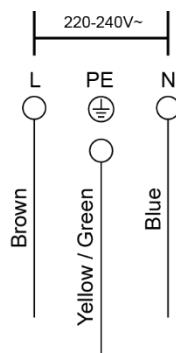
Nikoli se ne sme pritrdilni kotnik po vgradnji dotikati notranje strani delovne plošče (gl. sliko)

8.3 Previdnostni ukrepi

1. Namestitev kuhališča iz cerana mora opraviti kvalificirano osebje ali tehnički. Mi vam lahko zagotovimo strokovnjake. Nikoli ne opravite tega dela sami.
2. Kuhališča iz cerana ni dovoljeno montirati ob hladilnikih, pomivalnih strojih in rotacijskih sušilnikih.
3. Kuhališče iz cerana je treba namestiti tako, da bo zagotovljeno dobro oddajanje toplote in s tem njegova zanesljivost.
4. Stena in grelno območje nad delovno površino mora biti odporno proti vročini.
5. Da bi preprečili poškodbe, morajo biti sendvič sloji in lepilo odporni proti vročini.
6. Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabiti.
7. To kuhališče iz cerana je dovoljeno priklopiti le na napajalnik z impedanco 0,427 Ohmov. Za dodatne informacije o impedanci se obrnite na podjetje, ki vam dobavlja elektriko.

8.4 Priklop kuhališča na električno omrežje

Priklop na napajanje s tokom je treba narediti v skladu z ustreznim standardom in enopolnim ločilnim stikalom. Način priklopa je prikazan v nadaljevanju.



- Če je poškodovan kabel, ali ga je treba zamenjati, mora to storiti servisni tehnik z ustreznim orodjem, da bi tako preprečili nesrečo.
- Če napravo priklopite neposredno na električno omrežje, mora biti nameščeno večpolno ločilno stikalo z minimalno razdaljo 3 mm med stiki.
- Tehnik mora zagotoviti, da bo opravljen pravilen električni priklop in da bodo upoštevani varnostni predpisi.
- Kabla ne sme biti zvit ali stisnjen.
- Kabel je treba redno preverjati in ga sme zamenjati le kvalificirana oseba.



Spodnja stran in električni kabel kuhalnika po namestitvi nista dostopni.



**ODSTRANJEVANJE MED
ODPADKE: Naprave ni
dovoljeno odstraniti med
običajne gospodinjske
odpadke, pač pa jo je.
treba oddati ločeni predelavi.**

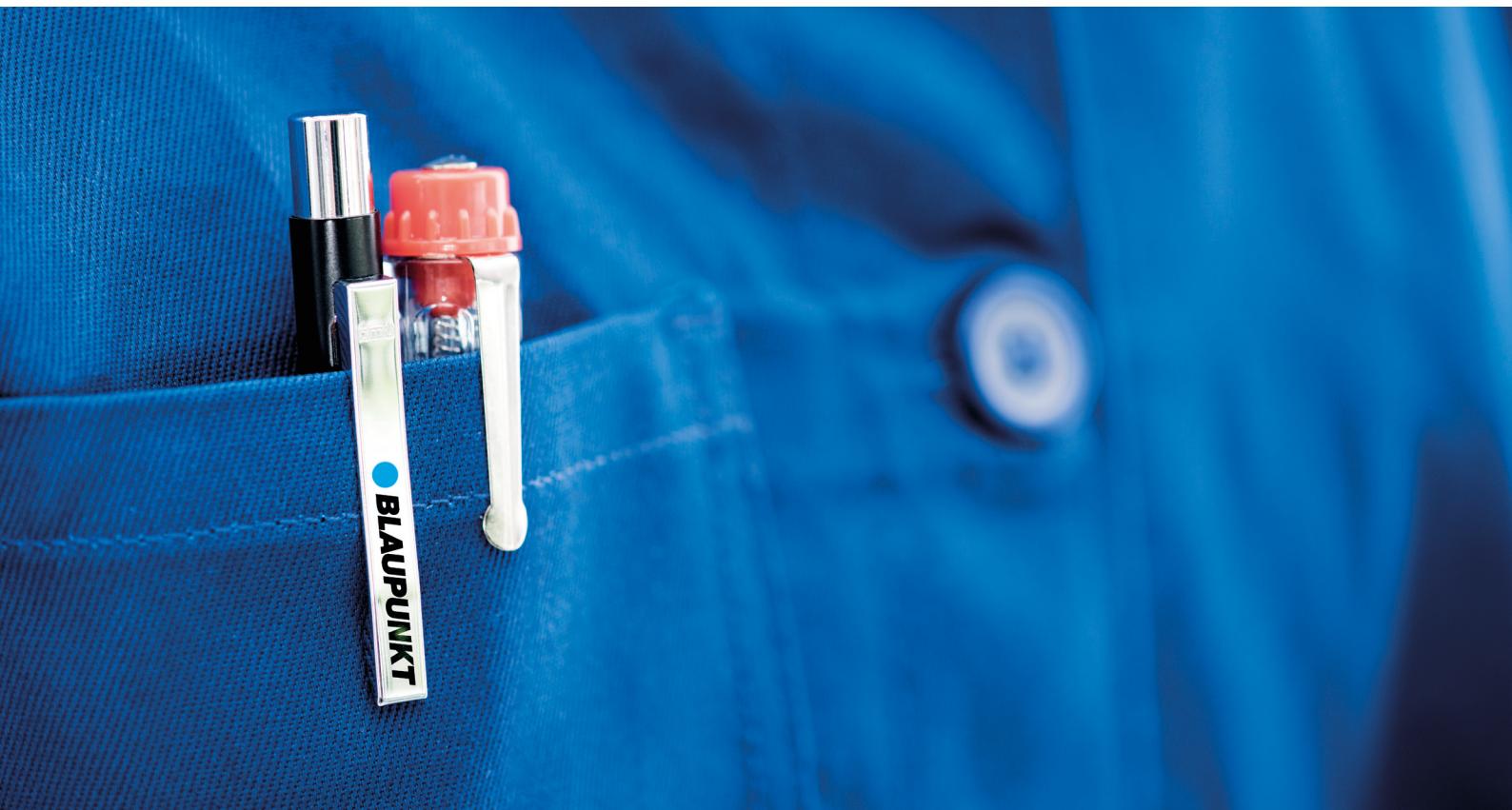
Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES za električne in elektronske stare naprave (WEEE). Če boste poskrbeli, da bo ta naprava odstranjena med odpadke po predpisih, boste s tem prispevali k preprečevanju škode v okolju in človeškemu zdravju, ki lahko nastane, če nnaprave ne bi odstranili med odpadke po predpisih.

Simbol na izdelku kaže, da ga ni dovoljeno obravnavati kot običajne gospodinjske smeti. Odnesti ga je treba na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

To napravo je treba odstraniti med odpadke po predpisih. Za dodatne informacije glede obdelave, recikliranja in ponovne uporabe tega izdelka se obrnite na svojo občino, komunalno podjetje ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Za dodatne informacije glede obdelave, ponovne uporabe in recikliranje tega izdelka se obrnite na svojo občino, komunalno podjetje ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com



00 800 32 289 000

Deutschland

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Kroatien

service.HR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Slowenien

service.SI@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com